

animal-free!

開発中商品

全品
グルテンフリー!

スポンジには大豆素材・豆乳・米粉を使用し、もっちりとした食感に。ムースやスフレ生地・クリームには豆の風味をおさえた豆乳クリームを使用しており、抹茶や和栗などの和素材と相性抜群です。



【宇治抹茶ときな粉のムース】
わらびもちのようなもちもち食感



【和栗とホワイトラムのケーキ】
茨城県産の和栗ペーストを使用
ほくほくとした優しい甘さに



【宇治抹茶スフレ】
ふわとろ食感
「発酵あんこ」をトッピング



【マロンモンブラン】
濃厚な栗の味わい



【八女抹茶モンブラン】
さわやかな抹茶の香り

※開発中商品の為、仕様が変わる可能性があります

五洋食品のプラントベース商品は、主要原材料に動物性食材を使わず、植物性食材を使用しています。

1. 主要原材料とは、本商品を構成する食品添加物を含む二次原材料までを指しております。
ただし、二次原材料までに含まれる食品添加物のうち、食品表示法上、表示の省略が可能な加工助剤※1、キャリアオーバー※2、添加物製剤に含まれる食品素材は主要原材料に含んでおりません。
2. 動物性食材とは肉、魚介類、卵、乳製品、はちみつを指します。
3. 商品の製造工場では、動物性食材・小麦・ライ麦を含む製品を製造しています。

※1：加工助剤

食品の加工の際に添加されるもので、次のいずれかに該当する場合。(1) 完成前に除去されるもの、(2) その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの、(3) 食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2：キャリアオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

プラントベースフードとは・・・

animal-free!

プラントベースフードとは動物性原料ではなく、植物由来の原材料を使用した食品のことです。ケーキで言えば、卵・バター・乳製品を使わず、大豆・オーツミルクなどで代替します。



Plant Based

～プラントベースがもたらすメリット～

①健康増進

食に対する健康意識の高まり
野菜類の摂取が増えることで
生活習慣病の抑制に



③多様性への適応

動物性の食品や飲料を
控えている人の
新たな選択肢の一つに



②環境への負荷を減らす

肉食を減らすことで
土地・水の節約や
温室効果ガスの排出を抑制



未来のスイーツを、すべての人に。

私たち五洋食品産業は、プラントベーススイーツを通じて、健康や国籍を問わず、食の制限がある方にも「いつもと同じ美味しさ」をお届けすることを目指しています。冷凍ならではの配合と技術で新鮮な美味しさをそのままに、福岡・糸島から日本全国、そして世界へと広がる“未来のスイーツ”を発信します。

