

2024 年 10 月 1 日

植物由来食品を展開する「2foods」と「カゴメ」の共同開発商品《第5弾》

プラントベースチーズ「Ever Cheese」10月1日発売

“とろ～りとろける伸び”や“濃厚なコク”などおいしさを追求

コレステロールゼロに加え、一般的なチーズと比較してカロリー・脂質オフ※1※2

“じゅわっ”、“あつあつ”！本商品を使った「エバーチーズ※4のクロワッサングラタン」2foods 店舗限定で同日発売



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、第5弾となる共同開発商品、プラントベースチーズ「Ever Cheese（エバーチーズ）」を2024年10月1日（火）より、2foods 都内2店舗（渋谷ロフト店・銀座ロフト店）・2foods 公式オンラインショップ・各種 EC にて販売開始します。※業務用向けには9月24日（火）より販売しています。

「Ever Cheese」はまるでチーズのようなとろ～りとろける伸びや、濃厚な味わい、コクなどおいしさを追求。さらにコレステロールゼロで、一般的なチーズと比較してカロリー約32～52%オフ※1、脂質約62～71%オフ※2を実現しています。チーズらしい味わいで満足感があり、たっぷりかけても軽やか※3にお楽しみいただけます。

また、2foods で販売している植物由来のクロワッサン「2Bread クロワッサン」を使った店舗限定メニュー「エバーチーズ※4のクロワッサングラタン」も同日より、2foods 全2店舗にて発売します。

※本商品は乳製品ではありません。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いませんが、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。まれに原材料の成分が加熱により固まったり、変色した部分が見られることがありますが、品質には問題ありません。

※本商品は加熱してお召し上がりください。

※1 日本食品標準成分表（八訂）による（チーズ類）/ナチュラルチーズ/ゴーダ、（チーズ類）/ナチュラルチーズ/チェダー、（チーズ類）/ナチュラルチーズ/パルメザン、（チーズ類）/プロセスチーズとのカロリーの比較

※2 日本食品標準成分表（八訂）による（チーズ類）/ナチュラルチーズ/ゴーダ、（チーズ類）/ナチュラルチーズ/チェダー、（チーズ類）/ナチュラルチーズ/パルメザン、（チーズ類）/プロセスチーズとの脂質の比較

※3 罪悪感が少なく、軽やかに食べられる様子を表しています。

※4 本商品は乳製品ではありません。

■「チーズ」の概念が覆る！とろ～りとろける伸びと、濃厚なコクや香りを追求したプラントベースチーズ誕生

「Ever Cheese」開発背景

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。

そのような状況の中で、TWO とカゴメは 2021 年 4 月に包括業務提携契約を締結しました。常識にとらわれない発想を持ち、最新のフードテックを活用する TWO と、125 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、これま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。

両社で開発した代表商品に、プラントベースエッグ「Ever Egg（エバーエッグ）」があります。人参と白いんげん豆を原材料に使い、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）で、驚きの“ふわとろ食感”を実現。2022 年 3 月に冷凍タイプを発表し、次いで発表した常温タイプでは全国のスーパーマーケットに販路を拡大しています。今年 3 月には常温タイプをさらにおいしくリニューアルし、初の派生商品である「Ever Egg たまごサラダタイプ（フィリング）」も発売。商品をアップデートし続け、新しい食の選択肢を提案してきました。

このように、見た目や食べたときに驚きを感じてもらえるようなプラントベースフードを開発し、多くの方に興味を持っていただきたいという両社の想いのもと開発商品の検討を重ね、今回注目したのが「チーズ」のカテゴリでした。

様々なフードのカテゴリでプラントベース商品が登場しており、チーズもその一つです。世界のプラントベースチーズ市場は 2030 年までに約 71 億 900 万米ドルに達すると予測され、今後も拡大が見込まれています※5。

チーズは食欲をそそるような魅力的な見た目や、様々な料理との相性の良さから、贅沢にたっぷりかけて使いたくなる食材です。一方で、栄養成分を意識する方にとっては、たくさん使うことによって健康面への影響が懸念されます。

そこで、食べたい欲求を我慢せず、たっぷりかけても軽やか※3 に食べられて、多様なアレンジが楽しめるプラントベースチーズの開発に両社で取り組みました。

※5（出典）：HORIZON Global Vegan Cheese Market Size & Outlook, 2023-2030

まるで“チーズ”のような理想のおいしさを追求

一般的なチーズと比較してカロリー・脂質オフ※1※2 など栄養成分へのこだわり

「Ever Cheese」は、旨味・コク・香り・伸びにこだわった「たっぷりかけられるのに、軽やか※3」なプラントベースチーズです。“とろ～りとろけて伸びる”見た目で食欲をそそり、ひと口食べると、まるでチーズのような濃厚なコクと香りが広がります。

このプラントベースチーズを開発するにあたり、両社で特にこだわって取り組んだのは「理想のおいしさ」に近づくことです。

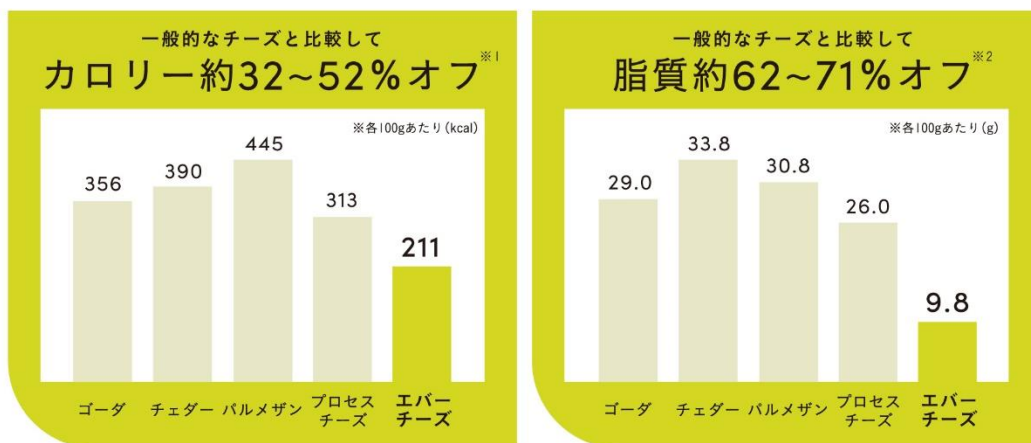


一般的に、プラントベースチーズを作ると、チーズのような伸びを作ることは難しいですが、「Ever Cheese」では、「とろ～りとろけるような伸び」を目指しました。

様々な原材料を検討し、数ある中からでんぷんを選定。でんぷんには種類が多くあり、それらと他原材料と組み合わせを何度も試しました。数百種類の配合パターンから最適な組み合わせを導き出し、独自の配合比率によって、理想的な「伸び」を作り出しました。この配合比率は特許を出願しています。

また、チーズのような「味わい」や「香り」を最初から最後まで楽しめるように追求しました。こだわりとして、大豆飲料を使用することでチーズらしいコクのある味わいや、味に厚みを生み出しています。また、食欲をそそるようなおいしさをチーズの伸び感だけでなく見た目からも表現できるように、人参を使用することでチェダーチーズのような鮮やかな色味に仕上げました。

さらに、「Ever Cheese」は、栄養成分にも特徴があります。一般的なチーズと比較してカロリー約 32～52%オフ※1、脂質約 62～71%オフ※2、また、コレステロールはゼロです。チーズを食べるうえで、気になる要素をオフすることができています。



※（出典）日本食品標準成分表（8訂）（2020年公開）

気になる“カロリー”、“脂質”を抑えたプラントベースチーズを使用して、手軽にアレンジ！

チーズ料理王道、とろ～り濃厚な味わいの「チーズピザ」



スパイシーさにまろやかな味わいをプラスした「チーズカレー」



■2foods 店舗限定「エバーチーズ※4のクロワッサングラタン」同日発売

「Ever Cheese」の発売に伴い、2foods 店舗では限定メニューの「エバーチーズ※4のクロワッサングラタン」を 2024 年 10 月 1 日（火）より発売します。

「エバーチーズ※4のクロワッサングラタン」は、プラントベースチーズ「Ever Cheese」を使用した、とろ〜り濃厚な味わいのパングラタンです。

ブロッコリーやかぼちゃなどの緑黄色野菜が摂れ、多様な食感が楽しめます。

パンの部分には、糖質約 55 %オフ※6、1 個当たりタンパク質 8g に加え、鉄分 1.05mg、食物繊維も 3.2g 摂れる豊富な 2foods オリジナル植物由来クロワッサン「2Bread クロワッサン」が 1 個分入っています。



たっぷりの具材に、じゅわっとリッチな味わいの 2Bread クロワッサンと、濃厚なコクと香りの「Ever Cheese」、程よい酸味のピリ辛トマトソースが絡み合い、満足感があるのに軽やか※3 な味わいが楽しめる 1 品です。

同日には、「エバーチーズ※4のクロワッサングラタン ミニサラダセット」の販売も開始いたします。サラダと合わせてお召し上がりいただくことで、ヘルシーさを追求したセットメニューがお楽しみいただけます。

※6 クロワッサン（レギュラータイプ）（日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年）と比較で糖質約 55%オフ（プレーン 1 袋当たり）

■販売情報

<Ever Cheese>

発売日：2024 年 10 月 1 日（火）

※カゴメの業務用商品として 9 月 24 日（火）より販売しています

販売場所：

2foods 公式 オンラインショップ (<https://ec.2foods.jp/>)

2foods 都内 2 店舗（渋谷ロフト店 / 銀座ロフト店）

各種 EC 等

<店舗メニュー>

発売日：2024 年 10 月 1 日（火）

販売場所：

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 Cheese>



- ・商品名：Ever Cheese（エバーチーズ）
- ・内容量：500g
- ・保存方法：冷凍
- ・賞味期間：（製造日より開封前）730 日
- ・販売価格：
【2foods 店頭販売】1,600 円
【2foods 公式オンラインショップ】1,800 円（送料別）
【各 EC 等】オープン価格（

<店舗メニュー>



<単品>

- ・メニュー名：エバーチーズ※4 のクロワッサングラタン
- ・販売価格 ：イートイン 1,090 円
 テイクアウト 1,070 円

<セット>

- ・セット ：サラダセット（ミニサイズ）
- ・販売価格 ：イートイン 1,390 円
 テイクアウト 1,365 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。

- ・公式サイト：<https://2foods.jp>

植物由来で、もっとおいしく
ココロ躍る方へ。
2foods

■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 コーポレート企画本部 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。