

**大塚食品の大豆ミート製品「ゼロミート」が新メニューに採用！
『ゼロミートハンバーグと夏野菜のパワーサラダ』
～5月25日(火)から「デニーズ」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「業務用ゼロミートハンバーグ 生タイプ」が採用になり、5月25日(火)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月に大豆ミートの市販用製品「ゼロミート」を発売。その後、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。

昨今、話題の大豆ミートは、豆腐、納豆、豆乳に続く、全く新しい大豆のとり方として注目されています。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 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。このたびの新メニュー『ゼロミートハンバーグと夏野菜のパワーサラダ』に採用され、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夏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夏野菜のパワーサラダ』

■商品特長:野菜、フルーツ、タンパク質を一度にとれるサラダです。大豆ミートのハンバーグとカラフルな夏野菜、ゆでたまごやミックスナッツなどをバランスよく組み合わせました。素揚げしたなす、パプリカ、ズッキーニは旨みがたっぷり！

■価格:999円(税込:1,098円)

■販売期間:2021年5月25日(火)より約1ヵ月 ※なくなり次第終了

■店舗名:デニーズ

■販売店舗:首都圏21店舗(東京10店 埼玉4店 群馬6店 栃木1店)

東京都 - 池袋駅前店、北池袋店、池袋明治通り店、新宿山吹町店、上板橋店、中村橋店、小茂根店、野方店、大泉店、大泉学園駅前店

埼玉県 - 川越東田町店、東飯能店、鶴ヶ島店、深谷店

群馬県 - 高崎大八木店、前橋東善町店、前橋下小出店、群馬大間々店、群馬富岡店、桐生末広町店

栃木県 - 足利芳町店

《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