

Good Catch ส่งรถ OurWay แจกแซนด์วิชทูน่า

มังสวิรัตินี้ ทำชน Subway สร้างสรรค์เมนูแซนด์วิช

แสนอร่อยแบบไม่มีเนื้อปลา

Good Catch แปรนตร์อาหารทะเลมังสวิรัตินี้ทำมาจากพืช ประกาศว่ารถอาหาร OurWay ของบริษัทจะแจกแซนด์วิชไว้เนื้อปลาแบบฟรีๆ ให้กับผู้ชื่นชอบแซนด์วิชที่หัวโหย เพื่อผลักดันให้ผู้บริโภคเรียกร้องให้ Subway เลิกใช้เนื้อปลาในเมนูอย่างถาวร

เมื่อไม่นานนี้ New York Times เปิดเผยรายงานว่า ในแซนด์วิชทูน่าของ Subway ที่ได้นำมาตรวจสอบนั้น ไม่มีดีเอ็นเอของปลาทูน่าอยู่เลย Good Catch จึงเริ่มภารกิจประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารทะเลมังสวิรัตินี้ที่ทำมาจากพืช เพื่อพิสูจน์ว่าปลาทูน่าแบบมังสวิรัตินี้ 100% นั้นไม่มีอะไรน่ากลัว ทั้งยังเป็นปลาทูน่าชนิดเดียวที่ผลิตได้อย่างยั่งยืนโดยแท้จริง

หัวข้อข่าวเหล่านี้ยังเกิดขึ้นหลังจากมีการออกอากาศภาพยนตร์สารคดีเรื่อง Seaspiracy ของ Netflix ซึ่งเปิดเผยว่าหากมนุษย์ยังคงตกปลามากเกินความจำเป็นเช่นในปัจจุบัน ประชากรของสัตว์ทะเลที่เป็นอาหารของมนุษย์เกือบทั้งหมดจะสูญพันธุ์ภายในปี 2593[1]

รถอาหาร OurWay ของ Good Catch ตระเวนไปยังย่านสำคัญต่างๆ ของกรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ, นิวยอร์ก ซิตี้ และเมืองฮอสติน รัฐเท็กซัส ในวันที่ 15 ก.ค.นี้

เพียงวันเดียวเท่านั้น ที่รถแซนด์วิชสุดพิเศษนี้จะแจกจ่ายแซนด์วิชทูน่ามังสวิรัตินี้ที่ทำมาจากพืชของ Good Catch ให้ผู้ที่ผ่านไปมาแบบฟรีๆ โดยไม่มีข้อแม้หรือเงื่อนไข แถมยังต้อนรับทุกคนไม่ว่าจะเป็นผู้ที่เลือกกินอาหารวีแกน มังสวิรัตินี้ หรือว่ากินเนื้อ แซนด์วิชแสนอร่อยเหล่านี้ทำขึ้นให้ทุกคนได้ลิ้มลอง โดยปราศจากดีเอ็นเอของทูน่าหรือสัตว์ทะเลใดๆ ก็ตาม

Chad Sarno ผู้ร่วมก่อตั้ง Good Catch กล่าวว่า “พันธกิจ ของเราคือการผลิตอาหารทะเลที่ทำมาจากพืชที่ส่งผลกระทบต่อมหาสมุทรและทุกๆ ชีวิตที่อาศัยอยู่ในนั้น อุตสาหกรรมประมงเชิงพาณิชย์ขนาดใหญ่เป็นสิ่งที่สร้างความเสียหายต่อมหาสมุทรของเรามากที่สุด พวกเราทำดีกว่านี้ได้ และเราพร้อมจะเสนอตัวเลือกอาหารทะเลชนิดอื่น ๆ มากมายที่มีรสชาติอร่อย และไม่ทำให้เกิดการจับสัตว์ติดอวน มีสารปรอท หรือก่อความเสียหายด้านสิ่งแวดล้อม ชาว Subway กลายเป็นประเด็นดังไปทั่วโลก ตอนนี้จึงเป็นช่วงที่เหมาะสมที่สุดในการให้ความรู้กับทุกคนว่า มีวิธีที่ดีกว่าในการอ้อมรอยกับอาหารทะเลโดยไม่ต้องทำร้ายสิ่งแวดล้อมในมหาสมุทร เราต้องการผลักดันให้ Subway และบริษัท

อื่นๆ เพิ่มตัวเลือกที่ไม่ใช่เนื้อปลา เพื่อประโยชน์ของทุกฝ่าย”

Good Catch เป็นบริษัทอาหารเปี่ยมนวัตกรรมที่ขับเคลื่อนโดยทีมเชฟ ผลิตอาหารทะเลชนิดต่างๆ รวมถึงปลาทูน่า มังสวิวัตินที่ทำจากพืชและไม่ส่งผลเสีย โดยมีส่วนผสมเป็นถั่ว, ถั่วลูกไก่, ถั่วเลนทิล, ถั่วเหลือง, ถั่วปากอ้า และถั่วขาว ซึ่งให้รสชาติเข้มข้นและรสสัมผัสที่นุ่มละมุนเหมือนอาหารทะเลทั่วไป

ผู้ที่ต้องการเข้าร่วมภารกิจผลักดันการเลิกบริโภคเนื้อปลาค้างนี้ สามารถร่วมกิจกรรมได้จากบ้านด้วยการแชร์ภาพแซนด์วิชของตัวเองและแท็ก @goodcatchfoods เพื่อส่งเสริมให้ @subway เลือกใช้เนื้อปลาอย่างถาวรด้วยแฮชแท็ก #FishFreeForGood

[1] แหล่งที่มา: Science Magazine

รูปภาพ - https://mma.prnewswire.com/media/1573991/Good_Catch.jpg

รูปภาพ - https://mma.prnewswire.com/media/1573990/Good_Catch.jpg