

**「ゼロミートシリーズ」を展開する大塚食品が外食ルート強化
『ベーカリーレストラン バケット』にてコラボメニュー提供開始
～4月1日(木)から～**

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「業務用ゼロミートブランド」を展開しています。このたび、サンマルクグループ「ベーカリーレストラン バケット」に『業務用ゼロミート ハンバーグ』が採用になり、4月1日(木)から新メニューとして提供が開始されます。

大塚食品は、人口・環境・健康などの課題の解決に向けて2018年11月に大豆^{*}でつくったお肉不使用の『ゼロミートハンバーグ』を発売。2020年3月には「ゼロミートブランド」でスターゼン株式会社と共同開発した業務用製品を展開するなど、日本発の肉代替食品のリーディングプロダクトとして市場拡大を目指しています。

この度の『ベーカリーレストラン バケット』とのコラボは、豆腐、納豆、豆乳に続く全く新しい大豆の摂り方を提案した動物性由来の原料を使用していない、今話題の大豆ミートメニューです。『ベーカリーレストラン バケット』で人気の「ハンバーグメニュー」を、大豆で出来たお肉不使用の「業務用ゼロミート ハンバーグ」に置き換えて新たにメニュー化しました。「業務用ゼロミート ハンバーグ」は、大豆をベースに、卵や乳を一切使っていないハンバーグで、ビーガンの方々にも安心してお召し上がりいただけます。

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。

【ゼロミート ハンバーグメニュー】

■商品名:「ゼロミートのママージュインハンバーグ」和風おろしソース

価格:1199円(税別1090円)

■商品名:「ゼロミートのハンバーグと大豆ソーセージのミックスグリル」和風おろしソース

価格:1419円(税別1290円)

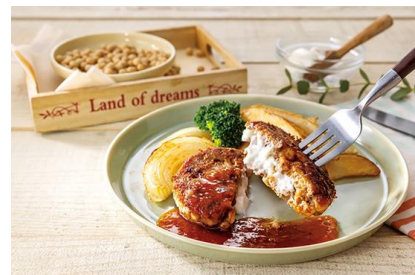
■提供開始日:2021年4月1日(木)

■店舗名:ベーカリーレストラン バケット、BISTRO309、ブレッドガーデン

■店舗数:23店舗

(東京都9店、神奈川県7店、大阪府5店、千葉県1店、京都府1店)

■店舗URL: <https://www.saint-marc-hd.com/baqet/menu>



【「ゼロミートのママージュインハンバーグ」和風おろしソース】



【「ゼロミートのハンバーグと大豆ソーセージのミックスグリル」和風おろしソース】

《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

《ベーカリーレストラン バケットに関するお問合せ先》

株式会社バケット マーケティング部 マネージャー 久保田 歌織

TEL:(086)237-2309