



大成新創肉 × 勝博殿

創植物肉的美味。
對於感到好奇想嘗鮮的客人，勝博殿推薦新食感蔬肉排精選套餐，內容包括新食感蔬肉排，搭配勝博殿人氣熟成里脊豬排及元祖豬排卷，葷素一次滿足。獨鍾蔬食料理的顧客，則推薦新食感蔬肉丸野菜套餐，以和風醬料結合野菜、蔬肉丸共同燴煮。最讓人驚喜的是，新食感蔬肉排精選套餐，以新創肉替代絞肉，仿製香菇鑲肉，酥脆多汁，比真肉還要好吃。

和研發同事反覆試吃調整，才找到最適合的搭配醬汁。

新興的食材，和真實絞肉相比，更方便操作，但是因為它的風味和傳統不同，因此，他

整呈現仿似一般肉質的色、香、味。勝博殿料理長潘明舉指出，植物肉是

連鎖據點遍布日本與亞洲各地的勝博殿日式豬排餐廳，九月在臺灣推出全球

第一個新蔬排套餐。精選大成研發的新創肉，再加上勝博殿引以自豪的炸

製技術，搭配多元料理，做出肉質組織 Q 彈、口感多汁的肉排、肉丸，完

整呈現仿似一般肉質的色、香、味。



大成新創植物肉， 攜手餐飲、烘焙市場

勝博殿、檀島、岩島成，
九月同步推出 NEO Foods 新創肉系列料理

■ 協調中心經理 趙敏夙

西日式主題餐廳多元的選擇，令人
大開眼界。

注 重國際潮流的連鎖餐飲通路也積極引進新創肉，九月起消費者將可在全臺四十多個據點，嚐到新創肉的滋味，中西日式主題餐廳多元的選擇，令人大開眼界。



大成新創肉 × 岩島成 Gino Green

物肉，風味多元。
大成新創植物肉的價格也非常有競爭優勢，岩島成的植物肉系列麵包價格四十八元起，勝博殿的蔬肉排和 Gino Green 的漢堡，也在三百元上下，比進口的植物肉漢堡價格更親民許多，九月起透過大成餐飲全臺推廣，相信會讓更多人品嚐到植物肉，選擇新創肉料理，用吃好好照顧自己，也用吃來愛護地球。■

搭配植物肉，佛卡夏採用優質橄欖油搭配植

能有如剛出爐的新鮮烘焙口感。披薩採用香

利香料風味的植物肉，搭配義式無糖麵糰，並且採用日式湯種技術，即使冷凍覆熱，也能有

很多人希望吃到的早餐是鹹口味，能補充蛋白質營養卻不想吃肉，所以他選擇義大利香蔥佛卡夏。岩島成協理黃則麟表示，

烘焙業也看好植物肉的趨勢，岩島成九月上市的樂活植物

肉系列麵包，使用 neo 新創肉，做成

起司捲、香椿披薩、義式橄欖佛卡夏、

香蔥佛卡夏。岩島成協理黃則麟表示，

很多人希望吃到的早餐是鹹口味，能補充

能有如剛出爐的新鮮烘焙口感。披薩採用香

搭配植物肉，佛卡夏採用優質橄欖油搭配植

大成新創植物肉的價格也非常有競爭優勢，岩島成的植物肉系列麵包價格四十八

元起，勝博殿的蔬肉排和 Gino Green 的

漢堡，也在三百元上下，比進口的植物

肉漢堡價格更親民許多，九月起透過

大成餐飲全臺推廣，相信會讓更多人

品嚐到植物肉，選擇新創肉理，用吃好好照顧自己，也用

吃來愛護地球。■



大成新創肉 × 檀島

中式料理率先結合國際潮流，茶餐廳名店檀島用快炒、慢燉、酥炸呈現新創肉的美味。檀島九月推出了三道新菜，潮州欖菜四季焗豆、特製牛肉炆蘿蔔、松露蒜香捲，主廚黃祥恩表示，Neo Foods 新創植物肉很適合製作各種中式料理。他設計了 neo 豬絞肉，以大火翻炒並加入特調醬汁，潮州欖菜四季焗豆，使用欖菜、四季豆與肉絞肉吸收吸收了欖菜的鹹香與四季豆的鮮甜，成為一道開胃又下飯的好菜。在香港，炸春卷是茶樓中常見的點心之一，餡料多變豐富。檀島的松露蒜香捲，內餡使用 neo 新創植物牛絞肉、松露醬、紅蘿蔔及洋地瓜。neo 牛絞肉吸收了蔬菜爽口的湯汁及松露醬濃郁的香氣，多汁的肉餡與具嚼感的蔬菜，以春捲皮包裹後，油炸至金黃酥脆，令口感更具層次且豐富。牛肉炆蘿蔔為廣東常見的家常菜，醬香四溢，無論是拌麵或下飯都是非常受歡迎的。以 neo 牛塊及白蘿蔔，加上素蠔油、豆瓣醬、南乳醬、老抽、薑等秘製調味汁慢火細燉，香噴噴美，濃郁撲鼻。

neo 豬絞肉，以大火翻炒並加入特調醬汁，

潮州欖菜四季焗豆，使用欖菜、四季豆與

肉絞肉吸收吸收了欖菜的鹹香與四季豆的鮮

甜，成為一道開胃又下飯的好菜。

在香港，炸春卷是茶樓中常見的點心之一，

餡料多變豐富。檀島的松露蒜香捲，內餡使用 neo

新創植物牛絞肉、松露醬、紅蘿蔔及洋地瓜。neo

牛絞肉吸收了蔬菜爽口的湯汁及松露醬濃郁的香

氣，多汁的肉餡與具嚼感的蔬菜，以春捲皮包裹

後，油炸至金黃酥脆，令口感更具層次且豐富。

牛肉炆蘿蔔為廣東常見的家常菜，醬香四溢，

無論是拌麵或下飯都是非常受歡迎的。以 neo 牛

塊及白蘿蔔，加上素蠔油、豆瓣醬、南乳

醬、老抽、薑等秘製調味汁慢火細燉，

香噴噴美，濃郁撲鼻。

