

**「卵」を使用せず「おいしい食感」を実現  
お肉不使用の市販用『ゼロミート』シリーズ  
「動物性原料不使用」製品にリニューアル  
～パッケージも変更し、今秋から順次展開～**

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、大豆ミート※1でつくったお肉不使用の市販用『ゼロミート』シリーズ4品について、これまで原料として使用していた「卵」を使用せず、植物由来の素材のおいしさを引き出した「動物性原料不使用※2」の製品にリニューアルします。同時にパッケージも変更し、今秋から順次展開します。

近年、健康を気づかう食生活の増加、世界人口の急増による食糧不足、家畜を生産する際の環境負荷など様々な理由から、世界中で植物性の肉代替食品が脚光を浴びています。大塚食品では2018年11月に『ゼロミート ハンバーグ』を発売し、プラントベース(大豆)食品のリーディングプロダクトとして、社会課題の解決と市場拡大を目指しています。

このたび市販用『ゼロミート』シリーズは、植物由来の素材のおいしさを引き出した「動物性原料不使用」の製品として展開を開始します。これまでは、「おいしい食感」を再現するための原料として「卵」を使用しておりましたが、さらに多くのお客様にお召し上がりいただくため研究開発を重ねた結果、「卵」を使用せず「おいしい食感」を実現することができました。

パッケージについても、植物性や健康感を表現する白と緑を基調としたイメージはそのままに、おいしさを喫食シーンで表現した写真に変更し、また大豆ミートユーザーのニーズが強い「植物性たんぱく質」や「豆乳クリーム(チーズ部分)」の使用が伝わりやすいデザインにいたします。

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

※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。

また原材料を細かくさかのぼった起源原料や製造工程において、一部動物性原料が使用されている場合があります。

『ゼロミート』シリーズ リニューアルパッケージ



デミグラスタイプ  
ハンバーグ



チーズインデミグラスタイプ  
ハンバーグ



ソーセージタイプ



ハムタイプ

## 【市販用ゼロミート 製品概要】

■リニューアル時期：2021年10月から順次展開

■販売エリア：全国

■販売チャネル：量販店、ドラッグストア、コンビニエンスストア

■製品ラインアップ

製品名	 ゼロミート デミグラスタイプ ハンバーグ	 ゼロミート チーズ <sup>※3</sup> イン デミグラスタイプ ハンバーグ	 ゼロミート ソーセージタイプ	 ゼロミート ハムタイプ
内容量	140g	140g	120g	60g
希望小売価格	298円(税別)	298円(税別)	398円(税別)	298円(税別)
製品特長	動物性原料不使用、植物由来の素材のおいさを引き出したハンバーグ。デミグラスタイプソースとの相性が良く、お肉を使ったハンバーグのような食感や味、香りが楽しめます。	動物性原料不使用、植物由来の素材のおいさを引き出したハンバーグ。トマトデミグラスタイプソースとチーズのような豆乳クリームとの相性が抜群。お肉を使ったハンバーグのような食感や味、香りが楽しめます。	大豆加工食品を使用した動物性原料不使用のソーセージタイプ。お肉を使ったソーセージのような食感や味を再現し、燻製による香りも楽しめます。発色剤(亜硝酸塩等)不使用。	大豆加工食品を使用した動物性原料不使用のハムタイプ。お肉を使ったハムのような食感や味を再現しました。発色剤(亜硝酸塩等)不使用。

※3:チーズのような豆乳クリームを使用しています。

■製品サイト：<https://zeromeat.jp/>