



大成集團副總裁韓家寅(左)與新事業開發部副總經理李維溪共同推廣蔬食新品牌好蔬上與綠季諾

「好蔬上 neo kitchen」主打中式料理，招牌菜色「紅燒蔬植牛若麵」，採用大成集團研發的「Neo Foods 新

「好蔬上 neo kitchen」明星蔬植牛若麵 冰花煎餃每日限量供應

創肉」，「Neo Foods 新創肉」曾獲得二〇二三國際食品界米其林 i T Q i 風味絕佳獎三顆星榮譽，以獨創全新技術，模擬肉的筋膜纖維，有別於一般傳統的蔬食牛肉，更具口感、香味與多汁。也曾獲得二〇二二臺北國際牛肉麵大賞殊榮，證明植物牛肉麵比動物性的牛肉麵更美味。好蔬上的「紅燒蔬植牛若麵」正是選用得獎的植物牛肉，並且特別運用沒有五辛的豆瓣醬，熬煮微辣濃郁的湯頭，搭配口感Q彈有勁的拉麵，展現層次豐富的美味。

另外，「香椿蔬植雞絲飯」採用植物雞絲，是使用最新溼式擠壓技術，模擬真實雞肉絲的外觀與纖維質地，以及香氣、口感。「紅油蔬植抄手」為了重現道地四川風味，特別使用藤椒油特調醬汁，香麻辣讓人口水直流。「冰花蔬植煎餃」每天限量供應，皮Q肉飽滿，香氣四溢。

為了保護海洋資源，大成集團也積極研發植物海鮮，從植物中萃取海洋鮮味，「紫菜海鮮丸子湯」的植物海鮮漿保有鮮甜滋味與彈牙口感，但不會有一般海鮮的普林負擔，葷素食者

迎 接世界地球日，大成集團餐飲服務群於今年推出「好蔬上 neo kitchen」與「綠季諾 Gino Green」，一中一西兩大蔬食品牌。大成集團積極研發新創肉，更打造全新蔬食品牌，期望讓更多民眾能享用健康、美味又平價的蔬植肉料理，在每一天的日常飲食中關心環保愛護地球。

近年來蔬食逐漸興起，素食不再只是特定族群的飲食習慣，有的組織團體推動週一無肉日，有的因為愛護動物而吃素，有的因為環保而開始蔬食，也有愈來愈多的彈性素食者，為了提供消費者多樣化的美食，既能攝取均衡蛋白質，又能落實環保，不傷荷包，大成集團推出「好蔬上 neo kitchen」與「綠季諾 Gino Green」，讓蔬植肉料理成為一般民眾的飲食常態。

響應世界地球日 大成集團推出 兩大全新蔬食品牌

好蔬上蔬植牛若麵 綠季諾蔬植漢堡 低碳美味新食尚

■ 協調中心 趙敏夙



辣味清炒蔬植
雞丁義大利麵



蔬食鹽酥雞



neo kitchen



香椿蔬植雞絲飯

紅燒蔬植牛若麵



冰花蔬植煎餃



紫菜海鮮丸子湯



紅油蔬植抄手



蔬植漢堡



都能盡情享用！

「綠季諾 Gino Green」蔬植漢堡
符合國際潮流低碳美味

因全球環保意識抬頭，聯合國糧農組織（FAO）於二〇〇六年曾發表報告，畜牧業的牛隻溫室氣體甲烷的一大來源，一頭一千二百磅的牛每年約排放一百公斤的甲烷，正是導致地球暖化的最大威脅之一。美國有很多速食業者都已經在菜單上增加植物肉漢堡，提供牛肉以外的選擇。配合國際的飲食趨勢，「綠季諾 Gino Green」主打蔬植漢堡，以百分之百純植物肉製成的漢堡，價格比真的牛肉漢堡更具競爭力，但美味不打折。

「綠季諾 Gino Green」主打西式料理，從早餐開始供應，每日新鮮現作，「蔬植漢堡」有「經典」、「麻辣」、「花生」三種口味，配料中的蔬菜、番茄、起司、太陽蛋等，可自己加價組合，自由彈性高。還能搭配飲料和薯條，推出平價套餐共六種組合。另外還有「辣味清炒蔬植雞丁義大利麵」、「西式蔬菜湯」、「蔬食鹽酥雞」、氣泡飲等多元選擇。「好蔬上

neo kitchen」與「綠季諾 Gino Green」，預計於今年四月下旬在臺北內湖三軍總醫院「三總好食城」正式開幕。

大成集團「Neo Foods 新創肉」
低脂、高蛋白質、零膽固醇

因應地球暖化氣候變遷，與糧食短缺壓力大增，如何善盡企業社會責任，為地球盡一份心力，協助解決問題同時又滿足消費者對美食的渴望，大成集團一直致力於生產安心、健康、美味、有永續性，同時讓每個人都負擔得起的食物。而新創植物肉，是世界飲食潮流的重要趨勢，也是解決全球環境議題的新選擇。

大成集團六十多年來，致力發展各種新型態的蛋白質食品，從農場到餐桌，生活中到處可見來自大成的產品，身為臺灣動物蛋白供應鏈的領導者，大成集團意識到植物肉市場的未來成長性及市場趨勢，研發了「Neo Foods 新創肉」。透過產品技術研發與創新，新創植物肉的蛋白質含量媲美真正的肉品，且低脂、高蛋白質、零膽固醇，富含膳食纖維與 B12，強化均衡營養配方，兼顧減碳、美味和健康！■

好蔬上 & 綠季諾 三總店資訊

- 地址：臺北市內湖區成功路二段三百二十五號 b1 美食街（三總好食城）
- 電話：（02）2793-6088
- 開幕日期：二〇二五年四月二十三日

