



PRESS RELEASE  
イケア・ジャパン株式会社

2019年5月16日

**地球にも体にも優しいメニュー  
プラントベースフード（植物性食品）が登場！  
第1弾は、ベジドッグとプラントベースソフトアイス**



「より快適な毎日を、より多くの方々に」をビジョンとするスウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニー イケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社（本社：千葉県船橋市、代表取締役社長：ヘレン・フォン・ライス）は、5月16日（木）より、イケアレストランおよびビストロの通常メニューに美味しく地球にも優しいプラントベースフード（植物性食品）を加えていきます。

※販売時期はストアにより変更になる場合があります。

**より健康的なサステナブルな暮らしへ**

イケアでは、お客さまと地球のどちらにもやさしいメニューを手ごろな価格で提供していきたいと考えています。肉の量を減らすことは、地球と私たちにプラスの効果をもたらします。地産地消をベースに旬を取り入れ、新鮮で美味しく、ヘルシーなメニューを増やしていく予定です。環境への負担を抑える取り組みとして、イケアでは2025年に向けてイケアレストラン、ビストロで使用される原材料の約半分を動物性から植物由来の原材料へシフトすることを目指しています。

**プラントベースフードとは？**

原材料に肉や卵を一切使わず、植物由来の材料だけでつくったメニューです。ひよこ豆をはじめ、グリーンピース、ニンジン、ケールなど栄養豊富な豆や野菜をふんだんに使っています。肉を使うよりもカーボンフットプリントが少なく、環境への負担を抑えられます。

### **ベジドッグ (¥100)**

従来のイケアホットドッグ（豚肉が原料）よりも、排出される二酸化炭素の量は10分の1に減らせます。ベジドッグは、動物性原材料を一切使用せず、ひよこ豆やグリーンピースなどからつくられた、環境にも体にもやさしい新しいホットドッグ。マスタード、フライドオニオン、赤キャベツをのせて提供します。

※現在、バンズのみ卵と乳製品を使用していますが、将来的に植物性由来のものに切り替える予定です。

### **プラントベースソフトアイス (¥80)**

バナナ果汁のみからつくられた柔らかい口どけの100%植物由来のアイスで、素材の味を存分に楽しめます。

今後も健康的に美味しくてサステナブルなメニューを加えていく予定です。第2弾をお楽しみに。