

プラントベースフード メニューのお知らせ ～今月からホテルニューオータニ(東京)のビュッフェに登場～

不二製油株式会社（本社：大阪府泉佐野市、代表取締役社長：大森 達司 以下、不二製油）は、当社のプラントベースフード製品がホテルニューオータニ（東京）のビュッフェに採用され、今月 3 日よりメニューとして提供が開始されました。ホテルニューオータニのシェフによる最新のプラントベースメニューを是非ご賞味ください。

当メニューは 7 月 7 日に当社がホテルニューオータニ（東京）において「プラントベースフード戦略説明会」を行った際、ホテルニューオータニのシェフにより提供されたものの一部です。国連の調査等によると 2050 年に世界人口は約 100 億人に達すると予測されています。当社はおいしいプラントベースフードを開発することにより、食の選択肢を増やし、将来の食糧や環境の課題解決に貢献してまいります。

■プラントベースフードのメニュー

「大豆ミートのトリッパ風トマト煮込み」

「ウニ風味ゴマダレZENB麺」

「白パン」

「チョコレートアイス」

※メニューには 2022 年 8 月より販売開始した新しい大豆ミート「プライムソイミート」をはじめ、プラントベースチーズ、プラントベースバター、プラントベースのウニ等が使用されています。

■ご参考 メニュー画像

「大豆ミートのトリッパ風トマト煮込み」



「ウニ風味ゴマダレZENB麺」



「白パン」



「チョコレートアイス」



■不二製油グループ 2030年ビジョン

植物性素材でおいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。

以上

■ 本件に関するお問合せ ■

不二製油株式会社 広報窓口 AD-INQ@so.fujioil.co.jp