

からだにも地球にも優しいプラントベースフードをご紹介 「PLANT BASED FOOD FESTIVAL 2022」に出展 開催期間：2022年4月29日(金)・30日(土)

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2022年4月29日(金)と30日(土)の2日間、品川グランドプリンスホテル新高輪で開催される「PLANT BASED FOOD FESTIVAL 2022」に出展いたします。

当社は、業務用では「植物うまれ」シリーズ、家庭用では「豆腐から作ったお肉」シリーズとして、プラントベース素材を使用した冷凍商品を展開しています。これらの商品をより広く知っていただくため、今回本展示会に出展し、商品のセット販売を行います。出展商品はすべて、NPO法人ベジプロジェクトジャパン ヴィーガン認証を取得しています。

「PLANT BASED FOOD FESTIVAL」は、国内最大級の「植物性グルメ・商材に特化したフェスティバル」で、最新の植物性商材や情報、商取引を発信・提供するイベントです。



出展商品一例

<ご参考>

当社では、プラントベース素材として、「ソイルプロ そぼろタイプ」を開発、業務用・家庭用の商品に活用しています。「ソイルプロ」は、豆腐を原料とした“豆腐ミート”であり、大豆特有の香りを抑えた独自製法でクセのない風味と噛み応えのある弾力感を実現しました。



詳しくは、こちらをご覧ください。<https://www.nippon.co.jp/BrandB/soylpro/>

【出展内容】

- ブース番号：10
- 出展商品：
 - ヴィーガンセットA(業務用冷凍食品) 各1食
 - ・ SOYL PRO 植物うまれのしょうゆそぼろ
 - ・ 同 ガパオ
 - ・ 同 キーマカレー
 - ・ 植物うまれのパスタソース 豆腐ミートのポロネーゼ
 - ・ 同 ビーツのロゼソース
 - ヴィーガンセットB(家庭用冷凍食品) 各1食
 - ・ オーマイ 豆腐から作ったお肉のポロネーゼ
 - ・ ニッポン 豆腐から作ったお肉のキーマカレー

【「PLANT BASED FOOD FESTIVAL 2022」開催概要】

- 開催期間：2022年4月29日(金)・30日(土) 10:00~16:00
- 開催場所：品川グランドプリンスホテル新高輪 国際館パミール3F 崑崙/北辰
- ホームページ：<https://vegeexpo.jp/>