

大塚食品の「ゼロミート」がデリカテッセン「CITYSHOP」のメニューに採用
『ゼロミートハンバーグのケバブ風 豆乳ハリッサソース』
～7月13日(火)から提供開始～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、2020年3月からスターゼン株式会社と共同開発した「業務用ゼロミート」を展開しています。このたび、株式会社 FLAVORWORKS(ベイクルーズグループ)が運営するデリカテッセン「CITYSHOP」で「業務用ゼロミート ハンバーグ」が採用され、7月13日(火)から渋谷店・青山店において『ゼロミートハンバーグのケバブ風 豆乳ハリッサソース』メニューが提供開始されます。

調理例

CITYSHOP



ゼロミートハンバーグのケバブ風 豆乳ハリッサソース

「CITYSHOP」は「いろんな野菜を、もっと美味しく、もっとデイリーに食べる」をテーマに「グルメサラダ&デリ」を提供するデリカテッセンです。2021年4月に「業務用ゼロミート ハンバーグ」を採用し、テスト販売を行ってまいりました。食に対するこだわりや健康意識が高いお客さまにお肉、卵、乳を使用していない大豆ミート「ゼロミート」が高評価を得たため、このたび「CITYSHOP」渋谷店・青山店において正式にメニュー化する運びとなりました。

本メニューは、「業務用ゼロミート ハンバーグ」をオリジナルブレンドスパイスでマリネし、香ばしくロースト。地中海沿岸で使用される調味料「ハリッサ」と豆乳で作ったソースに、オリジナルデユカナッツ・旬の2色のズッキーニ・イエローミニトマトをトッピングしました。人気のデリカテッセンメニューを是非お召し上がりください。

大塚食品は話題の大豆ミートをお客さまに気軽にご利用いただけるよう、今後も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、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取り組むことで、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献してまいります。

【提供メニュー概要】

- 商 品 名:『ゼロミートハンバーグのケバブ風 豆乳ハリッサソース』
- 価 格:単品550円(税込)
- 提 供 期 間:2021年7月13日(火)~9月7日(火)
- 店 舗 名:CITYSHOP 青山(SALAD & DELICATESSEN)
住所 東京都港区青山 5-4-41
TEL 03-5778-3912
営業時間 11:00-20:00(L.O.19:30)

CITYSHOP 渋谷 CAST(SALAD & DELICATESSEN)
住所 東京都渋谷区渋谷 1-23-21 渋谷 CAST GF-1F
TEL 03-5778-9232
営業時間 月-金 11:00-18:00 土日祝 11:00-20:00

※すべてのメニューはテイクアウトでもご利用いただけます。
※新型コロナの影響により、営業時間を変更させていただく場合がございます。

【CITYSHOP】

衣食住美をテーマに事業展開しているベイクルーズグループが運営するデリカテッセン「CITYSHOP」は、「いろんな野菜を、もっと美味しく、もっとデリーに食べる」をテーマに、野菜と肉・魚・スーパーフード・グレイズ・スパイスなどを掛け合わせた「グルメサラダ&デリ」を提供しています。

<https://cityshop.flavorworks.co.jp/>



《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》

大塚食品株式会社 広報部／山崎・藤田・石永

TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706

《CITYSHOPIに関するお客様からのお問い合わせ先》

株式会社 FLAVORWORKS／橘

TEL:080-4070-7297 (受付時間:月~金曜日 10:00~18:00)