

【コメダ珈琲店】

今度のバーガーはお肉じゃない！

# 大豆ミートを使用した「大豆ハムカツバーガー」を 10月20日（水）より季節限定で全国販売開始！

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コメダ [本社：愛知県 代表取締役社長：白井興胤 グループ店舗数：935店舗(2021年9月末時点)]は、全国のコメダ珈琲店で10月20日（水）から大豆ミートハムカツを使用した「大豆ハムカツバーガー」を季節限定で販売いたします。



# 今度のバーガーは お肉じゃない

ハムじゃないのにこの美味しさ。

季節  
限定

“まるでお肉”な

大豆ハムカツ  
バーガー

## 大豆ミートを使用した“まるでお肉”なハムカツバーガー！

大豆ミートでつくったハムカツと食感の良い千切りキャベツをサンドしたバーガーです。

近年、地球温暖化の抑制を目的とした「環境保護」や「健康意識の高まり」などの観点から注目を集めている大豆ミート。

お肉の代わりに大豆などを主原料にした大豆ミートで、ハムのような食感や味わいを再現しました。厚くスライスした大豆ミートハムをサクッと揚げて、キャベツをたっぷりサンド。仕上げにコメダ特製バーガーソースを絡めました。濃厚さの中にも酸味のあるトマトベースのバーガーソースとハムの甘さがマッチしたどこか懐かしい味わいです。大豆ミートをまだ食べたことがない人は是非、この機会にお試しください。テイクアウトも可能ですので、お店でもご自宅でもどうぞ皆さままでご賞味ください。

### 【商品概要】

■ 商品名・価格(税込)：大豆ハムカツバーガー：580円～610円

※価格は店舗により異なります。 ※大変お熱くなっております。ご注意ください。 ※一部に動物性由来の原材料を使用しております。

■ 販売期間：2021年10月20日（水）～2021年11月下旬（予定） ※終売時期は店舗により異なります。

■ 販売店舗：全国のコメダ珈琲店 ※販売は一部店舗を除きます。

※写真はイメージです

【参考】プラントベースの原材料のみで作ったメニューを楽しめる喫茶店「KOMEDA is □(コメダイズ)」

<https://www.komeda-is.com>

