

**大塚食品の大豆ミート製品『ゼロミート』が
ハンバーガーショップ「J.S. BURGERS CAFE」のメニューに採用
「カラフルヴィーガンチーズバーガー」7月29日(金)から
パティ変更プランも8月中旬より開始**

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、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、株式会社ベイクルーズが運営するハンバーガーショップ「J.S. BURGERS CAFE」で業務用「ゼロミート ハンバーグ」が採用され、7月29日(金)から札幌店・池袋店・海老名店・福岡店において「カラフルヴィーガンチーズバーガー」が提供開始されます。

また、これに合わせて8月中旬以降を目処に同店で提供する全ハンバーガーメニューのパティ(ハンバーグ)を『ゼロミート』に無料で変更できるプランも開始いたします。

「J.S. BURGERS CAFE」はグルメバーガーを中心に、カフェやスイーツ、ビールや小皿料理など、ランチからディナーまで1日を通して楽しめるオールデイ・バーガーショップです。2022年4月に業務用「ゼロミート ハンバーグ」を採用し、テスト販売を行ってまいりました。食に対するこだわりや健康意識が高いお客さまにお肉、卵、乳など動物性原材料^{※1}を使用していない大豆ミート製品^{※2}『ゼロミート』が高評価を得たため、このたびコラボメニューの販売とパティ変更プランを開始する運びとなりました。

本メニューは、パティに業務用「ゼロミート ハンバーグ」を使用し、さらに竹炭を使った黒色のバンズやアボカドのワカモレなど、色鮮やかな食材を組み合わせることで、十分な食べ応えを実現し、カラフルな見た目から視覚を通して食を楽しみたいお客様にもご満足いただける一品となっております。

大塚食品は話題の大豆ミートをお客さまに気軽にご利用いただけるよう、今後も家庭用製品に加えて、お弁当・惣菜、外食など順次市場を拡大し、プラントベース(大豆)製品を通じてさまざまな社会課題の解決に取り組むことで、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献してまいります。

調理例



「カラフルヴィーガンチーズバーガー」

※1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。

※2『ゼロミート』は大豆加工食品を使用しています。

【提供メニュー概要】

- メニュー名:「カラフルヴィーガンチーズバーガー」ポテト付き
- 販売価格:1,408円(税込)
- 販売開始日:2022年7月29日(金) ※売り切れ次第終了
- 販売店舗:

J.S. BURGERS CAFE 大同生命札幌ビル miredo 店

住所:北海道札幌市中央区北三条西 3-1 大同生命札幌ビル 2F
TEL:011-522-7057

営業時間:

[月～金]11:00～21:00(L.O. 20:30)

[土・日・祝]11:00～21:30(L.O. 21:00)

J.S. BURGERS CAFE ルミネ池袋店

住所:東京都豊島区西池袋 1-11-1 ルミネ池袋 8F
TEL:03-5928-3677

営業時間:11:00～21:00(L.O. 20:30)

J.S. BURGERS CAFE ららぽーと海老名店

住所:神奈川県海老名市扇町 13-1 ららぽーと海老名 2F
TEL:046-236-1655

営業時間:10:00～20:00(L.O. 19:30)

J.S. BURGERS CAFE マークイズ福岡ももち店

住所:福岡県福岡市中央区地行浜 2-2-1 MARK IS 福岡ももち 2F
TEL:092-833-2727

営業時間:10:00～21:00(L.O.20:30)

【JS BURGERS CAFE】

2000年に1号店をオープンさせ、2020年で20周年を迎えた

アメリカンスタイルのハンバーガーショップ。

「こだわりとトレンドを凝縮した、一番身近なグルメバーガーショップ」

をコンセプトに、注文ごとに焼き上げるアメリカ産の牛肉100%のパティと日本ならではの素材を盛り込んだ個性豊かなグルメバーガーを提供します。

さらには、フードトレンドをとらえた限定商品や、粋にとらわれないコラボ企画など誰でもカジュアルに楽しめる空間をご用意しております。