



榮獲

臺北國際牛肉麵節大賞

# 新創—蔬食紅燒纖牛肉麵



■新食成行銷企劃專員 高鈺瑄

臺北國際牛肉麵節大賞已舉辦多屆，今年是第一年新增調理包組，經由九位專業的評審老師官測品評，新創—蔬食紅燒纖牛肉麵憑藉雄厚實力奪得最牛調理包TOP 10一席，打敗眾多知名餐飲集團以及飯店等對手，成功擄獲評審的味蕾，在眾多葷食牛肉麵中脫穎而出。

## 新創—蔬食紅燒纖牛肉麵

新創—蔬食紅燒纖牛肉麵的湯頭，主原料使用真材實料的生鮮蔬果慢熬，使湯頭香氣十足、具有飽滿的渾厚感，喝完保證唇齒留香，甚至好幾次讓客戶以為湯頭有加牛油。而牛肉塊使用最新植物肉加工技術——濕式擠壓技術，也稱為二代植物肉。濕式擠壓技術為集團特有的植物肉加工技術，目前在臺灣還沒有類似的國產產品，新創—蔬食紅燒纖牛肉麵便是第一支以NEO Foods自有品牌亮相的二代植物肉包裝產品，極具市場代表性，也是臺灣植物肉加工技術突破的重要里程碑。

## 牛肉塊研發過程

影響牛肉塊的口感有許多參數，每個參數的改變，都會影響終端產品的質地與口感，研發團隊投入大量時間測試了多種參數，最後實驗出最適合的配方與製程，讓牛肉塊具備半筋半肉的口感。

在質地方面，使用質地分析儀分析真牛肉與植物牛肉的質地，透過不斷改變配方比例，讓植物牛肉的質地，與真肉在數據上沒有顯著差異。味道則是特別著重在「去除雜味」，並且賦予消費者期待的「牛肉味」，讓整塊肉都具有了「肉」的靈魂，味道與香氣都有別於傳統的素牛肉塊。



▲得獎品項與獎盃合影



▲恭喜三項牛肉湯獲得由專業美食家以及名廚組成的評審團隊肯定

### 新創——蔬食紅燒纖牛肉麵實現永續價值

多國目標預計在二〇五〇年達到碳中和。中和的做法包含補償與減量，植物牛肉相較動物牛肉的製造，便是一種減量機制。牛肉麵為臺灣美食最經典的佳餚，牛肉大多仰賴進口，運送途中製造許多碳足跡。植物牛肉麵的誕生，代表著豆、穀類不必先轉換成飼料，經由肉牛的攝取再轉換成牛肉，而是直接變成植物肉。如此不僅能降低溫室氣體的排放量，也可以減少焚林養牛的問題，更進一步促進動物福祉，以達到環境永續、糧食永續、森林永續、生命永續等價值。

### 新創——蔬食紅燒纖牛肉麵實現營養價值提升

之前喝過傳統素食牛肉湯，簡直就是在喝豆瓣醬的感覺！味道非常單一且沒特色，也不覺得是在喝「牛」肉湯。我們的牛肉湯不但沒有添加香料，還使用大量天然蔬果慢熬，即使沒有牛油，湯頭也能非常渾厚；同時還將生鮮蔬果的水溶性營養成份保留。也因為沒有牛油，喝起來也比動物牛肉湯清爽、脂肪含量也較低。而牛肉塊使用非基改黃豆作為原料，還額外添加香菇絲，補充優良的碳水化合物來源。



▲NEO Foods 新創植物肉團隊

### 新創——蔬食紅燒纖牛肉麵符合市場趨勢，甚至超出市場預期

根據 Statista 統計數據，二〇二二年美國植物肉市場為一・四億美元，植物基食品在二〇二〇——二〇二二年的成長率為六・二％，是整體食品的三倍（一・九％）。NEO Foods 因應現在市場的飲食趨勢，開發無數個植物肉產品，其中蔬食紅燒纖牛肉麵便是臺灣首支添加二代植物肉的產品，極具市場獨特性，甚至超出市場預期，榮獲最牛嚴選 TOP 10 調理包。新創——蔬食紅燒纖牛肉麵是唯一入圍的植物牛肉麵，更是唯一獲選的植物牛肉麵，在眾星雲集的參賽者中脫穎而出，獲得由專業美食家以及名廚組成的評審團隊的肯定。

### NEO Foods 新創肉

大成集團旗下的新創品牌，致力於推廣植物蛋白飲食，提供消費者另一種肉的選擇。Light up your plate 不僅代表著點亮了餐盤，更是意味著減輕了身體的負擔。NEO Foods 新創肉希望帶給地球以及消費者一個更美好的未來，成為最閃耀的明日之星。