



NEWS RELEASE



2019年8月26日

新たな“お肉の選択肢のひとつ”に！
SEE THE SUN より、玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」と、
ZEN MEAT をつけたレトルトシリーズがリニューアル発売！



森永製菓株式会社(本社・東京都港区、代表取締役社長・太田栄二郎)のグループ会社で、「テーブルを創るすべての人を幸せに」をミッションとして掲げる株式会社SEE THE SUN(本社・神奈川県三浦郡葉山町、代表取締役社長・金丸美樹)は、玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」3タイプと、そのZEN MEATをつかったレトルトシリーズ4品を、8月26日(月)にリニューアル発売いたします。

2017年の発売以降、多くのお客様にご愛用いただいている、玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT(ゼンミート)」は、今回消費者調査の結果を元にパッケージデザインを一新しました。より、お客様に使用感やブランドコンセプトが伝わるような、ナチュラルで温かい食卓感のあるデザインにいたしました。

また、ZEN MEATをつかったレトルトシリーズの4品は、今回大幅に販売価格を引き下げて再登場。よりお買い求め易くなりました。

■ZEN MEATについて

玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT(ゼンミート)」は、健康的なライフスタイルやエコな未来を考えるSEE THE SUNがお届けする、カラダにも地球にもやさしいプラントベース(植物性)のお肉です。動物肉よりも脂質が少なく、コレステロールゼロ。加えて、たんぱく質や食物繊維が豊富でグルテンフリーと、様々なライフスタイルに対応が可能です。家族の健康に気を遣う主婦の方、お肉は食べたいけど脂っぽさや胃もたれなどが気になる方、健康・美容意識の高い方、日ごろから運動をされる方、ヴィーガンやベジタリアンの方・・・様々なライフスタイルにピッタリの、まさに“新しいお肉の選択肢”です。

商品タイプは、ひき肉のような形状の「ミンチタイプ」、ゴロっとした形状の「ブロックタイプ」、薄切り肉のような形状の「スライスタイプ」の3種類。作る料理に合わせてお好みのタイプをお選びください。

【ZEN MEATの現物写真(左から、ミンチタイプ、ブロックタイプ、スライスタイプ)】



■ZEN MEATをつかったレトルトシリーズについて

玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」をつかった、「キーマカレー」・「欧風カレー」・「ストロガノフ」・「ポロネーゼソース」の4種類。いずれの商品も“動物性原料不使用”、“低脂質”、“香料不使用で、昨今注目が高まっているヴィーガン・ベジタリアンの方はもちろん、簡単&ヘルシーに美味しい食事が摂れるということで、健康や美容に関心の高い有職女性などを中心に強いご支持をいただいております。

ご好評につき販売量が増加しており、この度販売価格を大幅に引き下げる運びとなりました。「キーマカレー」・「欧風カレー」・「ストロガノフ」の3品の希望小売価格を従来の600円から450円※へ、ポロネーゼソースを従来の500円から400円※へ、よりお買い求め易くリニューアルいたします。(※すべて税抜き価格です)

■SEE THE SUNについて

2017年4月に神奈川県葉山町で創業した森永製菓(株)発のコーポレートベンチャーです。「テーブルを創るすべての人を幸せに」をミッションとして掲げ、玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」などのプラントベースフード(植物性食品)を中心に商品の開発・販売を実施。一般のお客様向けの商品販売と併せて、飲食店・宿泊施設・食品メーカー・行政施設など業務用ルートでも販売を行っております。

また、業種を越え、農家や生産者様、料理家や食品メーカーなど、食にまつわる幅広い人々・企業と連携をし、様々な社会課題の解決に挑みます。



代表取締役 CEO 金丸 美樹

略歴:1998年に森永製菓株式会社入社。商品開発、マーケティング、宣伝広告等を経て、2014年より新領域創造事業部のチーフマネージャーに。アンテナショップの立ち上げや「森永アクセラレータープログラム」の開催などに尽力する。2017年、株式会社SEE THE SUNの代表に就任。

【葉山町にあるSEE THE SUNの本社オフィス】



■商品概要 (ZEN MEAT)

商品名	ZEN MEAT ミンチタイプ	ZEN MEAT ブロックタイプ	ZEN MEAT スライスタイプ
商品画像			
現物写真			
税抜価格	450円	450円	450円
内容量	130g	100g	100g
商品特徴	<p>玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT(ゼンミート)」は、エコでヘルシーなプラントベース(植物性)のお肉です。</p> <p>ひき肉のような形状のミンチタイプは、ガパオやタコライス、チリビーンズ、麻婆豆腐、ハンバーグなど、アレンジの幅の広さが特徴です。</p> <p>キッチンに常備しておいて、お料理の時にササッとちよい足し。日々の食生活をちよっぱりヘルシーに。</p>	<p>玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT(ゼンミート)」は、エコでヘルシーなプラントベース(植物性)のお肉です。</p> <p>ゴロッとした形状のブロックタイプは、唐揚げやシチュー、油淋鶏など、食べ応えのあるメニューにピッタリ。</p> <p>たまにはガッツリお肉を食べたいけど脂っぽさが気になる…そんな方にオススメしたい驚きの食感。満足感No.1のタイプです。</p>	<p>玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT(ゼンミート)」は、エコでヘルシーなプラントベース(植物性)のお肉です。</p> <p>薄切り肉のような形状のスライスタイプは、酢豚や生姜焼き、ポークピカタ風などのメニューに向いています。</p> <p>煮てもよし、焼いてもよし、揚げてもよし。食べやすいサイズとしっかりした噛み応えで、とってもバランスの取れたタイプです。</p>
発売日	2019年8月26日		
発売地区	全国		
	※SEE THE SUNオンラインショップからもご購入いただけます (https://seethesun.jp/shop/)		

■商品概要 (ZEN MEATをつかったレトルトシリーズ)

商品名	ZEN MEAT キーマカレー	ZEN MEAT 欧風カレー	ZEN MEAT ストロガノフ	ZEN MEAT ボロネーゼソース
商品画像				
税抜価格	450円	450円	450円	400円
内容量	180g	180g	180g	140g
商品特徴	<p>玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」のミンチタイプを使った動物性原料不使用のキーマカレーです。</p> <p>香料を一切使用せず、北海道産のソテーオニオンの旨みとピリッと効いたスパイスの刺激を織り交ぜることで、ナチュラルかつちょっぴり大人な味わいに仕立てました。</p> <p>低脂質なのに満足感たっぷりの、まさに理想のカレーです。</p> <p>ご飯だけでなく、ドリアやホットサンド、パスタなど、アレンジ調理もオススメです。</p>	<p>玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」のブロックタイプを使った動物性原料不使用の欧風カレーです。</p> <p>香料を一切使用せず、複数種類の野菜やキノコ、ワインなどをブレンドし、低脂質なのにコク深く満足感溢れる味わいに仕立てました。</p> <p>東高円寺にある「野菜キッチンCocomo」の大平哲雄シェフ監修のこだわりレシピです。</p>	<p>玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」のスライスタイプを使った動物性原料不使用のハヤシ風ソース(ストロガノフ)です。</p> <p>香料を一切使用せず、ココナッツミルクや野菜、キノコなどの素材を活かし、低脂質なのにコク深く満足感溢れる味わいに仕立てました。</p> <p>ご飯と一緒にハヤシライス風にして食べてもよし、パンや仙台麩(油麩)など浸して食べてもよし。お好みの食べ方でお楽しみください。</p>	<p>玄米入り大豆ミート「ZEN MEAT」のミンチタイプを使った動物性原料不使用のボロネーゼソースです。</p> <p>香料を一切使用せず、イタリア産トマトピューレの酸味や野菜・キノコの深い旨みをブレンド。具材感溢れるソースに仕上げました。</p> <p>パスタソースとしてはもちろん、ラザニアやドリアにしたりと、簡単アレンジでメニューの幅も広がります。低脂質なのも嬉しいところ。</p>
発売日	2019年8月26日			
発売地区	全国			
	※SEE THE SUNオンラインショップからもご購入いただけます (https://seethesun.jp/shop/)			