

報道関係各位

2022年2月25日
大塚食品株式会社

動物性原材料不使用の『ゼロミート』シリーズから新ラインアップ登場

『ゼロミート ナゲット』(冷凍食品)

～3月1日(火)より新発売～

『ゼロミート ハーブソーセージタイプ』(チルド食品)

～3月28日(月)より新発売～

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)は、大豆^{※1}でつくった動物性原材料不使用^{※2}の市販用『ゼロミート』シリーズから初の冷凍食品『ゼロミート ナゲット』を2022年3月1日(火)に、また『ゼロミート ハーブソーセージタイプ』を2022年3月28日(月)に発売いたします。

近年、SDGsの観点から地球の未来にやさしい行動、サステナブルな暮らしなど生活者の意識や価値観は変化しています。その変化に対応すべく、フードテックを駆使した様々なプラントベース食品が登場し、注目されています。その中でも大豆ミートの市場は年々拡大し、より普段の食事に取り入れやすい製品が求められています。

このたび発売する『ゼロミート ナゲット』はお子さまと一緒に食べられるやさしい味わいのプラントベース食品として製品化しました。また家庭の冷凍庫にストックし、いつでもお好みの量をお召し上がりいただけるよう小分けトレイを採用した冷凍食品となっております。

一方、『ゼロミート ハーブソーセージタイプ』はハーブとレモンの風味が楽しめ、おつまみやサラダのトッピングとしてお召し上がりいただけます。昨今の生活環境の変化でおうち時間を大切にすることが増えた背景から、週末の自分時間にお召し上がりいただけます。

大塚食品は今後も、大豆ミートを含め、プラントベース製品の価値を様々な方法で伝えることで、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献してまいります。

※1『ゼロミート』シリーズ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。



ゼロミート ナゲット



ゼロミート ハーブソーセージタイプ

【製品概要】

■販売エリア：全国

■販売チャネル：量販店、ドラッグストア、公式通販サイト

■新製品ラインアップ

発売日	2022年3月1日(火)	2022年3月28日(月)
製品名 (画像)	 <p>ゼロミート ナゲット (冷凍食品)</p>	 <p>ゼロミート ハーブソーセージタイプ (チルド食品)</p>
内容量	6個入(87g)	100g
希望小売価格	オープン価格	438円(税別)
製品特長	<p>お肉不使用、動物性原材料不使用の大豆ナゲットです。</p> <p>お子様と一緒に食べられるやさしい味わいととも、スパイスの風味もしっかりと感じられるので、家族みんなで食べられます。</p>	<p>大豆加工食品を使用したお肉不使用、動物性原材料不使用のハーブソーセージタイプです。お肉をつかったソーセージのような食感とハーブの香りが楽しめます。おつまみやサラダのトッピングにぴったりです。</p>

<p>《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 Email:ofc_pr@otsuka.jp</p>
<p>《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)</p>