

報道関係各位

2020年9月16日
大塚食品株式会社

大豆^{※1}を使ったお肉不使用の『ゼロミート』ブランド ネクストアクション
話題のサステナブル・グリルレストラン「The Burn」とコラボ
『ゼロミート』のグリル「ヴィーガンオニオンデミグラスソース、キヌアのサラダ添え」
9月17日(木)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、9月17日(木)から、東京青山の人気サステナブル・グリルレストラン「The Burn」の店舗および宅配(Uber Eats)^{※2}にて、米澤文雄シェフプロデュースの『ゼロミート』コラボランチメニューの提供を開始します。

近年、世界中でハンバーグやソーセージの代わりに食べられる肉代替食品が脚光を浴びています。その背景には、世界人口の急増による食糧不足、穀物に比べ家畜を生産する際の環境負荷の大きさ、健康に気を遣ったベジタリアン・ビーガンの増加などの理由が考えられます。また、新型コロナウイルスの流行で、健康への意識が今まで以上に高まっており、米国では大豆ミートの販売が拡大しています。日本でも健康や環境に配慮した肉代替食品への新たなニーズが拡大しています。

まるごと大豆飲料『スゴイダイズ』などを展開してきた大塚食品は、人口・環境・健康などの課題の解決に向けて2018年11月に大豆^{※1}でつくったお肉不使用の『ゼロミート』ハンバーグを発売。これまで市販と業務用の製品を展開し、日本発の肉代替食品のリーディングプロダクトとして市場拡大を目指しています。

このたび、さらに多くのお客さまに『ゼロミート』の魅力を感じていただくため、NYのミシュラン店でスー・シェフの経験もある米澤文雄シェフプロデュースの『ゼロミート』コラボランチメニューが新登場。青山「The Burn」のニューヨークスタイルのグリル料理と一緒に、『ゼロミート』のおいしさを発信していきます。

※1 本製品は大豆加工食品を使用しています。

※2 宅配(Uber Eats)での提供は9月末頃からとなります。



ランチメニュー名:『ゼロミート』のグリル「ヴィーガンオニオンデミグラスソース、キヌアのサラダ添え」

【コラボレーションでの提供メニュー概要】

ランチメニュー名：『ゼロミート』のグリル「ヴィーガンオニオンデミグラスソース、キヌアのサラダ添え」
金額：1,650円(税込)

提供期間：2020年9月17日～2020年10月31日(11月以降は新たなコラボメニューを提供予定)

大塚食品『ゼロミート』とのコラボ初商品。10月まではシンプルにグリルをして、米澤シェフのビーガンレシピ本でも大好評の焼き玉ねぎのソースにマッシュルームを加えたソースとの相性で植物性では信じられない濃厚さとコクを演出。是非ご賞味ください。

■サステナブル・グリルレストラン「The Burn」 エグゼクティブ・シェフ米澤文雄

高校卒業後、イタリアンレストランで4年間修業。2002年に単身でNYへ渡り、三ツ星「Jean-Georges」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢。青山に「The Burn」を2018年にオープン。2019年12月には日本人のシェフとしては初のビーガンレシピ本を出版。



■サステナブル・グリルレストラン「The Burn」



豪快に香ばしく。

日本では珍しい火の味をするシンプルかつ豪快なグリル料理。

強火な炭火で香ばしく焼き上げた国産牛の熟成肉をメインに、オーガニックな野菜料理も充実。

開放感のあるNYスタイルの店内は、カジュアルにおくつろぎいただけるバーエリアに、落ち着いたレストランスペースと、シーンによって使い分けいただけるスタイルです。

【The Burn】

東京都港区北青山 1-2-3 青山ビルディング B1F

各線「青山一丁目」駅0番出口直結

営業時間：LUNCH 11:30～15:00(14:00L.O.) DINNER 17:30～23:00(22:00L.O.)

■ゼロミートブランド ラインアップ(市販用)

2018年11月に大豆^{※1}を使ったお肉不使用の『ゼロミート』ハンバーグを発売。現在は店頭で並ぶ「市販用」とレストランや中食で使用される「業務用」を販売し、ハンバーグ、ソーセージタイプ、ハムタイプなどさまざまな製品が登場。

食材にお肉を一切使用せずに、大豆^{※1}を使用することでお肉のような食感、味、香りを実現。



※市販用「ゼロミート」は卵を使用しています。