



NEWS RELEASE



2018年11月5日

SEE THE SUN より 大豆と玄米からできた植物性肉「ZEN MEAT」をつかった 新レトルト商品 4品が発売！



森永製菓株式会社(本社・東京都港区、代表取締役社長・新井 徹)のグループ会社で、「テーブルを創るすべての人を幸せに」を掲げる株式会社SEE THE SUN(本社・神奈川県三浦郡葉山町、代表取締役社長・金丸美樹)は、大豆と玄米からできた「ZEN MEAT※」をつかった新商品4品を、11月上旬よりSEE THE SUNオンラインショップ(<https://seethesun.jp/shop/>)などから新発売いたします。

今回発売するのは、ZEN MEATをつかった「キーマカレー」、「欧風カレー」、「ボロネーゼソース」、「ストロガノフ」の4品。いずれの商品も“動物性原料不使用”、“低脂質”、“香料不使用”の品質となっており、昨今注目が高まっているヴィーガン・ベジタリアンの方はもちろん、健康意識の高い方や、ナチュラル志向の方など、幅広いお客様に向けた仕立てになっております。

動物性のダシや香料などに頼らず、野菜やキノコ類などの素材本来の旨味を最大限に引き出し、さらにそこにZEN MEATを加えることで、ヘルシーな味わいながら満足感溢れる仕立てを実現いたしました。

※ZEN MEATとは？

大豆と玄米からできた、まるでお肉のような食感をもつ新食材です。高たんぱく・低脂質で食物繊維も豊富なうえ、食品添加物不使用・グルテンフリー・コレステロールゼロなど、様々な特徴を持つ、まさに“未来のお肉”です。スライス肉タイプの「ZEN MEAT FILLET」、ひき肉タイプの「ZEN MEAT MINCE」、ゴロっとした「ZEN MEAT BLOCK」の3種類あり、作る料理に合わせてお好みのタイプをお選びいただけます。

昨年の発売以降、ヴィーガンやベジタリアンの方だけでなく、健康意識やエコ意識の高い方などを中心に、幅広いお客様からご指示をいただいております。

また、SEE THE SUNでは、「ZEN MEAT」や「ZEN MEAT」を使った加工品を一般のお客様向けに販売すると併せて、飲食店・食品メーカー・行政施設など業務用ルートでも販売を行っております。

【販売中のZEN MEAT(左から、フィレットタイプ、ミンチタイプ、ブロックタイプ)】



■SEE THE SUNとは？

2017年4月に神奈川県葉山町で創業した森永製菓(株)発のコーポレートベンチャーです。「テーブルを創るすべての人を幸せに」をミッションとして掲げ、多様化する食のニーズに対して、同じテーブルで誰もが笑顔で食事ができる世界を目指しています。

「ZEN MEAT」や「ZEN MEAT」を使った加工品の他にも、発酵した豆乳からできた乳製品不使用のチーズ様食品「SOY CHEESE」や、グルテンフリー&特定原材料7品目フリーのクッキーなど、こだわりを持った商品を多数取り揃えています。

また、業種を飛び越え、農家や生産者様、料理家や食品メーカーなど、食にまつわる幅広い人々・企業と連携をし、様々な社会課題の解決に挑みます。



代表取締役 CEO 金丸 美樹

略歴:1998年に森永製菓株式会社入社。商品開発、マーケティング、宣伝広告等を経て、2014年より新領域創造事業部のチーフマネージャーに。アンテナショップの立ち上げや「森永アクセラレータープログラム」の開催などに尽力する。2017年、株式会社SEE THE SUNの代表に就任。



■商品概要

商品名	ZEN MEAT KEEMA CURRY	ZEN MEAT EUROPEAN STYLE CURRY	ZEN MEAT BOLOGNESE SAUCE	ZEN MEAT STROGANOFF
	ゼンミート キーマカレー	ゼンミート 欧風カレー	ゼンミート ボロネーゼソース	ゼンミート ストロガノフ
商品画像				
税抜価格	600円	600円	500円	600円
内容量	180g	180g	140g	180g
商品特長	<p>ZEN MEAT MINCEを使った動物性原料不使用のキーマカレーです。</p> <p>香料を一切使用せず、北海道産のソテーオニオンの旨みとピリッと効いたスパイスの刺激を織り交ぜることで、ナチュラルかつちょっぴり大人な味わいに仕立てました。</p> <p>低脂質なのに満足感たっぷりの、まさに理想のカレーです。</p>	<p>ZEN MEAT BLOCKを使った動物性原料不使用の欧風カレーです。</p> <p>香料を一切使用せず、複数種類の野菜やキノコ、ワインなどをブレンドし、低脂質なのにコク深く満足感溢れる味わいに仕立てました。</p> <p>東高円寺にある「野菜キッチンCocomo」の大平哲雄シェフ監修のこだわりレシピです。</p>	<p>ZEN MEAT MINCEを使った動物性原料不使用のボロネーゼソースです。</p> <p>香料を一切使用せず、トマトの酸味や野菜・キノコの深い旨みをブレンド。具材感溢れるソースに仕上げました。</p> <p>パスタソースとしてはもちろん、ラザニアやドリアにしたりと、簡単アレンジでメニューの幅も広がります。低脂質なのも嬉しいところ。</p>	<p>ZEN MEAT FILLETを使った動物性原料不使用のハヤシ風野菜ソースです。</p> <p>香料を一切使用せずに、ココナッツミルクや野菜、キノコなどの素材を活かし、低脂質なのにコク深く満足感溢れる味わいに仕立てました。</p> <p>ご飯と一緒にハヤシライス風にして食べてもよし、パンを浸して食べてもよし。お好みの食べ方でお楽しみください。</p>
発売日	2018年11月1日			
発売地区	全国			
	※SEE THE SUNオンラインショップからもご購入いただけます (https://seethesun.jp/shop/)			