

## 環境にも体にも優しい“次世代の肉”をデパ地下で気軽に 大豆ミートを使ったイトインメニュー販売

西武池袋本店では5月25日(水)～31日(火)の期間、食品売場のイトインスペース「お食事ちゅうぼう」にて、大豆ミートを使用したメニューを販売いたします。「地球とカラダにやさしい」をコンセプトにプラントベースフードの料理を開発している「PLANT BASED TOKYO」で人気の、大豆ミートのミンチを使用した定番メニュー「キーマカレー」をはじめ、今回、西武池袋本店限定メニューとして「ガパオライス」や「タコライス」なども販売いたします。

プラントベースフードとは、肉・魚・卵・乳製品のような動物性素材を植物性素材に置き換えた食材であり、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排出を抑えられることから、地球環境の改善にも繋がるとして近年世界中で注目が集まっています。

百貨店のデパ地下で提供することで、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・西武は今後も、お客さまやお取引先さま、従業員と一緒に環境にやさしい百貨店を目指してまいります。

### 【展開概要】

- 会期: 5月25日(水)～31日(火)
- 場所: 西武池袋本店 地下1階西武食品館(南 A10)＝おかず市場 イトインコーナー「お食事ちゅうぼう」
- メニュー: キーマカレー、ガパオライス、タコライス、グラタン、パスタ、スイーツなど全11種
- 西武池袋本店「お食事ちゅうぼう」: <https://www.sogo-seibu.jp/ikebukuro/topics/page/1591453.html>

※本リリースの掲載画像はイメージ、全て税込価格です。

### 【メニュー例】

「PLANT BASED TOKYO」で人気の大豆ミートを使用した定番メニューのキーマカレーや、新商品の豆乳と大豆ミートのピリ辛担々風スープパスタ、西武池袋本店「お食事ちゅうぼう」限定の大豆ミートを使用したガパオライス、タコライス、グルテンフリーのスイーツなど、様々なプラントベースフードメニューをお楽しみいただけます。



大豆ミートガパオライス／1,100円



大豆ミートタコライス／880円



彩キーマカレー／1,200円

### 【グルテンフリーの冷凍スイーツ販売】

「お食事ちゅうぼう」の物販スペースでは、「PLANT BASED TOKYO」による、グルテンフリーの植物性素材のみを使用した冷凍スイーツの販売も行います。(全3種)



ソイフロマーージュベリー／864円



ソイフロマーージュオレンジ&レモン／864円



ソイティラミスバナナ／864円