



2021年5月21日

デニーズ、大豆ミートを 新メニューに採用

—健康、環境へ配慮したメニュー提案—



株式会社セブン&アイ・フードシステムズ（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松 雅美）は、デニーズにおいて、5月25日（火）より一部店舗にて、ハンバーグの代替の商品として、大豆ミートを使用したメニューを発売いたします。

「大豆ミート」など植物性食品は昨今、健康志向の高まりから、注目されている食材の1つです。また、牛肉の生産過程で消費される水や穀物の量、排出される温室効果ガスの問題もあり、サステナブルな社会の実現の観点からも注目されています。

セブン&アイ・フードシステムズは外食企業の責任において、このようなお客様のニーズへの対応と社会課題の解決の観点から、商品化に向け、昨年よりスターゼン株式会社、大塚食品株式会社と共に、大豆ミートを使用した商品の開発を進めてきました。3社で1年以上試行錯誤を重ねる中で、「食感」や「味」を進化させ、この度メニュー化し販売開始に至りました。

今後は、今回販売する店舗にて、お客様の声を頂戴しながら検証を重ね、大豆ミートを使用した新メニューの開発などの検討を進めます。



【ゼロミートハンバーグと夏野菜のパワーサラダ】

- ・デニーズのパワーサラダは、野菜、フルーツ、タンパク質を一度にとれるサラダです。大豆ミートのハンバーグとカラフルな夏野菜、ゆでたまごやミックスナッツなどをバランスよく組み合わせました。素揚げしたなす、パプリカ、ズッキーニは旨みがたっぷり！ からだの内側から元気になれるようなひと皿です。
- ・価格：999円（税込：1,098円）
- ・販売期間：2021年5月25日（火）より約1ヵ月 ※なくなり次第終了

【ゼロミートハンバーグと夏野菜のパワーサラダ 販売店舗】

東京都 - 池袋駅前店、北池袋店、池袋明治通り店、新宿山吹町店、上板橋店、中村橋店、
小茂根店、野方店、大泉店、大泉学園駅前店

埼玉県 - 川越東田町店、東飯能店、鶴ヶ島店、深谷店

群馬県 - 高崎大八木店、前橋東善町店、前橋下小出店、群馬大間々店、群馬富岡店、
桐生末広町店

栃木県 - 足利芳町店

計 21 店舗



■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報室

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285