

豆腐から作ったお肉「ソイルプロ」等、プラントベースフードをご紹介 「FOODEX JAPAN 2024」に出展

開催期間:2024年3月5日(火)~8日(金) 会場:東京ビッグサイト

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、2024年3月5日(火)から8日(金)の4日間、東京ビッグサイトで開催される「FOODEX JAPAN 2024」に出展いたします。

当社は、植物性たんぱく素材「ソイルプロ」と業務用冷凍食品で展開中のブランド「ベジカフェ」を中心としたプラントベースフードを紹介いたします。素材、パスタソース、スイーツ等、多岐にわたる当社のプラントベース商品をアピールします。

「ソイルプロ」は、大豆をベースに豆腐の加工技術を応用して製造している、美味しさにこだわったプラントベースフードです。本展示会では、3月1日に発売した、豚バラ肉のようにほどよい厚みを持たせた「ソイルプロ 冷凍スライスタイプ 白」等をご紹介します。

「ベジカフェ」は、「おいしさ」「我慢せずに続けられる」「サステナブル」を実現する、当社の技術と植物素材を活用したブランドです。「ベジカフェ」ブランドの商品はすべて動物性原料不使用で、特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン ヴィーガン認証も取得しています。

「FOODEX JAPAN 2024」は、日本とアジア、世界をつなぐ国際食品・飲料展として、食の新たな価値を創造する、アジア最大級の食品・飲料の国際展示会です。



(ソイルプロ 冷凍スライスタイプ 白)



(ベジカフェ 豆腐ミートのポロネーゼ)

出展商品一例

【当社出展内容】

- ブース番号 : E7-Q13
- 展示内容 : ●ソイルプロ
 - ・冷凍スライスタイプ 白
 - ・そぼろタイプ 白茶
- ベジカフェ
 - ・パスタソース「豆腐ミートのポロネーゼ」「ビーツのロゼソース」
 - ・ごはんにかけて楽しむ「しょうゆそぼろ」「ガパオ」「キーマカレー」
 - ・デザートメニューの「ヴィーガンパンケーキ」「ガトーショコラ」 等

【「FOODEX JAPAN 2024」開催概要】

- 開催期間 : 2024年3月5日(火)~8日(金) 10:00~17:00 (最終日は16:30まで)
- 開催場所 : 東京ビッグサイト
- ホームページ : <https://www.jma.or.jp/foodex/>

※入場は事前登録制

《お問合せ先》 株式会社ニッポン 広報部 担当:山崎若奈
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
TEL: 03-3511-5307 FAX: 03-3237-3546