

**『ゼロミート』シリーズから冷凍カテゴリ-3品が登場**  
**『鉄板焼きハンバーグ』2品・『餃子』1品**  
**～8月22日(月)発売～**

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、大豆<sup>※1</sup>でつくった動物性原材料不使用<sup>※2</sup>の市販用『ゼロミート』シリーズから、冷凍カテゴリの『ゼロミート 鉄板焼きハンバーグ プレーンタイプ』『ゼロミート 鉄板焼きハンバーグ チーズ<sup>※3</sup>インタイプ』『ゼロミート 餃子』の3品を2022年8月22日(月)に発売いたします。

2022年2月に大塚食品が実施したアンケート調査<sup>※4</sup>では、大豆ミートの認知率75.4%、喫食経験率24.8%という結果となり、生活者に大豆ミートが浸透してきたことがわかります。日々の食事において大豆ミート製品を当たり前の選択肢としてご利用いただくために、様々なカテゴリに対応し、より食シーンに合わせた展開が求められています。

このたび発売する新製品3品は、冷凍カテゴリの中でも大人も子どもも大好きなおかずの定番メニューです。冷凍技術により出来たてのハンバーグや餃子のおいしい瞬間を閉じ込めることで、植物由来の素材のおいしさが、より引き出されています。また、ご自宅で冷凍保存し、お好きなタイミングでお召し上がりいただけるので、ストックにも便利です。

『ゼロミート 鉄板焼きハンバーグ プレーンタイプ』『ゼロミート 鉄板焼きハンバーグ チーズインタイプ』はソースでの味付けをしておりません。お客様ご自身で、ポン酢や大根おろしで和風の味付けやカレーのトッピングなど、お好みにアレンジしてお召し上がりいただけます。

また、『ゼロミート 餃子』は、国産キャベツなど野菜と大豆ミートを使用した植物性の餃子です。フライパンでカリッと焼くだけでなく、揚げたり、スープに入れて水餃子にしたりと、様々なメニューにお使いいただけます。

大塚食品は今後も、大豆ミートを含め、プラントベース製品の価値を様々な方法で伝えることで、SDGsの達成に貢献してまいります。

※1 『ゼロミート』シリーズ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。

※3 チーズのような豆乳クリームを使用しています。

※4 20～60代男女 合計2431人に調査

【製品概要】

■販売エリア： 全国

■販売チャネル： スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア、公式通販サイトなど

■製品ラインアップ

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| <p>製品名<br/>(画像)</p> |  <p>ゼロミート<br/>鉄板焼きハンバーグ<br/>プレーンタイプ</p> |  <p>ゼロミート<br/>鉄板焼きハンバーグ<br/>チーズインタイプ</p> |
| <p>内容量</p>          | <p>90g</p>   | <p>90g</p>  |
| <p>希望小売価格</p>       | <p>オープン価格</p>  | <p>オープン価格</p>   |
| <p>製品特長</p>         | <p>動物性原材料不使用のハンバーグです。ソース無しなので、パワーサラダやカレーのトッピングなど、好きな味付け、アレンジでお楽しみいただけます。<br/>※要冷凍</p>                                    | <p>動物性原材料不使用のハンバーグです。チーズのような豆乳クリーム入りです。ソース無しなので、クリーム系など好きな味付け、アレンジでお楽しみいただけます。<br/>※要冷凍</p>                                 |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <p>製品名<br/>(画像)</p> |  <p>ゼロミート<br/>餃子</p> |
| <p>内容量</p>          | <p>180g(18g×10個入)</p>   |
| <p>希望小売価格</p>       | <p>オープン価格</p>   |
| <p>製品特長</p>         | <p>動物性原材料不使用の餃子です。家族に大人気のメニューで、大豆ミートをおいしくお楽しみください。<br/>※要冷凍</p>   |

■製品サイト：<https://zeromeat.jp/>