



人造肉近年打入本港市場，隨着「肉價」不升反跌，普及程度正幾何級數飆升，而全球人造肉巨擘之一 Impossible Foods，短短一年更第三度大幅減價，實行全方位吸客！該公司昨宣布，由今日起本港全線植物牛肉在百佳超市的零售價將勁減逾兩成，終極目標更希望可比傳統碎牛肉更便宜，單計港澳餐廳食肆已有多達750間供應其產品。百佳亦指去年10月起銷售人造肉食品反應理想，將引入更多種類產品應市。 文：康志強

全球最大人造肉供應商之一的 Impossible Foods 昨宣布，受惠於過去一年銷量和規模經濟效益的龐大增長，從今日起，Impossible 植物牛肉在本港所有百佳超市 340 克裝建議零售價，會由 89.9 元下降至 65.9 元。今次減價為 Impossible Foods 不到一年內，第三次以雙位數的幅度降價，而在香港降價的幅度，更超過 20%。

Impossible Foods 香港總經理藍凱慧表示，Impossible Foods 自 2018 年在香港市場推出以來，業務不斷急劇增長，令人非常鼓舞。其中，現時餐廳銷售點自去年 1 月以來就上升 160%，零售網絡也在不斷擴展，她直言，「希望可以一直降價，最終目標是比傳統碎牛肉更便宜。」

Impossible Foods 發言人補充指，去年 9 月公司與全球連鎖咖啡店星巴克（Starbucks）開始在港推出一系列植物肉產品，屬期間限定，包括植物肉豬柳漢堡，香辣 Impossible 肉酥和粟米包 Impossible 三文治，現時部分星巴克指定分店仍有售。

百佳：植物肉受素食者歡迎

百佳超級市場董事總經理任良安表示，為滿足消費者對植物性食品日益增加的需求和興趣，非常樂意與 Impossible Foods 一同在這艱難時期回饋消費者，藉此鼓勵更多消費者將植物性食品融入日常飲食中。百佳超市發言人指，Impossible 植物牛肉去年 10 月起於約 100 間百佳上架，包括 PARKnSHOP、FUSION 及 TASTE

等，亦於百佳網店有售；而另一品牌人造肉 OmniPork 新豬肉更早於 2019 年已開始在百佳售賣。發言人續稱，植物肉一直受到素食主義的顧客歡迎，銷情甚佳。未來百佳會引入更多不同類型的植物肉產品，以迎合不同顧客的需要。

黃傑龍：減價兩成有助推廣

叙福樓集團主席及行政總裁黃傑龍（圖）表示，集團幾年前已經有銷售植物肉，旗下牛角更是香港第一間提供植物肉燒烤的燒肉店，供應商也是全球最大人造肉供應商之一的 Beyond Meat。其餘還有人造豬肉（新豬肉）供應商 OmniPork。供應予客人的人造肉產品，則包括一些前菜、餃子、小籠包、肉餅及火鍋配料等等。

他續稱，素食者很喜歡人造肉食品，因為除了蔬菜外，還可以有不同的選擇。而人造肉作為一款時尚食品，亦吸引不少客人願意一試。

對於 Impossible Foods 再度減價逾兩成，黃傑龍認為，植物肉一向給人感覺是價錢比較貴，故供應商願減價，對進一步推廣人造肉市場應有幫助。



Impossible Foods 香港總經理藍凱慧非常看好本港植物肉零售市場。

超市銷售佳 擬引更多種類產品應市

一年三度降價 人造肉吸客



零售價減價逾兩成。

本港食肆人造肉菜式簡介

供應商 Beyond Meat

Green Common
未來漢堡 Plus
108 元

Burgerism
未來植物肉漢堡
88 元



供應商 Impossible Foods

星巴克
香辣 Impossible 肉酥
31.2 元



供應商 OmniPork 新豬肉

28 元和 32 元

唐記包點
梅菜新肉絲飯和
意式番茄素肉飯



供應商 OmniPork 新豬肉

大快活
素肉碎豆腐紅米飯
41 元



植物肉好口感 細胞肉成本高

人造肉可分為兩種，一種被稱為「植物肉」，利用大豆及豌豆等植物蛋白為主要原料，製作成口感近似肉類素食肉品；一種被稱為「細胞肉」，利用動物幹細胞在實驗室環境下自然生長成肉，這種製作方式目前成本過高，暫未有商業化產品面世。