

2020年2月27日

ベジタリアンの方にも、安心して召し上がっていただけます！ 大豆ミートのメンチカツ&ココイチベジカレー

カレーハウスCoCo壱番屋(株式会社壱番屋：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守)は、ココイチ史上初となる動物食材を使用していないカツ類のトッピングとして「大豆ミートのメンチカツ」を3月1日(日)から全国で発売します。

【ねらい】

昨今、食の多様性がますます広がるなかで、宗教や食文化、アレルギーといった理由ではなく、ライフスタイルとして動物由来の食材を召し上がらない方が世界的にも増えてきています。

当社は動物食材を使用していない「ココイチベジカレー」を昨年より全国で販売しておりますが、東京オリンピック・パラリンピックの開催を控え、来日されるお客様が増えることが予想される時期に向けて、ココイチベジカレーと相性のよいトッピングとして「大豆ミートのメンチカツ」を発売し、お客様の多様なニーズに対応してまいります。



大豆ミートのメンチカツ&ココイチベジカレー
687円



大豆ミートのメンチカツ単品(イメージ)
157円

栄養成分情報 大豆ミートのメンチカツ&ココイチベジカレー
エネルギー939kcal、たんぱく質16.4g、脂質29.8g、炭水化物145.5g、食塩相当量4.7g
大豆ミートのメンチカツ単品
エネルギー213kcal、たんぱく質6.0g、脂質14.2g、炭水化物14.6g、食塩相当量0.9g

大豆ミートのメンチカツは、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】
株式会社壱番屋 広報：浅井・平尾 TEL0586-81-0792

【商品の特徴】

大豆ミートのメンチカツ

大豆ミートのメンチカツは、植物由来の素材のみを原料とし、卵や乳製品を含む動物性の食材は一切使用しておりません。

また、素材の制約があるなかで、味の面でも妥協をせず何度も試作を重ねて、美味しさを追求いたしました。

動物食材を使用していないとは思えない「まさにメンチカツ」な一品です。

ココイチベジカレー

2019年より全国のココイチで販売しています。動物性の原料を使わず、野菜類のトッピングとの相性がよくなるよう、濃厚に仕上げたカレーソースは、ベジタリアンのお客様はもちろんのこと、ノンベジタリアンのお客様からも「食べた後に胃もたれしない」「動物性食材を使っていないとは思えないおいしさ」と、大変ご好評いただいております。

ココイチベジカレーと大豆ミートのメンチカツ、なす、ほうれん草を組み合わせた「ベジカレー三昧」もぜひご賞味ください。



ココイチベジカレー 530円



ベジカレー三昧 1,075円
(ココイチベジカレー+大豆ミートのメンチカツ
+なす+ほうれん草)

【販売開始】 2020年3月1日(日)

【販売店舗】 全国のカレーハウスCoCo壱番屋

ナゴヤドーム店、吹上ホール店、函館競馬場店、東京競馬場店、EXPASA多賀店、ハラル秋葉原店、ハラル新宿歌舞伎町店、愛知医科大学店では、大豆ミートのメンチカツとココイチベジソースは販売しません。

なお、セントレア店はココイチベジソースはご用意しておりますが、大豆ミートのメンチカツカレーは販売しません。

※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】

株式会社壱番屋 広報：浅井・平尾 TEL0586-81-0792