

プラントベース(大豆)製品を展開する大塚食品 『ゼロミートシリーズ』の売場拡大

12月2日(水)からイオン東北が運営する「マックスバリュ」にて販売

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^{*}を使ったお肉不使用製品『ゼロミートシリーズ』を2018年11月から展開しています。

近年、世界中でお肉の代わりに食べられる植物性の肉代替食品が脚光を浴びています。その背景として、健康を気遣う食生活の増加、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など、さまざまな理由が考えられます。

大塚食品は、話題の大豆ミートをお客様に気軽にご利用いただけるよう、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ています。

このたび、スターゼン株式会社と共同開発した大豆^{*}を使ったお肉不使用製品『業務用ゼロミートハンバーグ』が、イオン東北株式会社が運営する「マックスバリュ」で販売するお弁当「ロコモコ丼(大豆ミートハンバーグ)」に東北地方で初めて採用され、10月より1店舗にてテスト販売を開始しました。その結果、お客様から大変ご好評いただき、12月2日(水)から「マックスバリュ」80店舗のお弁当惣菜売り場へ販売拡大となりました。

大塚食品は今後もプラントベース(大豆)製品を通じてさまざまな社会課題の解決に向けて貢献してまいります。

※ゼロミートは大豆加工食品を使用しています。

【『業務用ゼロミートハンバーグ』採用商品】

■商品名:『ロコモコ丼』(大豆ミートハンバーグ)

■発売日:2020年12月2日(水)

■販売店:イオン東北が運営する「マックスバリュ」80店舗 お弁当惣菜売り場

※店舗により取り扱い状況が異なる場合があります

■販売地域:青森県・岩手県・秋田県・山形県

■価格:498円(税別)

■特長:ロコモコの美味しさを味わいながら、大豆の栄養をしっかり摂ることが出来ます

【『ゼロミートシリーズ』の主な特長】

素材にお肉を一切使用せず、大豆を使用することでお肉のような食感、味、香りを実現

<製品紹介サイト>: <https://zeromeat.jp/>

