

2025年3月28日



ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス 株式会社

## 冷凍のまま加熱調理可能！プラントベースフード「BEYOND BEEF®」から 「BEYOND STEAK™」「BEYOND MEATBALLS™」新発売

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:藤田元宏 以下「U.S.M.H」)は、植物由来の代替肉「BEYOND BEEF®(ビヨンド・ビーフ)」の新商品、「BEYOND STEAK™ サイコロステーキ」と「BEYOND MEATBALLS™ ミートボール」を発売しました。「BEYOND BEEF®」の味わいはそのままに、冷凍のままフライパン等での加熱調理がしやすく、一口で召し上がりやすいサイコロとボールに加工。さまざまな味付けで、お料理にご活用ください。

**コレステロールゼロ、トランス脂肪酸ゼロ、牛ひき肉と比較して脂質 50%OFF(※)**

(※)日本食品標準成分表(八訂)増補 2023 年 牛ひき肉(生)と比較



### 「BEYOND STEAK™ サイコロステーキ」(冷凍)

<価格> 598 円(税抜)、645 円(税込)

<内容量> 160g

お好みのステーキソースとともに楽しみください。



### 「BEYOND MEATBALLS™ ミートボール」(冷凍)

<価格> 598 円(税抜)、645 円(税込)

<内容量> 160g

甘辛いだんごやトマトスープの具材として重宝します。

#### <販売>

- ・(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)の約 110 店舗※(株)いなげやでは順次取扱い予定
- ・お買い物アプリ「Scan&Go ignica」内、食品配送サービス「オンラインデリバリー」 <https://od.ignica.com>

#### <開発担当者より>

U.S.M.H 商品企画・商品開発マーチャンダイザー 川上一也

BEYOND BEEF®が、食べやすいサイコロとボールになり、調理のさまざまなシーンに登場することが可能になりました。初めての方にもお試しいただき、プラントベースフードを知るきっかけにいただけたらと考えています。これからも U.S.M.H は、代替肉が普及し始めた日本市場でそのおいしさや食べ方をお伝えし、身体にも地球にも優しく安全な商品の品揃えを拡大していきます。そして、食卓の一皿が、地球のサステナビリティや一人ひとりのウェルビーイングにつながることを目指します。

#### ■「BEYOND BEEF®」について

「BEYOND BEEF®」は、代替肉として世界的に有名な米国カリフォルニア州の BEYOND MEAT, INC.(以下「ビヨンド・ミート社」)の植物性代替肉で、えんどう豆のたん白質を主原料とし「味や食感ほまさに肉！」と米国でも人気の商品です。U.S.M.H は、「ビヨンド・ミート社」と日本における独占販売契約を締結し、同社商品を「Green Growers」ブランドとして展開。「BEYOND BEEF®」や、それを素材にしたレトルト食品など品揃えを拡充しながらグループの一部店舗で販売しています。



「Green Growers」商品情報サイト <https://mygreengrowers.com/product/>

問い合わせ先: 広報・IR部 竹内、瀧澤、石井  
以上



KASUMI



マックスバリュ関東株式会社

