

六甲バター「これもいいキッチン」

プラントベースの未来の当たり前

【大阪】六甲バターは、大阪・関西万博に植物性素材のみを使用したメニューを提供する「QBBこれもいいキッチン」を出店。場所は、大阪ヘルスケアパビリオン内の「ミライの食と文化ゾーン」。全会期となる4月13日～10月13日まで展開する。

チーズとは異なるもう一つの選択肢として「植物性の原料で環境に配慮したチーズ代替食品をつくること」に挑戦。またヴィーガンやベジタリアンの旅行者も増えており、「チーズをはじめとした乳製品のおいしさをバリアフリー化したい」という想いがある。大阪・関西万博への出店を、植物性食品が世の中に浸透する

転換点にしたいと考えている。店舗名には新しい食のあり方を提案する気持ちを込め、多様性・追加・寛容さを表す「も」を強調したロゴマークにした。

提供メニューは、フード11品、ドリンク28品、スイーツ9品。ジューシーなナスのフライと特製ポロネーゼが相性のよいグルメサンド「これもナスポロネーゼ」などサンドイッチ、丸ごとのトマトを乗せ、植物性チーズをかけたオムキーマ風カレーの「これもオムキーマカレー」のほかご飯もの、食べ歩きに最適な「大阪新名物?これも串カツ」なども販売。グルテンフリーの揚げないドーナツと、ミルキーなチーズテイストのシェイクが重なり合った「ミルチーパフェ」などデザートも必見。

提供メニューの一部には、家庭用で販売している「Pシユレッド」「同のびーるタイプ」、業務用で展開している植物性のクリームチーズタイプを使用している。(M)



ミルチーパフェ



これもナスポロネーゼサンド

気持ちのいい場所であんな一緒においしいものを食べる喜びを、いまと変わらず感じ続けられる未来でありますように」という食の未来への願いを込めた。屋外バーベキューを思わせる目の前で調理するライブキッチンを導入し、食べる前からわくわくできるような演出する。

提供メニューは、フード11品、ドリンク28品、スイーツ9品。ジューシーなナスのフライと特製ポロネーゼが相性のよいグルメサンド「これもナスポロネーゼ」などサンドイッチ、丸ごとのトマトを乗せ、植物性チーズをかけたオムキーマ風カレーの「これもオムキーマカレー」のほかご飯もの、食べ歩きに最適な「大阪新名物?これも串カツ」なども販売。グルテンフリーの揚げないドーナツと、ミルキーなチーズテイストのシェイクが重なり合った「ミルチーパフェ」などデザートも必見。

提供メニューの一部には、家庭用で販売している「Pシユレッド」「同のびーるタイプ」、業務用で展開している植物性のクリームチーズタイプを使用している。(M)

新しい素材や他者への寛容を

六甲バターマーケティング本部の中尾真範事業開発部長(写真)に話を聞いた。

——万博出展の経緯は

21年ごろ、チーズ1本に頼らず、植物性のものを生み出していこうという話になった。植物性食品の商品化の中で、起爆剤に万博の出展を考えた。

——メニューの考案で苦労した点は

ヴィーガン、プラントベースという、サラダなどを思い浮かべる人が多いが、それを「裏切りたい」と考えた。食べ応えにはこだわっており、例えば大豆ミートではなく、おからこんにやくを使用するなど、あまり情報がない中で、こちらの希望する特性の植物性の素材を探すのが大変だった。

——チーズ代替植物性食品の認知度について

まだ広がっていないと思うので、万博をきっかけに広まれば。特に弊社は、チーズ代替植物性食品の味には自信がある。日本よりチーズ代替植物性食品が浸透している海外の方に食べていただき、おいしさに驚いてもらいたい。

——万博出展にあたって

食べ慣れたものを変えることは難しい。しかし、料理の素材を従来のものに固執しない新しい素材への寛容さ、自分とは食ニーズが異なる様々な他者への寛容さを持つことができれば、食の持続性・多様性で未来はもっと良くなるはず。*未来社会の実験場。である万博で、そうした流れをつくる一助になれば。





Osaka Healthcare Pavilion
Nest for Reborn

おいしくって、生きること。

Q.B.B

おいしさにこだわった
オールヴィーガンレストランで
“未来の食”を先取り体験!

動物性原料不使用なのに
食べ応え満点のメニューがたくさん!
カレーやカツサンドなどのガッツリフードから
スイーツやドリンクまで
豊富なラインナップをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。
and more...

詳しくはこちらから!



ブースイメージ



六甲バター株式会社