

報道関係各位

2023年1月19日
大塚食品株式会社

「業務用ゼロミート ソーセージタイプ」がパンの具材に！
『ゼロミートのフィットネスドッグ』
自然派ベーカリーカフェ「R Baker」で1月23日（月）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 ソーセージタイプ」※1が、ベーカリーカフェ「R Baker（アールベイカー）」でパンの具材に採用され、『ゼロミートのフィットネスドッグ』として、2023年1月23日（月）から全国の店舗で順次販売されます。



ゼロミートのフィットネスドッグ

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、肉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、市販用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。

株式会社アールベイカーが運営するベーカリー・カフェ業態「R Baker」は、“心とからだに美味しいパンを。”をコンセプトに、自家製酵母や自然の食材を活かしたパンづくりを行っています。からだの中から健康を支えるパンを提供したいと、女性にうれしい素材である「大豆」に着目し、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『ゼロミート』の採用に至りました。

『ゼロミートのフィットネスドッグ』は、「業務用ゼロミート ソーセージタイプ」を米粉をブレンドした生地で包み、もちりしっとりとした食感を楽しめるパンです。爽やかなローズマリーの香りとほうれん草がアクセントになり、満足感がありながらもヘルシーにお召し上がりいただけます。またネーミングの「フィットネス」は、お客様の健康に役立てていただきたいとの思いを表現しています。

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、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、今後も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:『ゼロミートのフィットネスドッグ』

■販売開始日:2023年1月23日(月)

■販売価格:350円(税込)

■販売店舗:全国の「R Baker」33店舗(「自家製酵母パン Coccinelle(コシニール)」を含む)

※以下店舗にて1月23日(月)から販売、その他の店舗は後日販売開始となります。

みなとみらい店、マルイシティ横浜店、イトーヨーカドー大井町店、京王聖蹟桜ヶ丘店、エミオ桜台店、錦糸町店、立川グリーンズプリングス店、海老名店、武蔵小杉店、ラゾーナ川崎店、エキアプレミア和光店、柏高島屋ステーションモール店、theGreen千葉ニュータウン店、エビスタ西宮店、Coccinelle上本町店、大阪城公園店、THE GROUNDS BAKER 枚方T-SITE店、京都伊勢丹店、東香里店

■商品特長:「業務用ゼロミートソーセージタイプ」を米粉をブレンドした生地で包み、もちりしっとりとした食感を楽しめるパン。爽やかなローズマリーの香り、ほうれん草がアクセント。



ゼロミートのフィットネスドッグ

【R Baker(アールベイカー)ブランドコンセプト】

心とからだに美味しいパンを。私たちのパンへのこだわりは、バラの花や、果物、野菜から抽出した自然の酵母を使うこと。自然の力で生地がゆっくりと膨らみ、小麦の香り際立つ奥ゆきのある味わいが、噛みしめるたびに広がります。

毎日少しずつ変化する、その日限りの風味こそが自然の酵母の一番の魅力です。

また、からだにやさしい食材をつかうことで、からだの中から健康を支えるパンをつくることを心がけています。

一つのパンが、一人の心豊かな時間を紡ぐように。そう願い、私たちは日々パンづくりに向き合っています。

公式 HP: <https://r-baker.com/>



R Baker イメージ

《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

《商品・店舗に関するお客様からのお問い合わせ先》

株式会社イトーホールディングス／外食事業に関してのお問い合わせ

0120-311-928 (受付時間 平日 9時～17時 ※土日・祝日を除く)