



【プレスリリース】
報道関係各位

2021年5月20日
タリーズコーヒージャパン株式会社

体にやさしいプラントベースフード
「大豆ミートのピリ辛ピタサンド」を5月28日(金)より
関東・東北エリアで先行発売

タリーズコーヒージャパン株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:小林義雄、以下:タリーズコーヒー)は、プラントベースフード「大豆ミートのピリ辛ピタサンド」を5月28日(金)より発売します。

タリーズコーヒーでは、昨今の健康志向の高まりや、多様化する食文化・食習慣のニーズにお応えし、プラントベーススイーツの「カッサータ」を今年3月に発売しました。「カッサータ」は、イタリア・シチリア地方の伝統的なフローズンデザートを豆乳ベースで仕上げたもので、溶かしながら変化を楽しめる点や、軽い口当たりが女性のお客様を中心に大好評をいただいております。

今回発売する「大豆ミートのピリ辛ピタサンド」は、プラントベースのフードメニューとして開発したものです。「大豆ミート」は、肉の代替商品として欧米で広く受け入れられている食材で、「大豆ミートのピリ辛ピタサンド」は、大豆ミートをごろっと入れることで、本物のお肉のような食べ応えを実現しつつ、夏に向けて食欲をそそられる、チポトレが効いたピリ辛仕立ての味わいに仕上げました。ペアリングとしても相性の良いアイスコーヒーやアイスティーと一緒に楽しみいただきたい商品です。



<商品名・価格>
「大豆ミートのピリ辛ピタサンド」
400円(税込440円)

※中部～中四国エリアでは
6月11日(金)発売予定
※北海道・九州・沖縄除く



上)ソイミルクのカッサータ 450円(税込495円)
下)苺とソイミルクのカッサータ 450円(税込495円)
※2021年3月より発売中

タリーズのプラントベースフードは、植物由来の食材のこだわり、主要原材料には動物性食材を使用しておりませんが、添加物に動物由来の材料を使用している場合があります。完全な菜食主義を目指す方向けの商品ではございません。フレキシタリアン※のような自身の健康面への配慮や、環境への影響を考慮して食事を選択するといった、多様化するニーズにお応えするために提案するカテゴリーです。

※フレキシブル(柔軟)と、ベジタリアン(菜食主義者)をあわせた造語で「野菜中心の食生活を送りながらも、肉や魚、乳製品も排除せずバランスよく取り入れる」という食生活に柔軟な姿勢、考え方が欧米を中心に増えています。

※価格は店内飲食時の価格です。テイクアウト時は税率が変わります。 ※一部取扱をしていない店舗がございますので、ご了承ください。
※画像データが必要な方は下記までお問い合わせください。

この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：
タリーズコーヒージャパン株式会社 広報室 TEL：03-3268-8305 FAX：03-3268-8283 E-mail：pr@tullys.co.jp

この件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先：
タリーズコーヒージャパン株式会社 お客様相談室 TEL：03-3268-8320 ホームページ：www.tullys.co.jp