

2022年2月28日

大豆ミートを使用した新トッピングメニュー 大豆ミートのハンバーグを発売

カレーハウスCoCo壺番屋(株式会社壺番屋：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守)は、動物由来の原材料を使用していない「大豆ミートのハンバーグ」を3月1日(火)から全国で新発売します。

【ねらい】

昨今、大豆ミートなどの植物性原材料を使用したメニューは、健康志向の高まりや環境負担の軽減などから、肉類の代替メニューとして注目を集めており、当社では2020年より「大豆ミートのメンチカツ」を販売しておりました。

この度、このメンチカツに変えて大豆ミートメニュー第二弾として「大豆ミートのハンバーグ」を発売いたします。ココイチベジカレーと合わせると、動物由来の原材料を使用しないカレーメニューとしてお召し上がりいただけます。お肉のような味・食感を感じていただけるこのメニューをぜひお楽しみください。



大豆ミートのハンバーグ &
ココイチベジカレー
税込：740円

大豆ミートのハンバーグ単品
税込：210円

栄養成分情報 大豆ミートのハンバーグ&ココイチベジカレー
エネルギー906kcal、たんぱく質20.5g、脂質30.3g、炭水化物141.6g、食塩相当量4.8g
大豆ミートのハンバーグ単品
エネルギー216kcal、たんぱく質10.4g、脂質14.7g、炭水化物10.5g、食塩相当量1.0g

大豆ミートのハンバーグは、どのカレーソースをお選びいただいてもトッピングが可能です。

※表示価格は店内でご飲食の場合の税込価格です。

【このリリースに関する問合せ先】
株式会社壺番屋 広報：松井・森 TEL0586-81-0792