



PRESS RELEASE
イケア・ジャパン株式会社

2019年6月6日

期間限定「プラントベースフード（植物性食品）フェア」 ～植物性食品のメニューがビストロに登場！～



「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、今年新たに登場するプラントベースフード（植物性食品）フェアを2019年6月6日（木）～7月15日（月・祝）の期間限定で開催します。

イケアビストロに、野菜を主に使ったメニューが登場！

原材料にお肉を一切使わないベジドッグ、フルーツだけでつくったソフトアイスを使ったサンデー、豆でつくったキーマカレーをトッピングしたキーマナチョスなど、植物由来の材料メインでつくりました。体にも環境にも優しいメニューをお楽しみください。

プラントベースフード（植物性食品）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。植物性食品は、地球にも体にもメリットをもたらします。

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、環境負荷がより少ない植物性食材は赤身肉や豚肉に比べてCO2排出量/kgがかなり低いため、より持続可

能な食材です。ベジホットドッグのCO2排出量/kgは、従来のイケアのホットドッグのおよそ10分の1です。また、従来のホットドッグ（トッピング付き）のカロリーは約341kcalであるのに対し、ベジドッグのカロリーは約239kcalとなっており、カロリーを約3割減らすことができます。

【プラントベースフード（植物性食品）フェア概要】

- 開催期間：2019年6月6日（木）～7月15日（月・祝）
- 開催時間：10:00～21:00
- 開催場所：1階ビストロ
- URL：<https://www.ikea.com/jp/ja/catalog/categories/departments/food/>

■一部メニューのご紹介（税込価格）



・ベジドッグ ¥100

ひよこ豆やグリーンピースなどから作られた動物性原材料を一切使用していない、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、赤キャベツを載せて提供しています。



・プラントベースサンデー ¥180

バナナ果汁のみから作られたアイスにミューズリー



・ベジマーラードッグ ¥150

ベジドッグに四川山椒の辛味のきいたマーラーソースをかけたスペシャルベジドッグ



・ベジキーマカレードッグ ¥150

ベジドッグに豆から作ったキーマカレーソースをかけたスペシャルベジドッグ



・マーラーナチョス ¥100
四川山椒の辛味のきいたマーラーソース
をかけたナチョス



・キーマカレーナチョス ¥100
豆から作ったキーマカレーソースをかけた
ナチョス



・プラントベースソフトアイス ¥80
バナナ果汁のみから作られた柔らかい口どけの
100%植物由来のアイス

※内容は変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。

※バンズのみ卵と乳製品を使用しています。

※写真はイメージです。実際とは異なる場合があります。