



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「FOOD STYLE Japan 2023 出展のご案内」

来週9月13日(水)～14日(木)東京ビックサイトで開催されます。

展示会は外食・中食・小売を対象に、主催者は「日本中の食を全国へもっと！世界の食を日本へもっと！」をテーマに本年は47都道府県の出展者が勢揃い！です。
当社、岐阜米穀株式会社は「代替食パビリオン」ゾーンに出展します。

岐阜米穀のテーマは「食べ続けられる健康ベジミート食」のフェイクミートのご提案です。

ベジミートとはプラントベースのお肉に変わる食材です・・・ビーガンとしてもあります。
日本初のPeaプロテイン、大豆ミート、オートミールでつくる植物性タンパク質のご提案です。

「食べ続けられる健康ベジミート」とは
植物性タンパク質なので、肉に比べて食べ過ぎても身体への負担がありません。
植物性タンパク質なので、飽きないので週3日でも食べられます。
調理も簡単です。保存がきくのでいつでも思いついた時に食べられます。

国連の事務総長の地球温暖化のスピードが想像よりも早いとし「地球灼熱化」など発言がありました。
温暖化の大きな理由「肉食」は、以前からも言われていた事です。

岐阜米穀株式会社からはプラントベースの食として、「ベジミート」のシリーズで、ハンバーグ、炒飯、餃子、お好み焼きの発売を計画しております。

メーカーや外食チェーンへの原料供給も予定しております。

展示会では「ベジミート」の試食を予定しております。
「これならお肉の替わりとして食べられる」、とおっしゃっていただける事と自信を持っておすすめします。
岐阜米穀の大豆ミートは脱脂大豆を使用していません。

他にも防災食や業務用向け・メーカー向け・PB、ODMなど提案を行っておりますので、是非お立ち寄りください。

「FOOD STYLE Japan 2023」
会期：2023年9月13日（水）～14日（木）
会場：東京ビックサイト 東1～3ホール
小間番号：3A-17