

報道関係各位

2021年9月30日
スターゼン株式会社
大塚食品株式会社

大豆ミート製品 業務用「ゼロミート」シリーズから新発売！
植物由来の素材のおいしさを引き出した動物性原材料不使用の
『ゼロミート ハンバーグ生タイプ業務用』
～「ゼロミート」全製品が「卵」不使用へ～

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、以下大塚食品)とスターゼン株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:横田和彦、以下スターゼン)は、大豆ミート^{※1}でつくったお肉不使用の業務用「ゼロミート」シリーズについて、植物由来の素材のおいしさを引き出した動物性原材料不使用^{※2}の新製品『ゼロミート ハンバーグ生タイプ業務用』を発売します。また、現在展開している業務用ゼロミート「ハンバーグ」「ソーセージタイプ」「ハムタイプ」をリニューアルし、10月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、世界中で大豆ミートが脚光を浴びています。大塚食品は2018年11月に市販用「ゼロミート ハンバーグ」を発売。業務用製品については2020年3月にスターゼンで製造・販売を開始し、プラントベース製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、多くのお客様のご意見を参考に業務用「ゼロミート」シリーズの研究開発を重ねた結果、さらにおいしい食感を実現することができました。

現在展開している業務用のゼロミート ハンバーグは、動物性原料不使用の製品であることが評価され、外食産業や惣菜売り場などで採用いただいております。このたびお肉のような「食感」はそのままに、より口の中でのほぐれやすさや、やわらかさを実現した製品としてリニューアル発売します。また、様々な使用シーンに対応でき、より「ジューシー感」が感じられる「生タイプ」をアイテム追加し新発売いたします。

さらに、既存の業務用のゼロミート ハム・ソーセージタイプは、これまで原材料に使用していた「卵」を使用せず、植物性のおいしさをより引き出した動物性原料不使用の製品としてリニューアル発売いたします。

今後も「ゼロミート」ブランドを通して、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(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。

【業務用 ゼロミート製品概要】

- 出荷開始日：2021年10月から順次出荷
- 販売エリア：全国
- 販売チャネル：外食・中食
- 製品形態：ダンボールケース(業務用冷凍食品)
- 製品ラインアップ

	新発売	リニューアル	リニューアル	リニューアル
製品名 (画像)	 ゼロミート ハンバーグ 生タイプ業務用	 やわらか ゼロミート ハンバーグ業務用	 ゼロミート ソーセージタイプ 業務用	 ゼロミート ハムタイプ 業務用
内容量 (ケース)	100g×10個×10パック	60g×10個×10パック	500g×20パック	300g×20パック
		100g×10個×6パック		
製品 特長	動物性原材料不使用、大豆加工食品を使用したお肉のような食べ応えと食感が楽しめる『ゼロミートハンバーグ生タイプ業務用』です。 加熱調理してご賞味ください。	動物性原材料不使用、大豆加工食品を使用したお肉のような食べ応えと食感が楽しめる『やわらかゼロミートハンバーグ業務用』です。より口の中でのほぐれやすさや、やわらかさを実現した製品としてリニューアル。焼成済なので温めるだけで調理可能です。	大豆加工食品を使用した動物性原材料不使用の『ゼロミートソーセージタイプ業務用』です。プリっとした食べ応えと食感が楽しめます。	大豆加工食品を使用した動物性原材料不使用の『ゼロミートハムタイプ業務用』です。やわらかな食感としっとりしたハムの風味が楽しめます。

■ブランドサイト:<https://zeromeat.jp/>