

**「ポポラマーマ」全 89 店舗のグランドメニューに！****『ゼロミート』を使用したベジパスタ 3 品****～6月1日(水)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、2020年3月からスターゼン株式会社と共同開発した業務用『ゼロミート』を展開しています。このたび、株式会社ポポラマーマが運営する「ゆであげ生パスタ専門店 ポポラマーマ」のメニューに業務用「ゼロミート ハンバーグ」が初めて採用され、2022年6月1日(水)からベジパスタとして3品が提供開始されます。



ベジタブルトマトソース

ベジタブル バジリコ  
ペペロンチーノベジタブル  
ジェノベーゼ

大豆ミート※<sup>1</sup>でつくった動物性原材料不使用※<sup>2</sup>の『ゼロミート』は2018年11月に市販用として発売以来、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により、食感や味わいが大きく向上しています。また、大豆ミートは健康意識の高まり、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、肉食や中食、外食メニューに採用される機会が増えています。




「ゆであげ生パスタ専門店 ポポラマーマ」では、“世界で一番価値ある生パスタでみんなを笑顔に！”の考えのもと、これまでも、定番のパスタメニューに加え、野菜をたっぷり使ったヘルシーなメニューを展開していた中、近年注目度の上がっている大豆ミートを使用したメニューを導入。今回のメニューは「1日に必要な野菜の1/3が摂れる」ヘルシーなパスタながら、具材に業務用「ゼロミート ハンバーグ」を加えることで、食べ応えがあり満足感の高いパスタに仕上がっています。

大塚食品は注目を集める大豆ミートをお客様に気軽にご利用いただけるよう、今後も市販用製品に加えて、業務用としてお弁当・惣菜、外食など順次市場を拡大し、プラントベース製品を通じて様々な社会課題の解決に貢献してまいります。

※<sup>1</sup> ゼロミートは大豆加工食品を使用しています。

※<sup>2</sup> 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。

## 【提供メニュー概要】

販売開始日	6月1日(水)		
メニュー名 (画像)	 ベジタブルトマトソース	 ベジタブル バジリコ ペペロンチーノ	 ベジタブル ジェノベーゼ
販売価格	1,190円(税込)	1,150円(税込)	1,150円(税込)
特長	1日に必要な野菜の1/3が摂れ、食べ応えがありながらもヘルシーなパスタに仕上げました。		

### ■ ポポラマーマ (<https://www.popolamama.com/index.php>)



「popolare」(イタリア語で『一般大衆』、『流行の』の意)と家庭の象徴「mama」を組み合わせた言葉「ポポラマーマ(Popolamama)」。主原料に吟醸小麦粉といわれるデュラムセモリナメッシュを使用した生スパゲティ、さらにピッツァ、サラダ、アンティパスト、デザートを提供。首都圏、阪神圏、道南、北信越、九州圏に店舗を展開。

### ■ ゼロミート (<https://zeromeat.jp/>)



直面する健康問題・食糧問題・環境負荷など様々な社会課題の解決を目指して開発。動物性原材料を使用せず、植物由来の素材のおいしさを引き出したプラントベースフードです。お肉の代わりに大豆を使用し、食べごたえはあるのに、とってもヘルシー。体にも心にも、地球の未来にもやさしい選択肢です。