

CKFOOD





小粒ヴィーガンチキン

(Popcorn Plant Chick'n)

カリッとジューシーなポップコーン風プラントチキンで、植物由来のおいしさを楽しもう！一口サイズのチキン風ピースは、サクサク食感とやわらかジューシーな中身が魅力。絶妙な味付けで本物のチキンに負けないおいしさを実現しました。おやつ、シェア、料理のトッピングにも最適です。

- ✓ 100%植物性
- ✓ 外はサクサク、中はしっとりジューシー
- ✓ 台湾自社工場で製造
- ✓ 独自の味付けで本格的な風味を再現

前菜やスナックとしてはもちろん、お食事のアクセントにもぴったり！





ヴィーガンチキンブレスト (Vegan Chick'n Breast)

本物のチキンのような味と食感を再現した、理想の植物性代替食品「ヴィーガンチキンブレスト」。高タンパクでジューシー、さまざまな料理に活用できます。グリル、焼き物、サラダやサンドイッチにもぴったりの万能アイテムです。

- ✓ 100%植物性
 - ✓ 柔らかくジューシーな食感
 - ✓ 台湾自社工場で製造
 - ✓ 焼く、グリルする、スライスするなど多用途に対応
- ヘルシー志向の方にもおすすめの高タンパク食材です！





ヴィーガンイカリングフライ (Vegan Fried Squid Rings)

サクサク黄金色の衣に包まれた「ヴィーガンイカリングフライ」は、クラシッなフライドイカを植物性で再現！本物そっくりの弾力ある食感と、軽やかな衣のバランスが絶妙です。前菜やスナック、パーティーフードとしても大活躍。

- ✓ 100%植物性
- ✓ 外はサクサク、中はしっとり
- ✓ 台湾自社工場で製造
- ✓ 揚げ物、エアフライヤー、オーブン調理もOK

シーフード気分をヴィーガンで楽しめる一品です！





ヴィーガンフィッシュフィレ (Vegan Fish Fillet)

外はサクサク、中はふわっとした食感の「ヴィーガンフィッシュフィレ」は、伝統的なフィッシュフライの植物性代替品。リアルな海鮮の風味と食感を再現し、フィッシュバーガーやフィッシュ&チップスなど、様々な料理に使えます。

- ✓ 100%植物性
- ✓ 五葷不使用（玉ねぎ不使用）
- ✓ サクサク&ふわっと香ばしい食感
- ✓ 台湾自社工場で製造
- ✓ 揚げ物、エアフライヤー、オーブン

調理対応

サステナブルでヘルシーな「海の味」をぜひ体験してください！



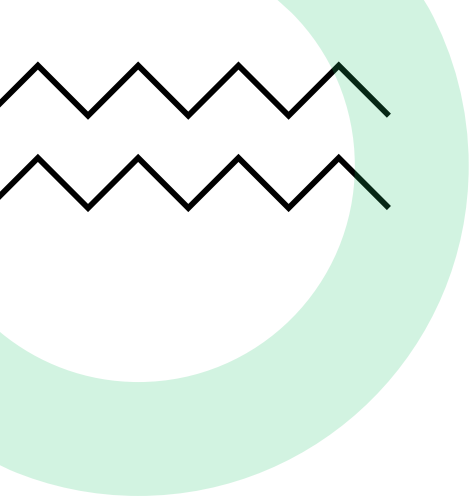


ヴィーガンバイト フライドシュリンプ (VeganBite Fried Shrimp)

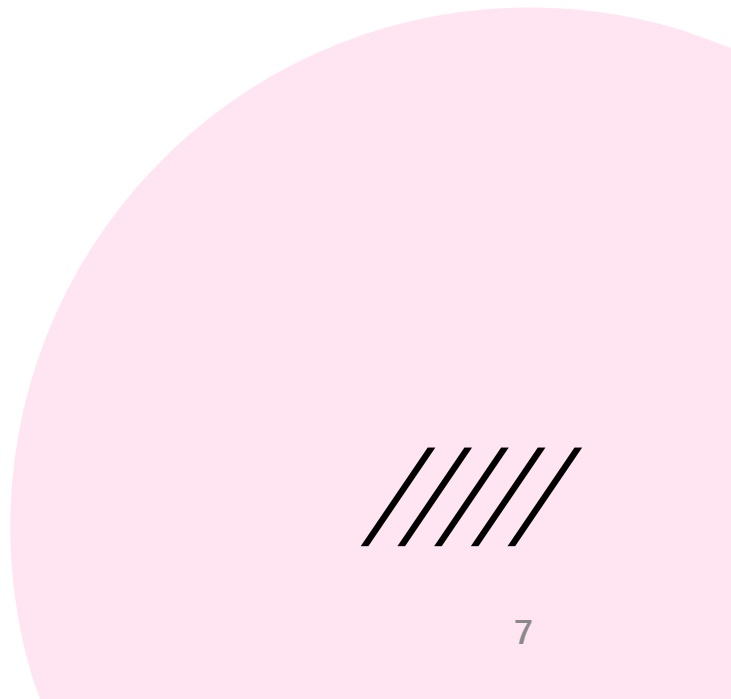
サクサク＆ジューシーな「ヴィーガンバイト フライドシュリンプ」は、植物由来の海老風味が楽しめる贅沢な逸品！本物の海老のような食感と風味を忠実に再現し、軽やかな衣で一口ごとにおいしさが広がります。

- ✓ 100%植物性
 - ✓ 外はカリッと、中はジューシー
 - ✓ 台湾自社工場で製造
 - ✓ 揚げ物、エアフライヤー、オーブン調理も対応
- 罪悪感のないシーフード体験をぜひお楽しみください！

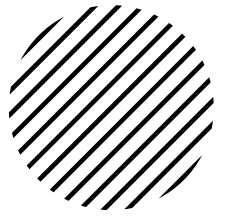




ベジ料理



小粒ヴィーガンチキン (Popcorn Plant Chick'n)



POPCORN PLANT CHICK'N



Goma-Dare Vegan Chick'n Salad

Crispy Popcorn Plant Chick'n meets nutty Japanese sesame dressing in this refreshing, wholesome salad.

Main Ingredients:

- Popcorn Plant Chick'n
- Shredded cabbage
- Cucumber sticks
- Cherry tomatoes
- Cashew kernels
- Optional: radish, lettuce, edamame

Sesame Dressing (Goma Dare):

- 1 tbsp toasted sesame paste or tahini
- 1 tbsp soy sauce
- 1 tbsp rice vinegar
- 1 tsp sugar
- 1 tsp mirin

How to Make:

1. Fry or air fry Popcorn Plant Chick'n until golden and crispy.
2. Toss fresh vegetables in a bowl.
3. Top with Chick'n and drizzle with sesame dressing.
4. Serve chilled or room temperature.



Vegan Oyakodon-style Rice Bowl

A comforting Japanese classic reimagined with Popcorn Plant Chick'n.

Main Ingredients:

- Popcorn Plant Chick'n
- Onion slices
- Vegan egg or silken tofu mash
- Soy sauce, mirin, sugar
- Kombu broth
- Steamed white rice
- Chopped scallion or nori

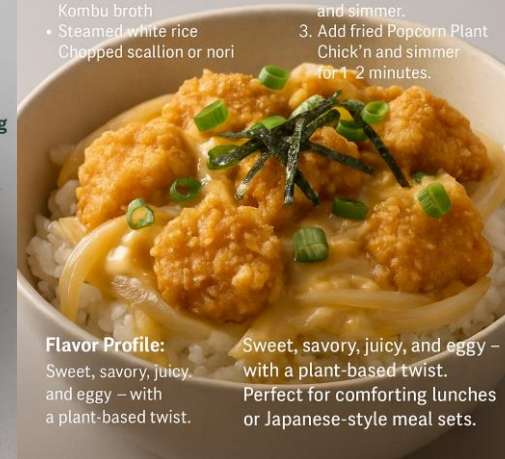
How It's Made:

1. Saute onion in a pan until soft.
2. Add broth (soy sauce + mirin + sugar + kombu) and simmer.
3. Add fried Popcorn Plant Chick'n and simmer for 1-2 minutes.

Flavor Profile:

Sweet, savory, juicy, and eggy – with a plant-based twist.

Sweet, savory, juicy, and eggy – with a plant-based twist. Perfect for comforting lunches or Japanese-style meal sets.



Japanese Vegan Chick'n Katsu Curry

A hearty and satisfying Japanese curry rice dish, topped with crispy Popcorn Plant Chick'n.



Main Ingredients:

- Popcorn Plant Chick'n (fried or air-fried)
- Japanese curry sauce (onion, carrot, potato, Japanese curry roux)
- Steamed white rice
- Garnish: pickled radish or fukujinzuke

How to Make:

Stir-fry chopped onion, potato, and carrot in oil until softened. Add water and simmer until vegetables are tender. Add Japanese curry roux cubes, stir until thickened. Serve Popcorn Plant Chick'n until crispy. Add pickles if desired.

Flavor Profile: Great romaji-packer.



ヴィーガンチキンブレスト (Vegan Chick'n Breast)

Vegan Chicken Breast

Western Style Recipes

Grilled Vegan Chicken Breast

- Season with rosemary, garlic, olive oil
- Grill until golden, serve with roasted vegetables and mashed potatoes
- 📌 Ideal for dinner plates or meal prep



Vegan Chicken Caesar Salad

- Slice vegan chicken breast, pan-fry or air-fry
- Toss with romaine, vegan Caesar dressing, croutons
- 🥗 Light, high-protein, and refreshing



Stuffed Vegan Chicken Breast

- Fill with spinach, sun-dried tomatoes, and vegan cheese
- Bake until firm and golden
- 🌿 Elegant for fine dining or special occasions



SPICY VEGAN CHICKEN BURGER

CRISPY. JUICY. BOLD.

🍗 Inspired by Karaage-style Japanese fried chicken
Made with tender vegan chicken breast, marinated in spices, coated in batter, and fried to golden perfection



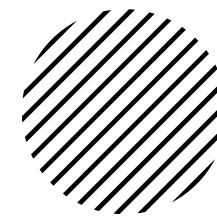
BURGER BUILD:

- Toasted bun
- Vegan karaage-style chicken breast
- Spicy vegan mayo or sriracha sauce
- Optional: avocado or plant-based ch

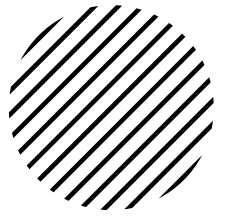
PERFECT FOR:

- Street food menus, café specials, or takeout boxes
- 🌱 100% plant-based
- High protein
- Crowd favorite

ヴィーガンイカリングフライ (Vegan Fried Squid Rings)

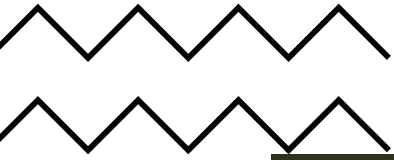


ヴィーガンフィッシュフィレ (Vegan Fish Fillet)



ヴィーガンバイト フライドシュリンプ (VeganBite Fried Shrimp)





Thanks