

環境と健康に配慮した“次世代の肉”

西武池袋本店で代替肉を使った商品を発売

そごう・西武では、西武池袋本店にて7月14日(水)から、期間限定で代替肉を使った商品を発売するプロジェクト「地球にちょっといいことプロジェクト第5弾～代替肉と考える未来の地球～」を開催いたします。代替肉は大豆など植物性原料を使い、肉の味や食感を再現して作られたもので、健康に良いだけでなく牛や豚など家畜の飼育に比べて、水資源・CO2排出を抑えられる事から、地球環境の改善にも繋がることとして注目が集まっており、代替肉の市場は日本でも拡大しています。西武池袋本店の食品フロアでは、お取引先さまと協力し、代替肉を使った中華や洋惣菜などのオリジナルメニューを販売いたします。また、特設会場では代替肉ブランド「ネクストミーツ」の代表商品である焼肉用代替肉「NEXTカルビ」や、代替肉のプラントベース牛丼「NEXT牛丼」なども取り扱います。百貨店のデパ地下で展開する事で、お客さまが気軽にサステナブルな取り組みにご参加頂ける機会をつくります。そごう・西武は、お客さまやお取引先さま、従業員と一緒にさらに環境にやさしい百貨店を目指します。

【「地球にちょっといいことプロジェクト第5弾～代替肉と考える未来の地球～」展開概要】

- 会期: 光の時計口特設会場＝7月14日(水)～20日(火)、おかず市場＝7月14日(水)～31日(土)
- 場所: 西武池袋本店 西武食品館地下1階
＝光の時計口特設会場、おかず市場(対象売場のみ)、セブンプレミアム売場
- 「世界を変えていく、私のチョイス」特設サイト: <https://www.sogo-seibu.jp/sustainability/>

おかず市場

※本リリースの掲載画像はイメージ、全て税込価格です。

食品フロアおかず市場では中華や洋惣菜、パンなど、代替肉を使ったオリジナルメニューを販売いたします。

- 販売ブランド: 聘珍樓、ルビアン、ホワイトベアー＝計3ブランド4品



聘珍樓/NEXTカルビの
黒豆炒め丼/864円



聘珍樓/NEXTハラミの
麻婆豆腐/648円



ルビアン/NEXTカルビの
ミートドッグ/486円



ホワイトベアー
/小松菜とNEXTハラミのサラダ
青じそ・生姜風味/411円

光の時計口特設会場

特設会場では、代替肉ブランド「ネクストミーツ」の代表商品でもある焼肉用代替肉「NEXTカルビ」、代替肉のプラントベース牛丼「NEXT牛丼」のほか、食品メーカーくらの豆などを主体とした商品ブランド「Good for Vegans」より、大豆ミートを使ったコロッケやキーマカレーなどを販売いたします。 ■品揃え: 11種



NEXTカルビ 1.1(80g)/430円



NEXTハラミ 1.1(80g)/430円



トマトコロッケ/486円



ひよこ豆と大豆ミートの
キーマカレー/530円