2024年3月26日

植物由来食品を展開する「2foods」と「カゴメ」が共同開発した"たまごじゃないたまご"

プラントベースエッグ「Ever Egg」常温タイプを 3 月 26 日リニューアル コレステロールゼロはそのまま、さらにおいしく! 卵に比べカロリー約 57% \*:1・脂質約 60% オフ\*:2

「Ever Egg」から初の派生商品 プリッと濃厚な「たまごサラダタイプ」も新発売



植物由来食品を展開する「2foods(トゥーフーズ)」を手掛ける株式会社 TWO(本社:東京都渋谷区/代表取締役 CEO:東 義和/以下「TWO」)とカゴメ株式会社(本社:愛知県名古屋市/代表取締役社長:山口 聡/以下「カゴメ」)は、共同開発商品のプラントベースエッグ「Ever Egg(エバーエッグ)」常温タイプ\*3\*4を2024年3月26日(火)より2foods公式オンラインショップ・店舗にてリニューアルして発売\*5いたします。今回のリニューアルではコレステロールゼロの特長はそのまま、よりおいしさを追求しました。また、一般的なたまごに比べてカロリー約57%オフ\*1、脂質約60%オフ\*2です。

さらに、「Ever Egg」から初の派生商品として「Ever Egg たまごサラダタイプ(フィリング)」\*3 を同日より 2foods オンラインショップ・店舗にて発売いたします。

※1 卵類/鶏卵/全卵/生(日本食品標準成分表(八訂)増補 2023 年)と比較

※2 卵類/鶏卵/全卵/生(日本食品標準成分表(八訂)増補 2023 年)と比較

※3 本商品はプラントベース商品ですので動物性原材料は配合しておりませんが、同一製造ラインにおいて動物性原材料を含む商品を製造しています。

※4 本商品は卵を含む商品と共通製造ラインで製造していますが、製造前に十分な洗浄を行っています。

※5 全国のスーパーマーケットや EC 等では 2024 年 3 月下旬より順次切り替えます。

# ■ "たまごじゃないたまご"「Ever Egg」常温タイプ、おいしさを追求しリニューアル!

#### 「Ever Egg」誕生に至るまで

近年、地球環境や社会課題への関心の高まりから、サステナブルな食として「プラントベースフード」が 注目されています。

TWO とカゴメは 2021 年 4 月に包括業務提携契約を締結し、常識にとらわれない発想力を持ち、最新のフードテックを活用する TWO と、120 年という長きにわたり野菜の真価を追求してきたカゴメで、双方の強みを生かしたプラントベースフードの共同開発を進めてきました。

様々なプラントベースフードの中でも、プラントベースエッグに関する市場は引き続き拡大が見込まれています。※5 新しい食の選択肢として注目され、日本人にとっても馴染みが強いのがこの"たまご"のカテゴリです。

そこで共同開発の第一弾商品として、両社で生み出した新たな独自技術「野菜半熟化製法」(国内特許出願中)を使い、原材料に野菜を使用したプラントベースエッグ「Ever Egg」冷凍タイプを発表。Ever Egg の原材料には、100パターン以上の原材料の組み合わせの中から人参と白いんげん豆を選定し、"ふわとろ"食感を追求しています。

昨年4月には、より持ち運びや保管の手間なく食べられる常温タイプを発売し、この"たまご"をより多くの方に召し上がっていただくために、全国のスーパーマーケットに販路を拡大してまいりました。そして全国の方に Ever Egg を召し上がっていただくことで、お客様より様々なご意見、ご感想をいただき、そのお声に応えられるよう、発売から1ヶ月経たずに、両社で商品改良に向けて取り組み始めました。

# 商品改良を行い、コレステロールゼロはそのまま、さらにおいしくリニューアル

両社で取り組んだのは、「Ever Egg」をさらにおいしく、「味・香り・食感・見た目」を理想の状態に近づけていくことです。アレンジしやすく、どんな料理にも使いやすいようなたまご本来の風味や、スクランブルエッグの綺麗なひだを表現するため、配合の調整を何度も重ねました。そして今までの常温タイプよりさらにおいしく、使いやすさを追求した Ever Egg が完成しました。

さらに、Ever Egg 常温タイプの特徴として、コレステロールゼロに加え、一般的なたまごに比べてカロリー約 57% オフ\*1、脂質約 60% オフ\*2 です。

栄養成分表示 /100g あたり	Ever Egg 常温タイプ	卵(卵類/鶏卵/全卵/生)
熱量	60kcal	142kcal
脂質	4.0g	10.2g
コレステロール	0mg	370mg

✓ コレステロールゼロ✓ カロリー約 57%オフ※1✓ 脂質約 60%オフ※2

※5 (出典) DataBridge Market Research

https://www.databridgemarketresearch.com/reports/global-plant-based-eggs-market

# アレンジも自由に!コレステロールや脂質、カロリーを抑えながら 20 分以内で作れる簡単レシピも



高野豆腐で作ったドライカレーと Ever Egg が相性抜群 Ever Egg のオムドライカレー

▼レシピ URL

https://2foods.jp/pages/recipe-evereggomelette-dry-curry



塩昆布で旨味を効かせた、植物由来のグラタン Ever Egg のポテトグラタン

▼レシピ URL

https://2foods.jp/pages/recipe-everegg-potatogratin

# ■Ever Egg 初の派生商品「たまごサラダタイプ」が登場!

今まで Ever Egg は従来のスクランブルタイプのみの展開でしたが、より Ever Egg を発展的に楽しんでいただきたいという思いから、今回初めての派生商品である「たまごサラダタイプ」を発売することになりました。

商品を検討する際、様々な卵料理がある中で、プラントベースエッグをより身近に感じていただけるものを考え、メニュー選定。幅広い世代から愛され、アレンジも多様で汎用性があるものということでたまごサラダタイプを選びました。たまごサラダタイプでは今までの Ever Egg で使用してきた人参と白いんげん豆という原材料に加え、より濃厚な味わいを実現するために、カボチャや豆乳を活用しています。さらに、白身のプリッとした感じを出せるように配合の調整も細かく行うことで、濃厚なたまごサラダタイプが完成しました。

たまごサラダタイプは Ever Egg 同様コレステロールゼロ。そのままでもおいしく、パンに挟んだりアレンジしても召し上がっていただけます。日々の献立のもう一品から、ひと手間を加えたとっておきの料理まで、様々なシーンで使える商品です。

### 使い方も簡単!解凍してパンにサンドしたり、ひと手間加えてさらにおいしく



パンに挟んで定番たまごサンドに



たまごサラダと好きな具材を載せて オープンサンドに

# ■2foods 店舗メニューでもたまごサラダタイプを使ったオリジナルメニューが登場

2foods 店舗でもたまごサラダタイプを使ったメニューが登場します。サクッと食感と リッチな味わいが楽しめる「2Bread クロワッサン」に、植物由来のマヨネーズなどを加 えてアレンジしたたまごサラダタイプをサンドしました。濃厚さだけでなくたまごサラダ らしいコクも楽しんでいただける一品です。



# ■販売情報

### <Ever Egg 常温タイプ>

発売日: 2024年3月26日(火)

販売先:

2foods オンラインショップ(<a href="https://ec.2foods.jp/">https://ec.2foods.jp/</a>) 2foods 都内 2 店舗(渋谷ロフト店 / 銀座ロフト店)

全国のスーパーマーケット、EC 等

## <Ever Egg たまごサラダタイプ(フィリング)>

発売日: 2024年3月26日(火)

販売先:

EC 等

2foods オンラインショップ(<a href="https://ec.2foods.jp/">https://ec.2foods.jp/</a>) 2foods 都内 2 店舗(渋谷ロフト店 / 銀座ロフト店)

### <店舗メニュー>

発売日: 2024年3月26日(火)

販売先:

2foods 都内 2 店舗(渋谷ロフト店/銀座ロフト店)

# ■商品情報

※商品はすべて税込です。

<Ever Egg 常温タイプ>



・商品名: Ever Egg

・内容量:130g

・保存方法:常温

· 賞味期間: 360 日

・セット内容/販売価格:

【2foods 店頭販売】1 個 380 円

【2foods オンラインショップ】5 個セット:1,900 円(送料別)

【全国のスーパーマーケット・EC 等】オープン価格

# < Ever Egg たまごサラダタイプ(フィリング) >



・商品名: Ever Egg たまごサラダタイプ (フィリング)

・内容量:500g

・保存方法:要冷凍・賞味期間: 360日

・セット内容/販売価格:

【2foods 店頭販売】1個1,600円

【2foods オンラインショップ】1 個 1,800 円 (送料別)

【EC 等】オープン価格

#### <店舗メニュー>



メニュー名:2Bread クロワッサン たまご風サンド

販売価格: テイクアウト 540 円/イートイン 550 円

# ■企業情報

#### ■2foods について

2foods は、次世代のフードカルチャーを創る日本発の植物由来食品を展開するブランドです。"欲しいものは、いつも 2 つある。"というブランド精神を持ち、五感を刺激するようなココロ踊る植物由来食品を生み出しています。 豊かさをもたらすおいしさはもちろんのこと、人々の健康やエシカルな社会



を実現するという究極の「食」を目指し、新たなカルチャーを発信していきます。https://2foods.jp

# ■カゴメ株式会社について

カゴメは 1899 年の創業以来、自然の恵みである野菜や果物のおいしさや栄養を活かしたものづくりを大切にしております。「トマトの会社から、野菜の会社に」というビジョンを掲げ、さまざまな野菜の価値を活かした幅広く革新的な商品を次々とお届けし、人々の健康に貢献していきたいと考えております。



https://www.kagome.co.jp/

#### ■株式会社 TWO について

植物由来食品を展開する「2foods」を手掛ける、未来の食を追求するフードカンパニー。"欲しいものは、いつも2つある。"を掲げ、あらゆる食の価値をアップデートし、地球・人々のウェルビーイングを実現していきます。https://two2.jp



### <報道関係者様からの問い合わせ先>

■株式会社 TWO 2foods PR 担当:清信・飯島

TEL: 070-4573-2224(清信 携帯) 070-3667-4314(飯島 携帯) E-MAIL: two\_pr@two2.jp

■カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川、堀江

TEL:03-5623-8503

※本リリースに記載の会社名・ロゴマーク・製品名等は、各社の登録商標または商標です。 ※本書面に掲載された画像及びテキストの無断転用を禁じます。