

報道関係各位

2020年1月28日
スターゼン株式会社
大塚食品株式会社

ダイズ使用のゼロミートから初の外食・中食向け商品発売

『業務用ゼロミート ハンバーグ』

『業務用ゼロミート ソーセージタイプ』

～3月2日(月)発売～

スターゼン株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:中津濱健)と大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:牧瀬篤正)は、大豆[※]を使ったお肉不使用製品『ゼロミート』で初となる外食・中食向けの『業務用ゼロミート ハンバーグ』『業務用ゼロミート ソーセージタイプ』を3月2日(月)から発売します。

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商品が脚光を浴びています。その背景として、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、健康に気がついたベジタリアンやビーガン、ローカーボ実践者の増加など、さまざまな理由が考えられます。

このたび発売する『業務用ゼロミート』は、従来の市販用『ゼロミート』では対応をしていない外食はもちろん中食のお弁当や惣菜にも使用しやすい規格にしました。

『ゼロミート』は、2018年11月から大塚食品株式会社が市販用として発売し、大変ご好評をいただいています。また昨今の外食産業での大豆を使用したメニューの増加や東京オリンピック・パラリンピック開催に伴い、海外から多数の訪日客が想定されることからこれらのニーズへの対応を含め、今回初となる外食・中食向け商品の開発に至りました。なお、商品開発については2社共同で行い、販売はスターゼン株式会社が行います。

『ゼロミート』ブランドは、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、香りを実現しました。今後さまざまな肉代替食品メニューを開発し、おいしくて健康的な食生活を提案し続けてまいります。

※ 本製品は大豆加工食品を使用しています。

- 商 品 名：『業務用ゼロミート ハンバーグ』
『業務用ゼロミート ソーセージタイプ』
- 発 売 日：2020年3月2日（月）
- 販 売 チ ャ ネ ル： 外食・中食
- 商 品 形 態：ダンボールケース（業務用冷凍食品）

商品名	業務用ゼロミート ハンバーグ		業務用ゼロミート ソーセージタイプ
内容量 (ケース)	100g×10個×6パック	60g×10個×10パック	500g×20パック
商品特長	大豆加工品を使用することでお肉のような味と食感を実現いたしました。 本当のお肉のような食事を楽しんでいただけます		

≪本件に関する報道関係者のお問い合わせ先≫
 スターゼン株式会社 広報 IR 室 海老原 俊司
 TEL:03-3471-5521
 大塚食品株式会社 広報室 /山崎・藤田・後藤
 TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706