Impossible Foods เปิดตัวผลิตภัณฑ์เนื้อทำจากพืชครั้งแรกในฮ่องกง

– ร้านอาหาร Little Bao และ Happy Paradise ของเชฟ May Chow จะเป็นร้านแรกๆในฮ่องกงที่เสิร์ฟเมนูที่ใช้วัตถุดิบจาก Impossible โดยจะประยุกต์ให้เข้ากับอาหารกวางตุ้ง
– ร้าน Beef & Liberty ของเชฟ Uwe Opocensky จะเป็นร้านเบอร์เกอร์แห่งแรกนอกอเมริกาที่เสิร์ฟ Impossible Burger
– Impossible Foods จะรุกสู่ตลาดอื่นๆเพิ่มเติมตลอดปีนี้

บริษัท Impossible Foods เปิดตัวผลิตภัณฑ์เนื้อที่ทำจากพืชเป็นครั้งแรกในฮ่องกง โดยสามารถลิ้มลองได้ตามร้านอาหารยอดนิยมอย่าง Little Bao, Happy Paradise และ Beef & Liberty

Dr.Patrick O. Brown อดีตกุมารแพทย์และศาสตราจารย์สาขาชีวเคมีแห่งมหาวิทยาลัยสแตนฟอร์ด ได้ก่อตั้งบริษัท Impossible Foods ขึ้นในปี 2554 เพื่อทำการผลิตเนื้อ ปลา และผลิตภัณฑ์นมจากพืช ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่ามากเมื่อเทียบกับการผลิตจากสัตว์ บริษัทใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ พร้อมกับฟื้นฟูระบบนิเวศ และหล่อเลี้ยงประชากรทั่วโลกที่เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน

ฮ่องกงติดอันดับสุดยอดเมืองอาหารของโลกจากการจัดอันดับของ Conde Nast Traveler จึงเหมาะสมอย่างยิ่งกับการเป็นที่แรกนอกอเมริกาที่จะเสิร์ฟ Impossible Burger ซึ่งมีกลิ่นและรสชาติเหมือนเนื้อวัวจริงๆ แต่ทำมาจากพืช

ปัจจุบันมีการเสิร์ฟ Impossible Burger ในร้านอาหารกว่า 1,400 แห่งทั่วอเมริกา ตั้งแต่ร้านอาหารระดับรางวัล ร้านอาหารเล็กๆ ไปจนถึงร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดที่มีหลายสาขาอย่าง White Castle โดยร้านส่วนใหญ่จะเสิร์ฟ Impossible Burger พร้อมขนมปัง เครื่องเทศแบบดั้งเดิม และเครื่องเคียง และตั้งแต่วันพรุ่งนี้เป็นต้นไป ร้านอาหารในฮ่องกงจะได้นำวัตถุดิบนี้ไปประกอบอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเบอร์เกอร์แบบดั้งเดิมหรือสตรีทฟู้ด

Dr.Brown ซีอีโอและผู้ก่อตั้ง Impossible Foods กล่าวว่า “เรารู้สึกเป็นเกียรติที่ได้จัดหาวัตถุดิบให้กับเชฟคนดังในเมืองที่เป็นแหล่งรวมร้านอาหารระดับโลก เรามั่นใจว่าฮ่องกง ซึ่งเป็นศูนย์กลางแห่งไอเดียและอิทธิพลทั้งสมัยใหม่และสมัยเก่า จะเป็นบ้านอีกหลังที่พร้อมเสิร์ฟเมนูเด็ดที่ใช้วัตถุดิบจาก Impossible”

เชฟมือทองจากร้านอาหารระดับโลก

เชฟ May Chow คือเจ้าของตำแหน่งเชฟหญิงยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2560 จากงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลก (World’s 50 Best Restaurants) ทั้งยังเป็นเจ้าของร้าน Little Bao และ Happy Paradise ร้านอาหารกวางตุ้งต้นตำรับแห่งศตวรรษที่ 21

เชฟ Chow เกิดที่เมืองโทรอนโต ประเทศแคนาดา เธอฝึกฝนฝีมือและทำงานที่กรุงเทพฯ ลอสแองเจลิส และบอสตัน ก่อนจะก้าวขึ้นมามีชื่อเสียงในวงการสตรีทฟู้ดของฮ่องกง และมีส่วนในการขับเคลื่อนฮ่องกงให้เป็นศูนย์กลางอาหารระดับโลก นอกจากนี้ เชฟ Chow ยังเป็นตัวแทนของฮ่องกงตามเทศกาลอาหารต่างๆ เช่น เทศกาลอาหาร “Omnivore” ซึ่งจัดขึ้นที่กรุงปารีสและนครเซี่ยงไฮ้

ตั้งแต่วันพรุ่งนี้เป็นต้นไปที่ร้าน Little Bao เชฟ Chow และทีมงานจะเสิร์ฟเมนู “Impossible Bao” แซนด์วิชแบบดั้งเดิมที่ทำจากเนื้อ Impossible ราดซอสเทริยากิพริกไทยดำ พร้อมสลัดสาหร่ายคมบุราดซอสมะนาวเกลือ และซอสเต้าหู้หมัก ประกบด้วยขนมปังนึ่งแบบโฮมเมด ในราคา 118 ดอลลาร์ฮ่องกง ขณะที่ร้าน Happy Paradise จะเปิดตัวเมนู “Impossible XinJiang Hot Pocket” หนึ่งในสตรีทฟู้ดยอดนิยมของจีน เสิร์ฟพร้อมหัวไชเท้าดองและเครื่องเทศซินเจียง ในราคา 88 ดอลลาร์ฮ่องกง

เชฟ Chow กล่าวว่า “ชาวฮ่องกงต้องการเป็นผู้นำเทรนด์อาหารในระดับโลก ซึ่ง Impossible Burger ที่มีรสชาติอร่อยและนำไปทำอาหารได้หลากหลาย ก็เข้ามาบุกร้านอาหารชั้นนำของฮ่องกงในเวลาที่เหมาะเจาะพอดิบพอดี”

อีกหนึ่งเชฟมือรางวัลของฮ่องกงอย่างเชฟ Uwe Opocensky ได้สั่งสมชื่อเสียงด้านการทำอาหารจากร้าน El Bulli ในสเปน ซึ่งได้รับการโหวตให้เป็นร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก นอกจากนั้นยังสั่งสมประสบการณ์นานถึง 10 ปีในตำแหน่งหัวหน้าเชฟประจำโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล หนึ่งในโรงแรมที่ดีที่สุดของฮ่องกง โดยรับผิดชอบดูแลภัตตาคารและบาร์ 10 แห่ง ซึ่งในจำนวนนี้มี 3 แห่งที่ได้รับมิชลินสตาร์ด้วย

เขาลาออกจากโรงแรมในปี 2559 เพื่อรับตำแหน่งหัวหน้าเชฟของร้าน Beef & Liberty ซึ่งตอนนี้ได้รับการยกย่องว่าเป็นร้านแฮมเบอร์เกอร์ที่ดีที่สุดในฮ่องกงและเซี่ยงไฮ้ นอกจากนี้ เขายังเป็นเชฟที่ร้านอาหาร Uwe ของตัวเองด้วย สำหรับร้านอาหารในเครือ Beef & Liberty ทั้ง 7 สาขา ได้รังสรรค์เมนูที่ประยุกต์มาจาก “Beefsteak Club” ที่นิยมกันในคริสต์ศตวรรษที่ 18 โดยดัดแปลงให้ทันสมัยขึ้น เน้นส่วนผสมจากธรรมชาติ และดำเนินงานอย่างยั่งยืน Beef & Liberty เป็นที่ชื่นชอบของคนในพื้นที่และชาวต่างชาติ เพราะเลือกใช้เฉพาะเนื้อวัวปราศจากฮอร์โมนและยาปฏิชีวนะจากที่ราบสูงสกอตติช และนำมาบดเอง นอกจากนี้ ทางร้านยังกรองน้ำดื่มเองเพื่อลดการนำเข้าน้ำดื่มและลดขยะขวดแก้วในฮ่องกง

Beef & Liberty จะเสิร์ฟเมนู “Impossible Thai Burger” ซึ่งคลุกเคล้าด้วยพริก ผักชี สะระแหน่ โหระพา ต้นหอม ราดซอสมายองเนสทำจากถั่วเหลือง โรยด้วยหอมและกระเทียมเจียว ในราคา 135 ดอลลาร์ฮ่องกง นอกจากนั้นยังมีเมนู “Impossible Chili Cheese Fries” มันฝรั่งทอดราดซอสที่มีส่วนผสมของพริก เชดดาร์ชีส ต้นหอม และชาว

ครีม ในราคา 62 ดอลลาร์ฮ่องกง

เชฟ Uwe Opocensky หัวหน้าเชฟของร้าน Beef & Liberty กล่าวว่า “เราชื่นชอบเบอร์เกอร์มาก และเราทำในสิ่งที่สามารถทำได้เพื่อสิ่งแวดล้อม เราชื่นชมที่ Impossible Burger สร้างความน่าตื่นเต้นให้กับวงการเบอร์เกอร์ทั่วโลก และมอบโอกาสในการสร้างความยั่งยืนยิ่งขึ้น เรามั่นใจว่าลูกค้าจะรัก Impossible และรู้สึกดีกับการรับประทานอาหารอย่างแน่นอน”

ผลิตภัณฑ์เนื้อ Impossible วางจำหน่ายแล้ววันนี้ในฮ่องกง โดยจำหน่ายแบบจำกัดผ่านทาง Classic Fine Foods ผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายอาหารคุณภาพสูงรายใหญ่ของเอเชีย ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการจัดหา นำเข้า เก็บรักษา ทำการตลาด และจัดจำหน่ายสินค้า โดยดำเนินงานทั่วเอเชียและยุโรปมาตั้งแต่ปี 2544

รสชาติอร่อยและกระทบสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด

Impossible Burger พัฒนามาตั้งแต่ปี 2554 ก่อนจะเปิดตัวเป็นครั้งแรกในเดือนกรกฎาคม 2559 ที่ร้าน Momofuku Nishi ของเชฟ David Chang ในแมนฮัตตัน โดยเป็นเนื้อที่ทำจากพืชเพียงหนึ่งเดียวที่ได้รับรางวัล Tasty Award ปี 2560 และรางวัล Fabi Award ปี 2561 จาก National Restaurant Association

นอกจากจะมีการเสิร์ฟในเครือร้านฟาสต์ฟู้ดสัญชาติอเมริกันอย่าง White Castle แล้ว Impossible Burger ยังเป็นเนื้อที่ทำจากพืชเพียงหนึ่งเดียวที่มีการเสิร์ฟในร้านอาหารคอนเซปต์ “Better Burger” ยอดนิยมในอเมริกา อย่างร้าน Fatburger, Umami Burger, Hopdoddy, The Counter, Gott’s และ B Spot ซึ่งร้านหลังสุดเป็นร้านเบอร์เกอร์สไตล์มิดเวสต์ของเชฟ Michael Symon

Impossible Burger ทำจากวัตถุดิบง่ายๆ ประกอบด้วยน้ำ โปรตีนข้าวสาลี โปรตีนมันฝรั่ง และน้ำมันมะพร้าว โดยมีส่วนประกอบพิเศษอย่าง “ฮีม” (heme) ซึ่งให้รสชาติของเนื้อและเป็นตัวกระตุ้นรสชาติอื่นๆเมื่อนำไปปรุงสุก ฮีมเป็นหน่วยสำคัญของสิ่งมีชีวิต เป็นโมเลกุลที่มีอยู่ทั่วไปในธรรมชาติ พบได้ในสิ่งมีชีวิตทุกชนิดและอาหารทุกประเภทที่เรารับประทาน โดยพบมากในเนื้อเยื่อของสัตว์ และนักวิทยาศาสตร์ของ Impossible ก็ค้นพบว่า ฮีมที่มีอยู่มากมายในเนื้อเยื่อของสัตว์นี่เองที่ทำให้เนื้อสัตว์มีรสชาติอย่างที่เราคุ้นเคย

เพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคเนื้อและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในเวลาเดียวกัน บริษัท Impossible Foods จึงได้พัฒนาวิธีที่ย่อมเยา ยืดหยุ่น และยั่งยืนกว่าในการผลิตฮีม ซึ่งก็คือการผลิตเนื้อ เพื่อไม่ให้การทำปศุสัตว์สร้างหายนะด้านสิ่งแวดล้อม โดยบริษัทได้ดัดแปลงพันธุกรรมและหมักยีสต์เพื่อสร้างโปรตีนฮีมที่พบได้ปกติในพืชซึ่งมีชื่อเรียกว่า soy leghemoglobin และฮีมที่ใช้ใน Impossible Burger ก็มีลักษณะเหมือนฮีมที่มนุษย์บริโภคจากเนื้อมานานหลายพันปี โดยมีรสชาติกลมกล่อมเหมือนเนื้อจริงๆ แต่ใช้ทรัพยากรน้อยกว่าเดิมมาก

Impossible Burger ผลิตขึ้นโดยไม่มีการฆ่าสัตว์ ทั้งยังปราศจากฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ คอเลสเตอรอล และสารปรุง

แต่งรสชาติ นอกจากนั้นยังใช้น้ำน้อยลง 75% ปล่อยก๊าซเรือนกระจกน้อยลง 87% และใช้พื้นที่น้อยกว่าการทำปศุสัตว์ถึง 95%

เกี่ยวกับ IMPOSSIBLE FOODS

Impossible Foods มีสำนักงานใหญ่อยู่ในเมืองเรดวูดซิตี้ รัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา บริษัทผลิตเนื้อและผลิตภัณฑ์นมที่มีรสชาติอร่อยและอุดมไปด้วยสารอาหารโดยใช้วัตถุดิบจากพืช ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่ามากเมื่อเทียบกับการผลิตจากสัตว์ บริษัทเอกชนแห่งนี้ก่อตั้งขึ้นในปี 2554 โดย Patrick O. Brown, M.D., Ph.D. อดีตศาสตราจารย์สาขาชีวเคมีและนักวิจัยของสถาบันการแพทย์โฮเวิร์ด ฮิวจ์ส แห่งมหาวิทยาลัยสแตนฟอร์ด ทั้งนี้ ผู้ร่วมลงทุนกับ Impossible Foods ประกอบด้วย Khosla Ventures, Bill Gates, Google Ventures, Horizons Ventures, UBS, Viking Global Investors, Temasek, Sailing Capital และ Open Philanthropy Project

รับชมข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่:
www.impossiblefoods.com
www.twitter.com/impossiblefoods
www.facebook.com/impossiblefoods
www.instagram.com/impossible_foods

สำหรับสื่อมวลชน: https://impossiblefoods.app.box.com/v/presskit

สื่อมวลชนกรุณาติดต่อ:
ทั่วโลก (ภาษาอังกฤษ): Ashley Geo อีเมล: ashley.geo@impossiblefoods.com
ฮ่องกง (ภาษาจีน): Jessi Ng อีเมล: jessi@stirpublicrelations.hk
Impossible Foods: pr@impossiblefoods.com

ติดต่อสอบถามข้อมูลอื่นๆ: hello@impossiblefoods.com

รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/679085/Impossible_Foods___Chef_May_Chow.jpg
รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/679084/Impossible_Foods___Chef_Uwe_Opocensky.jpg