

大塚食品の「ゼロミート」が採用拡大！
第2弾『ゼロミートハンバーグと秋野菜のパワーサラダ』
～9月7日(火)から「デニーズ」137店舗にて提供開始～

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、株式会社セブン&アイ・フードシステムズが運営するファミリーレストラン「デニーズ」にて第1弾夏メニューに続き、「業務用ゼロミートハンバーグ 生タイプ」が採用になり、9月7日(火)から第2弾秋メニューとして提供が開始されます。

デニーズでは、第1弾夏メニュー『ゼロミートハンバーグと夏野菜のパワーサラダ』を5月25日(火)から21店舗で販売開始し、多くのお客様に高評価を得たため、第2弾秋メニュー『ゼロミートハンバーグと秋野菜のパワーサラダ』を137店舗で提供する運びとなりました。

大豆ミートは近年、豆腐、納豆、豆乳に続く、全く新しい大豆のとり方やSDGs(持続可能な開発目標)の観点から注目されています。大塚食品株式会社・スターゼン株式会社・株式会社セブン&アイ・フードシステムズの3社は、店舗でおいしく、ふっくら焼き上げることができ、お肉のようにおいしく大豆をとることができるデニーズ専用の「業務用ゼロミートハンバーグ 生タイプ」を共同開発。第2弾秋メニュー『ゼロミートハンバーグと秋野菜のパワーサラダ』にも採用され、食感や味を進化させたメニューとして提供されます。

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、今後も家庭用製品に加えて、業務用としてお弁当・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。



調理例



ゼロミートハンバーグと秋野菜のパワーサラダ

【提供メニュー概要】

■商品名:『ゼロミートハンバーグと秋野菜のパワーサラダ』

■商品特長:ゼロミートハンバーグを使用し、秋野菜やきのこなどとバランスよく組み合わせました。ヘルシーながらも満足いただける1品です

■価格:1,099円(税込1,208円)

■販売期間:2021年9月7日(火)より約2ヵ月 ※なくなり次第終了

■販売店舗:137店舗(神奈川30店 埼玉12店 千葉14店 静岡8店 東京68店 茨城1店 栃木4店)

《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

《デニーズに関するお問い合わせ先》

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 広報室

TEL:03-6238-3567