

IMPOSSIBLE FOODS登陸香港酒店

- 3間香港知名豪華酒店將推出廣受歡迎的植物製Impossible Burger。
- 唯港薈、香港君悅酒店及香港海景嘉福洲際酒店是香港其中3個提供Impossible產品的地方。
- Impossible Foods將在世界知名美食天堂 - 香港繼續擴展。

香港【2018年6月6日】 - Impossible Foods 將在香港其中3間知名豪華酒店：唯港薈、香港君悅酒店及香港海景嘉福洲際酒店推出其得獎無數的植物肉。

Impossible Foods上月首次於香港亮相，進駐亞洲最女廚師得獎者 May Chow 的兩間潮流食肆 - Little Bao 和 Happy Paradise 及名廚 Uwe Opocensky 主理的 Beef & Liberty。香港是 Impossible Foods的首個海外市場，其100%純植物製造的肉擁有超高仿真度，味道、香味及口感堪比傳統牛肉。

The Impossible 現已於美國投入超過2,000間規模不同的食肆，大至獲獎餐廳及大型連鎖快餐店 - White Castle，小至小型餐館。大部分餐廳都利用 The Impossible 與傳統配料結合，製作漢堡。同時，亦有部分把Impossible的植物肉應用於其他菜式，例如：餃子、麵、墨西哥夾餅、肉丸及三文治等。

Impossible Foods 創辦人兼行政總裁 Dr. Patrick O. Brown 說：「我們非常榮幸能在首個海場外市得到如此熱烈的支持和歡迎。香港客人給予我們很多正面的意見，啟發我們作出更多進步。我們十分期待在這座城市的更多餐廳和酒店推出我們的產品。」

五星級酒店創造的不可能

Impossible Foods 將於今天在尖沙咀的唯港薈首次亮相。該酒店以其前衛優雅的設計和一覽無遺的維多利亞港景致而聞名。Impossible Foods 的植物肉將在唯港薈的全日咖啡廳 **GREEN** 及集合國際美食的 **The Market** 中推出。The Market 已連續7年獲得 OpenRice 全港最佳自助餐。

客人可在 **GREEN** 享用「Impossible Burger」- 純素麵包，配上荷蘭豪達芝士、洋蔥和醃瓜（港幣\$140 + 10%）。在 **The Market**，Impossible Foods 的植物肉將被融入多款香港和東南亞美食，包括：「Impossible Meatballs」配番茄香草醬、「Thai Spicy Country Sausages」、「Tandoori Kebabs」配青瓜乳酪醬、「Braised Eggplant with Impossible Mince」配辣椒醬、「Braised Bean Curd with Impossible Meat Sauce」、「Mini Impossible Cheeseburgers」、「Crispy Impossible Samosas」配薄荷酸辣醬、「Indian Impossible Meatball Curry」配調料和印度薄餅及「Crispy Fried Wontons」配甜酸醬。

另外，為展示 Impossible Foods 的無窮可能性，The Market 將在其早餐中推出「Impossible Hash Brown」、「Steamed Egg with Impossible Mince」配番茄醬、「Impossible Herb Sausage」和「Impossible Meat and Bread Pudding」配番茄醬。

在海港的另一邊，Impossible Foods 亦將被加入灣仔豪華五星級香港君悅酒店的菜單上。該酒店的兩間招牌餐廳 Grand Cafe 和 The Grill 將一同推出配上素食美乃滋，Daiya波羅伏洛芝士，紅薯和香草的「Impossible Burger」（港幣\$230 + 10%）。

香港海景嘉福洲際酒店的 Café on M 將推出「Impossible Indian Burger」- 以薑黃麵包配上芝士、印度炸洋蔥、青瓜乳酪、辣醃瓜和香辣薯條（港幣\$168），提供客人多種味覺體驗，為自助餐和全天餐飲帶來新元素。

小足印，大味道

自2011年開結研製，Impossible Burger 於2016年首次在紐約著名主廚 David Chang的餐廳 Momofuku Nishi 中登場。Impossible Burger 是唯一一款植物製漢堡於2017年及2018年分別榮獲 Tasty Award 及由 National Restaurant Association 頒發的 Fabi Award。

除了出現在美國連鎖快餐店 - White Castle 之外，Impossible Burger 更是唯一一款植物製漢堡出現在美國著名廚師 Michael Symon 的一系列知名漢堡店，例如 Fatburger、Umami Burger、Hopdoddy、The Counter、Gott's and B Spot 和 The Midwest burger restaurant。

Impossible的植物肉是由簡單的材料包括水、纖維小麥蛋白、椰子油、馬鈴薯蛋白和豆血紅蛋白（「血紅素」）製成。血紅素在自然界十分普及，是一種存在於植物和動物中必要的含鐵分子。血紅素令血液呈紅色，允許動物細胞攜帶氧氣。雖然在所有生物中都能找到血紅素，但其數量在動物組織中尤其多。Impossible Foods 的科學家認為這是肉類有「肉味」的原因。

Impossible Foods 為求能滿足全球的肉類需求，同時減少對環境及牲畜的傷害，研發了一種可持續、可擴展而又經濟的血紅素（即：植物式肉排）製作方法。Impossible Foods 從基因著手發酵酵母，並生產一種存在於植物的豆血紅蛋白，名為「黃豆血紅蛋白」。這種血紅蛋白與肉類中的血紅素分子相同，它能帶出牛肉的味道，但卻花耗更少的資源。

相對一般牛肉漢堡，The Impossible 的植物肉，不含膽固醇或人造香料，製作時不經屠房，不添加荷爾蒙及抗生素。整個製造過程將減少75%用水量，87%溫室氣體排放量及95%土地使用量。

關於Impossible Foods：

來自美國加州的 Impossible Foods 致力研究用植物製成美味和營養豐富的仿肉和奶類產品 - 製造過程對大自然的損害遠比傳統過程低。這間私人企業創於2011年，創辦人為前美國史丹佛大學生物化學系教授和美國霍華德·休斯醫學研究所研究員 Patrick O. Brown, M.D., Ph.D.。主要投資者包

括Horizons Ventures, Khosla Ventures, Bill Gates, Google Ventures, UBS, Viking Global Investors, Temasek及Open Philanthropy Project。

更多資料：

impossiblefoods.com

www.twitter.com/impossiblefoods

www.facebook.com/impossiblefoods

<https://impossiblefoods.app.box.com/v/presskit>

Press kit:

<https://impossiblefoods.app.box.com/v/presskit>

Media contact listed on news release:

Impossible Foods: pr@impossiblefoods.com

Named contact for Business Wire (required):

International Media (English Contact): Ashley Geo ashley.geo@impossiblefoods.com,
WhatsApp/Mobile: +19498741602

Hong Kong Media (English Contact): Robin Smith, robin@stirpublicrelations.hk,
Whatsapp/Mobile: +85259674764

Hong Kong Media (Chinese Contact): Jessi Ng, jessi@stirpublicrelations.hk, WhatsApp/Mobile:
+85293379299