

身体と心においしい精進メニュー
**サステナブル・グリルレストラン「The Burn」との新コラボメニュー
『ゼロミート』のサラダ「ブッダボウル」**
4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4月13日(火)から、東京青山の人気サステナブル・グリルレストラン「The Burn」の店舗および宅配(Uber Eats)にて、米澤文雄シェフプロデュースの『ゼロミート』新コラボランチメニューの提供を開始します。

まるごと大豆飲料『スゴイダイズ』などを展開してきた大塚食品は、人口・環境・健康などの課題解決に向け、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。これまで市販と業務用の製品を展開し、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。

NYのミシュラン店でスー・シェフの経験もある米澤文雄シェフは、昨年9月から「The Burn」で『ゼロミート』のコラボランチメニューを提供してきました。そしてこのたび、身体と心にもおいしい精進メニュー「ブッダボウル」を新たに考案。アメリカ西海岸発、別名「ヴィーガンボウル」とも呼ばれ、味つけされたたっぷりの野菜と一緒に味わう『ゼロミート』のサラダプレートです。サラダの野菜も季節に応じて変わる予定となっております。

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、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。

※大豆加工食品を使用しています。



調理例

ランチメニュー名:『ゼロミート』のサラダ「ブッダボウル」

【コラボレーションでの提供メニュー概要】

ランチメニュー名:『ゼロミート』のサラダ「ブッダボウル」

金額:1,650 円(税込)

提供期間:2021 年 4 月 13 日～2021 年 6 月 30 日

■サステナブル・グリルレストラン「The Burn」 エグゼクティブ・シェフ米澤文雄

高校卒業後、イタリアンレストランで 4 年間修業。2002 年に単身で NY へ渡り、三ツ星「Jean-Georges」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢。青山に The Burn を 2018 年にオープン。2019 年 12 月には日本人のシェフとしては初のヴィーガンレシピ本を出版。



■サステナブル・グリルレストラン「The Burn」

豪快に香ばしく、日本では珍しい火の味のするシンプルかつ豪快なグリル料理。強火な炭火で香ばしく焼き上げた国産牛の熟成肉をメインに、オーガニックな野菜料理も充実。開放感のある NY スタイルの店内は、カジュアルにくつろげるバーエリア、落ち着いたレストランスペースと、シーンによって使い分けできるスタイル。



【The Burn】

東京都港区北青山 1-2-3 青山ビルヂング B1F 各線「青山一丁目」駅0番出口直結

営業時間:LUNCH 11:30～15:00(14:00L.O.) DINNER 17:30～23:00(22:00L.O.)

※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。

《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

《製品に関するお客様からのお問い合わせ先》

大塚食品株式会社 お客様相談室

TEL:088-697-0627 (受付時間:月～金曜日 9:00～17:00 ※祝日を除く)