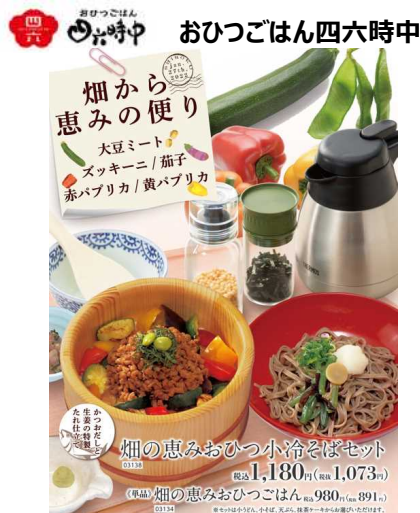


2022年1月26日
株式会社イオンイーハート

2月1日（火）食べるSDGs「大豆ミート」メニュー登場！ 全国の『おひつごはん』『ごはんカフェ』の店舗で新たな食提案のお知らせ

株式会社イオンイーハート（本社所在地:千葉県千葉市美浜区、代表取締役社長:奥野善徳）は、フードテックの進展により地球環境や健康に配慮した様々な新しい食材が話題になる中、特に注目を集める「大豆ミート」を使用したメニューを開発し、新たな食生活の提案として全国の『おひつごはん四六時中』『ごはんカフェ』にて、2月1日（火）より期間限定で販売いたしますのでお知らせします。



昨今、SDGsやコロナ禍における健康志向の高まりを背景に、外食・食品業界に限らず普通の食生活にも変化が表れ、植物性由来の代替肉「大豆ミート」への注目が急速に広まりつつあります。

イオンイーハートは、地球環境負荷の軽減の取組みと共に、食ブームに敏感な年代層をターゲットに健康志向のお客さまにも喜んでいただける大豆の加工食品である「大豆ミート」のメニュー化に向けて、大豆ミート素材の選定から、味付け、食感など試行錯誤を重ね、当社のおひつごはん業態や洋食カフェの業態のメニューイメージを踏襲した商品に仕立て、全国の『おひつごはん四六時中』と『ごはんカフェ』の店舗にて販売いたします。

『おひつごはん四六時中』では「大豆ミート」をかつおだしと生姜の特製たれで仕込み、だし茶漬けで締める当社自慢の「おひつごはん」の食べ方が愉しめる商品に、また『ごはんカフェ』では「大豆ミート」にデミグラスソースを加えコクとマイルドな味わいを引き出したハヤシライスに仕立てました。

イオンイーハートは「あ！おいしい瞬間」を大切するという理念のもと、今後の食料確保や環境問題の課題に取り組みながら、地球にもからだにも優しいお料理を提供し、アフターコロナを見据えた新たな業態へと進化してまいります。

■実施店舗

『おひつごはん四六時中』76店舗 https://www.aeoneaheart.co.jp/shops/?menu_type=1

『ごはんカフェ』 30店舗 https://www.aeoneaheart.co.jp/shops/?menu_type=3

■販売期間 2022年2月1日（火）～ 3月1日（火）



【問い合わせ先】株式会社イオンイーハート 経営企画部 秘書広報グループ 中塚（なかつか） 電話：043-212-6419