

2020年12月4日

ジューシーなハンバーグで、美味しく植物性たんぱく質を摂取！ 大豆ミート入りのハンバーグ 2品を発売

12月7日（月）より順次、グループのスーパーで発売

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一）は、大豆の加工品を原材料として使用した『セブンプレミアム 大豆ミートと牛肉のハンバーグ デミグラスソース』、『セブンプレミアム 大豆ミートと牛肉のハンバーグ トマトチーズソース』（各 298 円＋税）を、傘下のスーパー約 500 店（2020 年 11 月末現在）にて、12 月 7 日（月）より順次発売いたします*。

昨今、健康志向や環境意識の高まりに応えるため、畜肉に代わりうる原材料として「大豆ミート」を使用した商品の市場が拡大しております。また、大豆は栄養価が高く、植物性たんぱく質を手軽に摂取できる食材として注目を集めております。一方で、「大豆ミート」を使用した商品の味や食感にご満足いただけず、より美味しい商品をお求めになる方も多くいらっしゃいます。

本品は、本来の肉を食べているような味、食感、口当たりを再現した大豆たんぱくを活用した代替肉と、牛肉を使用することで、大豆ミートを召し上がったことがない方や、味にご満足いただけなかった方にも美味しく召し上がっていただけるよう、ふっくら、ジューシーに仕上げました。

今後も“安全・安心、健康”と“美味しさ”にこだわりながら、価値ある商品の開発を通し、お客様ニーズにお応えしてまいります。

※一部店舗により、取り扱いのない場合がございます。

※商品には、畜肉原材料も使用しております。

<商品概要>



セブンプレミアム 大豆ミートと牛肉のハンバーグ デミグラスソース／トマトチーズソース

- 価格 : 298 円＋税
- 発売日 : 12 月 7 日（月）より順次
- 販売店舗 : グループのスーパー約 500 店
（イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート・ヨークフーズ等）
- 商品特長
 - ・大豆ミートと牛肉の両方を使用し、植物性たんぱく質を取り入れながら、ハンバーグの美味しさを味わっていただける商品。
 - ・鉄板で焼いた、ジューシーな仕上がり。
 - ・人気のデミグラスソースと、トマトチーズソースの 2 品を品揃え。

以上