

報道関係各位

2023年1月31日
大塚食品株式会社

**おかず定期便「三ツ星ファーム」に『ゼロミート』初採用！
「こっくり照りマヨの大豆ミートハンバーグ」
2月3日(金)から専用サイトにて販売開始**

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)が展開する大豆ミート製品「業務用ゼロミートハンバーグ」※1が、株式会社イングリウッドが運営するおかず定期便「三ツ星ファーム」の新メニュー「こっくり照りマヨの大豆ミートハンバーグ」に採用され、2023年2月3日(金)から専用サイトにて販売されます。



こっくり照りマヨの大豆ミートハンバーグ

近年、大豆ミートをはじめとするプラントベースフードは、健康意識の高まり、人口増加による食糧問題、家畜を育てる際の環境負荷などSDGsの観点から、内食だけでなく中食や外食でも喫食機会が増えています。動物性原材料不使用※2の大豆ミート製品『ゼロミート』は、市販だけでなく業務用としても多くのお客様から好評をいただいています。

三ツ星ファームは、管理栄養士の監修と独自の三ツ星基準によって栄養バランスのとれたおかずをお客様へお届けすることができる冷凍惣菜お届けサービスです。商品開発では、有名店の料理人やシェフの意見も取り入れ、ヘルシーでありながら美味しさや、食べ応えにもこだわりを持っています。同メニューの大豆ミートハンバーグ『ゼロミート』は、植物由来の素材のおいしさを引き出しつつ、お肉のような味わいや食感を再現した点が評価され、サステナビリティの観点からも注目されていることから採用に至りました。

「こっくり照りマヨの大豆ミートハンバーグ」は、「業務用ゼロミートハンバーグ」をメインディッシュの具材に使用し、照り焼きマヨネーズの特製ソースでお子様から大人まで楽しめる満足感たっぷりのやみつきになる味わいに仕上げました。

大塚食品は話題の大豆ミートをお客様が手軽にお試しいただけるよう、今後も市販用製品に加え、弁当・惣菜・外食などに向けた業務用製品にも注力し、プラントベース製品を通じて様々な社会課題の解決に貢献してまいります。

※1 『ゼロミート』は大豆加工食品を使用しています。

※2 動物性原材料とは牛肉・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。

【商品概要】

- 商品名:「こっくり照りマヨの大豆ミートハンバーグ」
- 販売開始日:2023年2月3日(金)
- 販売価格:1食あたり580円(税別)～ ※お届けするコースなどによりお支払い金額は変動します
- 商品特長:まるで本当のお肉と間違えるほど美味しさにこだわった「ゼロミート」のハンバーグ。照り焼きマヨネーズの特製ソースがお子様から大人まで楽しめる満足たっぷりなやみつきになる味わい。



三ツ星ファーム公式サイト: <https://mitsuboshifarm.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・弓家田・藤田・石永
TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706 Email:ofc_pr@otsuka.jp

《三ツ星ファームに関するお客様からのお問い合わせ先》
株式会社イングリウッド 三ツ星ファーム事業／荒木
TEL:03-6427-8083 Email: info@mitsuboshifarm.jp