

**2foods×カゴメ共同開発、植物由来の“ふわとろたまご”「Ever Egg」常温タイプ
パッケージをリニューアルし、賞味期間を300日以上延長で食品ロス削減にも貢献
おいしさはそのまま、カロリー約59%※1、脂質約63%オフ※1も実現**

リニューアル記念！国内最大級の料理 SNS「スナッパディッシュ」にて、「Ever Egg」モニタープレゼントキャンペーンを実施

“欲しいものは、いつも2つある。”をコンセプトに、おいしさと健康の2つを追求したフードを展開するブランド「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：愛知県名古屋市中区/代表取締役社長：山口 聡/以下「カゴメ」）が共同開発した植物由来の“ふわとろたまご”「Ever Egg（エバーエッグ）」常温タイプ※2※3がパッケージを一新し、賞味期間を延長してリニューアルいたしました。2foods 銀座ロフト店や2foods 公式オンラインショップ、各種 EC サイトに加え、全国のスーパーマーケットでも順次販売しています。

リニューアルに伴い、「Ever Egg」が誰でも取り入れやすく、アレンジも自在であることを改めてお伝えするべく、国内最大級の料理 SNS「Snapdish（スナッパディッシュ/以下「スナッパディッシュ」）」にて、自由なアレンジ体験の投稿を募るキャンペーンを実施いたします。



今回のリニューアルでは、さらなる“おいしさ”が伝わるようパッケージデザインを一新。そしてこれまで360日間だった賞味期間を695日間に延長しました。こだわりのおいしさは変えることなく、より長い期間お楽しみいただけるような改良を行い、食品ロス削減に貢献してまいります。さらに、特徴であるふわとろ食感やたまご本来の風味はそのまま、一般的なたまごに比べてカロリー約59%オフ※1、脂質約63%オフ※1を実現しています。

※1 卵類/鶏卵/全卵/生（日本食品標準成分表（八訂）2020年）と比較

※2 本商品はプラントベース（植物由来）の商品ですので動物性原材料は使用していませんが、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

※3 本商品は卵を含む商品と共通の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

「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プラントベースフードは年々注目を集めています。

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植物由来食品の共同開発を行ってまいりました。

プラントベースの卵の世界市場は拡大しており、今後も成長が見込まれています^{※4}。TWO とカゴメは日本人にとって馴染み深い“たまご”のカテゴリで、共同開発商品の検討を開始。2022 年 3 月に共同開発の第一弾として、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、原材料に人参と白いんげん豆を使用した植物由来の“ふわとろたまご”「Ever Egg」冷凍タイプを発表。2023 年 4 月には、より持ち運びやすく保管の手間がない常温タイプを発売し、さらに多くの方の元へ届けたいという思いから、全国のスーパーマーケットに販路を拡大しました。

全国のお客様にお召し上がりいただくことで、より多くのご意見、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 ヶ月経たずして、両社で商品改良に向けて取り組みを開始しました。

2024 年 3 月に Ever Egg 常温タイプのさらなるおいしさを追求しリニューアル。コレステロールゼロはそのままだに、一般的なたまごに比べて、カロリーや脂質のオフ^{※1}を実現しています。同日には、初の派生商品である「Ever Egg たまごサラダタイプ」を発売しました。

このように「Ever Egg」を多くのお客様に届けていくため、日々商品を見直し、様々なアップデートを行ってきています。そして今回は、パッケージを一新し、賞味期間の見直しを行いました。パッケージは、たまごを連想するような黄色をベースに、「Ever Egg」を使ったアレンジレシピとして象徴的なオムライスで“ふわとろ感”が伝わるようなデザインに仕上げています。

また、賞味期間は 360 日間から 695 日間に延長しました。近年食品ロスが深刻な問題になっており、賞味期間が短い食品は、特に廃棄に繋がりがやすい傾向があります^{※5}。そのため今回のリニューアルでは、賞味期間を 300 日以上大幅に延長することによって、食品ロス削減を目指しています。

さらに、これまで追求してきた“おいしさ”やコレステロールゼロはそのままだに、一般的なたまごに比べてカロリー約 59%オフ^{※1}、脂質約 63%オフ^{※1}を実現しています。

新しくなった「Ever Egg」常温タイプを使って、様々なアレンジレシピをお楽しみください。

※4（出典）Plant Based Eggs Market - Forecasts from 2025 to 2030

※5（出典）FAO（国際連合食糧農業機関）

国内最大級の料理 SNS「スナップディッシュ」でモニタープレゼントキャンペーンを実施

「Ever Egg」は、これまでも様々な食のシーンで取り入れていただけるようなレシピの提案を行ってまいりました。スクランブルエッグのようなふわとろ食感が多様なアレンジが楽しめることや、温めたり、炒めたりしてもふわとろ食感が変わらずに楽しめたり、電子レンジに袋のまま入れて温められるなど、利便性の良さでもご好評いただいています。

今回は、「Ever Egg」を使った新たなレシピを生み出すために、国内最大級の料理 SNS「スナップディッシュ」にて、キャンペーンを実施。本キャンペーンでの投稿内容を通じて、家庭で取り入れやすいレシピや、これまでにはなかった新しいレシピなど、「Ever Egg」を使った様々なレシピをお楽しみください。



【「スナップディッシュ」モニタープレゼントキャンペーンについて】

植物由来のたまご「Ever Egg」常温タイプを活用したレシピを投稿してくれるモニターを募集し、当選者の中から抽選で100名様に「Ever Egg」常温タイプ5袋をプレゼントいたします。料理好きの方々による、日常で利用できるレシピ提案や、意外性や驚きのあるレシピ提案などこれまでになかったような新しいアイデアに出会えるキャンペーンになっています。

<応募について>

■応募条件：当選した商品に同封する投稿のご案内に従って、料理写真の投稿時に、スナップディッシュの「使ってみた」機能を使って投稿して下さる方 ※当選した方には、お送りする商品に投稿案内を同梱していますので詳細ご確認ください。

■応募期間：2025年4月2日（水）～4月9日（水）23:59

・応募ページ：<https://snapdish.jp/monitors/67d78d2794bf1530fb79a8e6/pc/>

<投稿について>

■期間：2025年4月18日（金）～5月15日（木）

■投稿方法

- ① スナップディッシュアプリをダウンロードしてアカウント登録
- ② 届いた「Ever Egg」常温タイプを使ってお料理
- ③ 作ったお料理を「スナップディッシュ」で撮影
- ④ 当選した商品に同封する投稿のご案内に従い、スナップディッシュの「使ってみた」機能を使って投稿

国内最大級の料理 SNS「スナップディッシュ」とは

「SnapDish（スナップディッシュ）」は、料理写真専用の投稿アプリ。ユーザーからの3,200万を超える料理投稿データを解析し「美味しそう」をスコア判定する「AI料理カメラ」を搭載。これらの料理に特化したコミュニケーションプラットフォームを活用し、主に食関連メーカー向けにファンマーケティング支援事業をおこなっています。21年4月には、食体験のオンラインストア「スナップディッシュマーケット（β版）」の提供を開始しました。本プロジェクトをはじめ、食を取り巻くさまざまなテーマやアクションに関わる料理コミュニケーションの場を提供することで、食卓と食卓、人と人がつながり、料理が「うれしい」に変わる体験を提供していきます。

・公式サイト：<https://snapdish.co/>

・公式 Instagram：<https://www.instagram.com/snapdish/>



■商品情報

<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：695日
- ・セット内容／販売価格 ※商品はすべて税込みです

【2foods オンラインショップ】5個セット：1,890円（送料別）

【全国のスーパーマーケット・EC等】オープン価格

■企業情報

■2foods について

2foods は、“欲しいものは、いつも2つある。”を掲げ、おいしさと健康の2つを追求したフードを展開するブランドです。植物由来食品の持つ素材の魅力に注目し、常識にとらわれない独自の視点とテクノロジーを掛け合わせたアイデアで、ココロもカラダもたっぷり満たされるこれまでにない食の選択肢を提案。新たなカルチャーを発信していきます。

- ・2foods 公式サイト：<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。

- ・カゴメ公式サイト <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>

2foods



<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。