

2021 年 1 月 21 日

超人気ベーカリー『Zopf』伊原シェフ、 MAL de MEAT® ベーカリーメニューを開発



2019 年から『新しい食の選択肢の一つ』として 100%植物性にこだわった「MAL de MEAT®」を開発・展開してきた株式会社日本アクセス(所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一)は、MAL de MEAT のベーカリー市場への販路拡大を狙い、日本を代表する超人気ベーカリー『Zopf (ツオッフ)』(運営：株式会社 ZOPF、本社：松戸市、代表取締役：伊原 靖友)が開発した MAL de MEAT を使用したベーカリーレシピの提供を 1 月下旬から開始します。

健康志向などの消費者ニーズへの対応と、今後の人口増加に伴い懸念される食肉不足などの環境・社会課題解決の両方につながる取り組みとして 100%植物性の「MAL de MEAT」を 2019 年に発売。代替肉市場が拡大しているなか、さらに多くのお客さまに魅力を感じていただくため、「Zopf」伊原シェフにご協力頂き、新たな「MAL de MEAT」のおいしさを発信していきます。



伊原 靖友 氏

<Backstube Zopf>

全国のパンラバーの聖地とも呼ばれる「Zopf」。毎日焼き上げるパンは 300 種類以上。伝統的な製パンの考え方を守りながらも「今」に合わせた改良を重ね、奇をてらわず「当り前に美味しい」という最も難しいハードルに日々挑む伊原シェフ。



■メニュー例



【カレーブルスト】

Zopf 店舗でも人気のカレーブルスト。本場ドイツでは定番のプレート料理だが、伊原シェフはこの料理をベーカリーメニューに仕上げた。生地にもビューファイバーを添加するなどのアイディアがぎっしりと詰め込まれている。



【MAL de バーガー】

具材を生地に切り込みながら混ぜ込んでいく斬新な手法。具材や野菜パウダーを変えることでバリエーションも豊富にアレンジが可能。何種類か並べることで見た目の彩りも UP。



【シュトゥルーデルン】

粗挽き感のあるソーセージともっちり感のあるパン生地に、ミックスシードをつけることで味も食感も楽しい一品に。生地につけるミックスシードはアマニやゴマ、細かく砕いたナッツ等お店オリジナルで作ることもおすすめ。たっぷりつけて食感UP。

■MAL de MEAT 商品ラインナップ

本コラボのレシピ作成にあたり、以下の当社商品を採用。

100%植物性はもちろんのこと、食感や風味にもこだわっています。

商品名	パティ 60g	ウインナータイプソーセージ 50g	フランクタイプソーセージ 70g	ウインナータイプソーセージ（粗挽き） 50g	フランクタイプソーセージ（粗挽き） 70g
内容量	300g	500g	420g	500g	420g
直径・長さ	70mm×85mm	18mm、180mm	23mm、150mm	18mm、180mm	23mm、150mm
賞味期限	180 日（要冷凍）	180 日（要冷凍）	180 日（要冷凍）	180 日（要冷凍）	180 日（要冷凍）
商品特徴	●100%植物性と思えない食感と深みのある味わい。 ●加熱水蒸気と鉄板で焼きあげた本格タイプ。 ●ベーカリー、デリカで使用しやすい 60g パティタイプ新登場。	●ぎゅっとぎっしり確かな食べ応えでプラントベースらしさを感じられるナチュラルタイプのソーセージ。 ●桜のチップで丁寧に燻した本格派。優しい味わいのウインナータイプソーセージ。	●ぎゅっとぎっしり確かな食べ応えでプラントベースらしさを感じられるナチュラルタイプのソーセージ。 ●桜のチップで丁寧に燻してある本格派。優しい味わいでボリューム感のあるフランクタイプソーセージ。	●粗挽き感にとことんこだわった、プリっとジューシーなソーセージ。ナチュラルタイプとはひと味違ったあじわいで、満足感◎ ●桜のチップで丁寧に燻してある本格派。使い勝手の良いウインナータイプソーセージ。	●粗挽き感にとことんこだわった、プリっとジューシーなソーセージ。ナチュラルタイプとはひと味違ったあじわいで、満足感◎ ●桜のチップで丁寧に燻した本格派。ボリューム感のあるフランクタイプソーセージ。

以上