

100%プラントベース・ヴィーガン対応ソイフリー

## 加賀レンコンを使用したベジハンバーグ

Los Angeles



- 100%植物性食品だけで作ったプラントベースハンバーグです。
- 食肉の消費量を減らすことは、地球温暖化の観点からエコであり、本商品は小麦粉、大豆、五穀、特定原材料等を使用せず、加賀レンコンをベースに植物性材料のみでつくりました。
- 健康志向の方々はもちろんのこと、外国人観光客やアレルギーを持つ方々に、多様な選択肢を提示することで、食の一極集中を避けることが可能な商品です。

### 審査委員コメント

加賀レンコンの粘り気が強いという特徴を活かして、肉や小麦・大豆等を使わずに作ったハンバーグです。動物性食品の生産・消費が温室効果ガス排出をはじめとした様々な環境問題の要因とされている中、食の選択肢を広げ、食品ロス削減につなげることを意識した強いメッセージ性を評価します。今後の国内外への販売展開に期待します。