UCC
ひと粒と、世界に、愛を

UCC Coffee Professional Presents **Product News**

Plant Based

環境にやさしい「NIKUVEGE」使用

こんな方におすすめです！

植物性食品を試してみたいけど
美味しくないものは提供したくない！

環境のこと、食料問題のこと
地球のために、未来のために
何かを始めたい！

大豆ミートで作った
プラントベースミートドッグ

全粒粉パン
大豆ミート

えっ・・
お肉じゃないの！？

**炭焼きの香ばしい香りと
ジューシーな食感**

大豆ミート・全粒粉パンを使用したプラントベースミートドッグです。
ゴーダチーズ入りで、レタスやソースを加えてアレンジいただけます。

ゴーダチーズ
全粒粉パン
大豆ミート

製品を動画で見る

CHOICEST FOODS AND ORIGINAL TASTES
Belliebe
ベルリーベ

商品コード　295453000

プラントベースミートドッグ

規格　1 個　　ケース入数　30　　温度帯　冷凍　　賞味期限　180 日

調理方法　レンジ 1 分⇒トースター予熱後 2 分

※調理時間は目安となります。お使いの機器により異なります。

衛生的な個包装

袋から取り出して レンジで１分

予熱したトースター で２分温める

ソースや野菜など トッピング！

※調理時間は目安となります。お使いの機器により異なります。

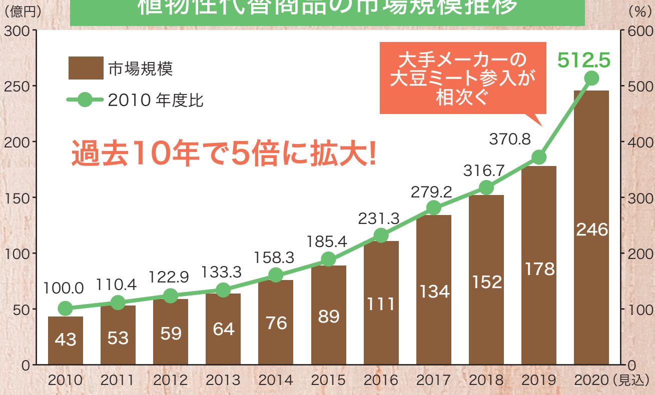
プラントベースフードとは

「植物性の食材からなる食品全般のこと」を指し、大豆ミートが代表的な商品です。
従来の健康意識に加え、環境問題への意識の高まりを背景に、サステナブルな食生活として注目されています。

大豆ミートの持つ魅力

長期保存が可能	高たんぱくで低脂質	環境にやさしい
大豆ミートは、お肉と比べて長期保存が可能！お肉の場合は冷めると脂が固まってしまいますが、大豆ミートなら冷めても味が落ちづらい。	大豆は畑のお肉と呼ばれることがあるほど、高たんぱくな食品です。 さらに、大豆ミートは製造過程で油分を取り除いているため、脂肪の含有量が少なく低カロリー。	大豆はお肉よりも生産時の資源量や CO_2 排出量が少なく、環境負荷が小さい食材です。
店舗	消費者	社会

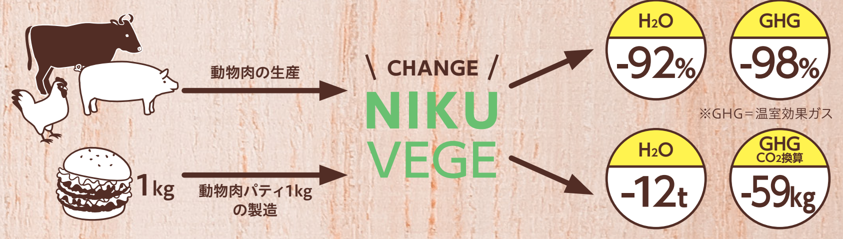
植物性代替商品の市場規模推移



TPC マーケティングリサーチ（株）調べ

新製品 プラントベースミートドッグ は
環境にやさしい「NIKUVEGE」を使用しています。

動物肉のパティを製造するのに対し、"NIKUVEGE" は水を 92% 温室効果ガスを 98% 削減することができます。
普通のパティ 1kg を "NIKUVEGE"1kg に変えることで、水を12t 節約、温室効果ガスを CO2 換算で 59kg 削減することができます。



※GHG＝温室効果ガス

UCC グループのサステナブルな取り組みはこちら！

アレンジいろいろ

サルサソースをつけて・・

キャロットラペを挟んで・・

アボカドフィリングをつけて・・

カゴメ
サルサソース（ピリ辛）
商品コード
749856000

KAGOME
SALSA

ケンコー
キャロットラペ
商品コード
742800125

ケンコー
アボカドフィリング
商品コード
742800222

ホットドッグ
カートン（未晒）
１袋（50個）
商品コード
846100000

オープンパック A-20
アーティクル
１袋（100枚）
商品コード
838153000

角底紙袋　未晒
６号
１袋（500枚）
商品コード
841566000

バタフライカップ
12 オンス
ホットシングル クラフト
１箱（800個）
商品コード
847481000

・当カタログの掲載価格および仕様はメーカーの都合により予告なく変更する場合がございます。
・製品の色調等は撮影条件、印刷の関係で実際のものとは異なる場合がございます。
・当カタログの掲載内容を許可なく転載、複製することを禁じます。
・掲載事項、商品に関するご意見、ご質問等はお気軽にお問い合わせください。

UCCコーヒープロフェッショナル株式会社