

NEWS RELEASE

デンマーク発サスティナブル・プラントベースミートブランド『ナチュリー (Naturli')』 3月24日 (火) 日本初上陸!

日本でも大注目の「食のSDGsな選択肢」、最新のプラントベースミート (代替肉) !

アリサン有限会社 (所在: 埼玉県日高市、代表: ジョン・ベリス) は、デンマーク発のサスティナブルプラントベースミート (代替肉) ブランド『ナチュリー (Naturli')』を3月24日 (火) より日本で初めて正規輸入発売します。 (*ナショナル麻布白金店にて3月20日より先行販売販売中)

日本上陸 発売背景



広がるプラントベースフード市場にサスティナビリティという付加価値を“食べる環境活動”

サスティナブルで身近な食の選択肢を日本の食品市場に提案します。

SDGsへの意識の高まりから、より「持続的な未来」を実現するため、“つくる責任・つかう責任”、“海・陸の豊かさを守る”「食」文化への理解も広まりつつあります。アリサンはベジタリアンフード黎明期でもあった30年以上前より、パイオニアとして限りある地球資源を「分けあう」重要さを伝えるべく事業を続けてきました。

個人レベルでも、持続可能な未来への行動が求められる今、『食えることが環境活動』と直結するプラントベースフードを提案します。その第一弾ブランドが『ナチュリー』です (第二弾は今夏以降発表予定)。消費者にとってより身近な「食」というジャンルで“SDGsな選択肢”を増やしていくべく、アリサンは今後もプラントベースミート商品の積極展開を行っていきます。

サスティナブルな特徴

1 環境にやさしい

環境負荷に考慮したつくる責任つかう責任のある製品作り



- 畜産に比べカーボンフットプリント (Co2排出) を 60% カットして商品製造
- 製品容器の50~80%がリサイクル由来で製造されたもの (パッケージにリサイクル%を表記)

2 身体にやさしい

健康的で様々な栄養を含む食品で豊かで健康な社会に貢献



- えんどう豆の様々な栄養素 (プロテイン・食物繊維・ビタミンC・ビタミンB) を含む (パッケージにプロテイン%を表記)
- 天然香料、植物由来 (ビーツ) の着色料を使用

3 大地にやさしい

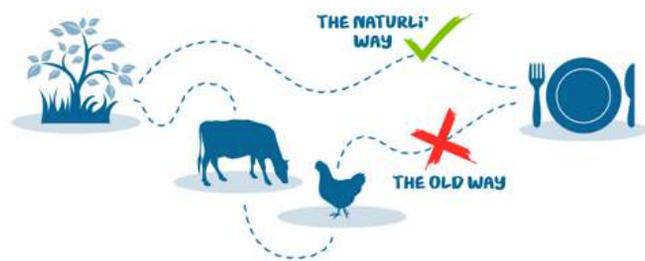
陸の豊かさを守ることができ持続可能な原材料を使用



- 100%植物性由来の原料のみを使用
- 遺伝子組み換え原材料フリー
- EUオーガニック認証を取得 (スプレッド・バター)

ブランドについて

『ナチュリー』は1988年にスタートしたデンマーク・イギリス・ドイツなどヨーロッパ以外にもオーストラリア・ニュージーランドのオセアニアを含め11カ国で展開中のプラントベースフードブランドです。



これまで「大豆由来」の製品が多かったプラントベースミートとは違い、「えんどう豆」を使用。

えんどう豆を原材料にすることにより、森林や自然生態系に大きな影響を及ぼし年々農地面積が拡大している大豆より、よりサステイナブルな選択肢とされています。また、プロテイン・ビタミン・食物繊維などの栄養素を含むのでカラダにもうれしい商品です。

また、100%植物由来のソーセージやミンチ肉などに模した商品に加えて、スプレッドやバターなど豊富な商品展開からいつもの食卓に馴染みやすく、おいしく楽しめることも人気の理由です。

宗教やヨガなどの文化的思想から生まれたプラントベースフードではなく、独自の「ナチュリーウェイ (The Naturli' Way)」と呼ばれる地球環境への配慮から生まれた製品を開発・展開しています。

商品ラインアップ



プラントベース・ミンチ
内容量：400g/価格：910円 (税抜)
牛挽肉の代替としてそのまま使ってポコネーゼやそばろ、俵型やボール型にしてプラントベースハンバーガーやプラントベースミートボールなどのアレンジも。



プラントベース・チキン
内容量：180g/価格：890円 (税抜)
鶏肉角切りに模したプラントベースチキンミート。サラダのトッピングや、野菜炒め、カレーの具材としてもお楽しみいただけます。



プラントベース・パティ
内容量：227g/価格：820円 (税抜)
分厚く食べ応え抜群のプラントベースパティ。煮込み風の商品と違い、焼いたり揚げたりすることも可能なので、様々なハンバーガーレシピが可能に。(2枚入)



プラントベース・ホットドッグ
内容量：300g/価格：880円 (税抜)
ホットドッグやBBQなどにも使えるダイナミックなサイズと食べ応えが特徴。カットして、焼きそばや炒め物などの具材などにも使用できます。(5本入)



プラントベース・有機スプレッド
内容量：225g/価格：590円 (税抜)
ココナッツ・アーモンドなど植物オイル・バターを使っているため香りが豊か。焼きたてパンに塗って、マーガリン・バターの代用として。



プラントベース・有機ブロック
内容量：200g/価格：590円 (税抜)
バターナッツ由来のオイル・バターを使用しておりクリーミーでやさしい香り。バターの代用として炒め物、お菓子づくり、トーストに塗っても。



【アリサンとは？】

埼玉県日高市を拠点に、創業者ジャック&フェイ夫婦が世界中から集めた、オーガニック・ベジタリアン・サステナブル (持続可能) な食材を輸入・卸・販売している日本の食品メーカーです。自然にもカラダにもやさしく、持続的に安心して提供することが可能な食材を食卓にお届けしています。

公式HP：<http://alishan-organics.com/>

プレスリリースに関する
お問い合わせ

会社について：アリサン有限会社 〒350-1251 埼玉県日高市高麗本郷185-2
パタソン (hitomi@alishan.jp / 042-982-4811)
メディア窓口：アリサンPR事務局 松浦 (m.yukari16@gmail.com)