

大豆ミートの「ゼロミート」が
小田急電鉄ロマンスカーミュージアムカフェにてメニューに採用！
『RMCゼロミートベジバーガー』
～4月19日（火）から提供開始～

大塚食品株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：白石耕一）は、スターゼン株式会社と共同開発した業務用「ゼロミート」シリーズを展開しています。このたび小田急電鉄株式会社が運営するロマンスカーミュージアム内のカフェ「ROMANCECAR MUSEUM CLUBHOUSE」にて『業務用ゼロミートハンバーグ』がメニューに採用され、2022年4月19日（火）から『RMCゼロミートベジバーガー』として提供開始されます。

近年、健康意識の高まりや人口増加による食糧問題、家畜を育てる際の環境負荷などSDGsの観点から、大豆ミートをはじめとするプラントベースフードが内食や中食、外食メニューに取り入れられる機会が増えています。大豆ミート※¹でつくった「ゼロミート」は2018年11月に市販用製品の販売を開始して以来、植物由来の素材のおいしさを引き出す研究開発を重ねることで、食感や味わいが大きく向上し、現在では全ラインアップで動物性原材料不使用※²の製品として展開しています。業務用製品も外食産業を中心にご利用いただき、多くのお客様からご好評いただいています。

ロマンスカーミュージアムは2022年4月19日（火）に開業1周年を迎えますが、これを記念してミュージアムカフェ「ROMANCECAR MUSEUM CLUBHOUSE」のメニューがリニューアルされ、『業務用ゼロミートハンバーグ』が新たに採用されました。

店舗では紙ストローや紙カップを使用するなどSDGsを意識して運営されており、その一環としてお客様が大豆ミートを気軽にメニューとして注文できるようにすることで、プラントベースフードに関心を持っていただきたいという思いが込められています。また本メニューには小田急電鉄沿線の農家から提供された野菜がたっぷり使用されており、ヘルシーながら満足感も得られる1品に仕上げられています。健康志向への対応、環境への配慮だけでなく、地域の魅力も同時に発信できるメニューとなっています。

大塚食品はこれからも、お客様がプラントベースフードに触れる機会を増やすことで市場拡大を図り、様々な社会課題の解決に貢献してまいります。

※¹ ゼロミートは大豆加工食品を使用しています。

※² 動物性原材料とは牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料を指します。

ROMANCECAR
MUSEUM
CLUBHOUSE



RMC ゼロミートベジバーガー（調理例）

【メニュー概要】

- メニュー名:RMC ゼロミートベジバーガー
- 販売開始日:4月19日(火)
- 販売価格:924円(税込) ※お持ち帰りの際は907円(税込)となります。
- メニュー特長:『業務用ゼロミートハンバーグ』と、小田急電鉄沿線の農家から提供された野菜をたっぷり使ったヘルシーながら満足感あるベジバーガー。
- 販売場所:ロマンスカーミュージアムカフェ「ROMANCECAR MUSEUM CLUBHOUSE」

【ROMANCECAR MUSEUM CLUBHOUSE 概要】

ロマンスカー歴代5車種の展示や沿線巨大ジオラマをはじめ、さまざまなインタラクティブな体験型コンテンツを備える“子ども”も“大人”も楽しめる鉄道ミュージアム「ロマンスカーミュージアム」に併設されたカフェ。ミュージアムカフェながら、一般のお客様も利用できるまちに開いた飲食店。海老名駅前に位置しており、ゆったり上質な空間で、こだわりのフードが楽しめます。

※ミュージアムカフェは入館料なしでご利用いただけます。

- 所在地:〒243-0438 神奈川県海老名市めぐみ町1-3
- 営業時間:10:00-20:00(LO19:30) ※状況により異なります。
- HP : <https://www.odakyu.jp/romancecarmuseum/clubhouse/>



ロマンスカーミュージアムカフェ「ROMANCECAR MUSEUM CLUBHOUSE」