

「よくばり」シリーズ初のヴィーガン対応商品を 応援購入サービス「Makuake」にて応援購入募集開始

購入募集期間：2022年6月16日(木)～8月6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、アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」において、2022年6月16日(木)より、ヴィーガン対応の冷凍ワンプレートミール2品の応援購入募集を開始いたします。

当社は、持続可能な社会の実現に貢献するため、ヴィーガン対応プラントベース素材として豆腐から作ったお肉「ソイルプロ」を独自開発し種々の商品に活用してまいりました。

今回、「よくばり」シリーズで初めてのヴィーガン対応商品「ニッポン よくばりプレート PLANT BASED 中華風炊き込みご飯&豆腐から作ったお肉の麻婆なす」と「ニッポン よくばりプレート PLANT BASED 豆腐から作ったお肉のミラノ風ドリア&カポナータ」の2品を応援購入サービス「Makuake」にて応援購入募集いたします。



従来の冷凍食品開発で培った知見と、独自素材「ソイルプロ」の特性を生かした新商品をぜひ応援してください！

なお、本企画の商品2品は2022年9月以降、当社通信販売サイト「ニッポンダイレクト」にて販売を計画しています。

【「Makuake」プロジェクト概要】

- 応援購入募集期間：2022年6月16日(木)～8月6日(土)
- 応募方法：詳細は下記プロジェクトページURLをご参照ください。
- リターン(一例)：ニッポン よくばりプレート PLANT BASED 2種×2個セット(合計4食分)
- 目標金額：50万円
- 発送予定時期：2022年8月末までにお届けします。
- プロジェクトページURL：<https://www.makuake.com/project/nippn/>

※2 ページ目に続きます。

《お問合せ先》 株式会社ニッポン 広報部 担当：宮屋敷晃二
〒102-0083 東京都千代田区麴町四丁目8番地
TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546

【リターン商品詳細】

「ニッポン よくばりプレート PLANT BASED シリーズ」

■シリーズ特長

- ・動物性の原料不使用で、変わらぬ美味しさの、主食と主菜が一度に楽しめるワンプレートミール
- ・NPO 法人ベジプロジェクトジャパン認定ヴィーガンマーク取得
- ・容器には無漂白木材パルプを使用した eco 紙トレーを採用

商品名	内容量
ニッポン よくばりプレート PLANT BASED 中華風炊き込みご飯&豆腐から作ったお肉の麻婆なす	300g

■商品特長

●【中華風炊き込みご飯】

- ・にんじん、たけのこ、椎茸と具材感ある素材を使用
もち麦も配合し、満足な食べ応え

●【豆腐から作ったお肉の麻婆なす】

- ・ごろっと存在感のあるなすとお肉のような「ソイルプロ」で、見た目にも満足感のある具感を実現



商品名	内容量
ニッポン よくばりプレート PLANT BASED 豆腐から作ったお肉のミラノ風ドリア&カポナータ	300g

■商品特長

●【豆腐から作ったお肉のミラノ風ドリア】

- ・薫り高いターメリックライスにはもち麦を配合し、満足な食べ応え
- ・「ソイルプロ」を使用したミートソースと、野菜の旨みを効かせた豆乳クリームで作ったホワイトソースのWソース

●【カポナータ】

- ・なすとパプリカ、国産ケールと彩りよい野菜をたっぷり配合
- ・野菜の旨みが溶け込んだコクのあるトマトソース仕立て



<ご参考>

■「ソイルプロ」

「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/>



■「Makuake」

「Makuake」は、「生まれるべきものが生まれ 広がるべきものが広がり 残るべきものが残る世界の実現」をビジョンに掲げる、アタラシイものや体験の応援購入サービスです。