



Lehdistötiedote 06.10.2026

Liha vai kasvis? Soppu uskoo kolmanteen vaihtoehtoon

Suomalainen ruokakeskustelu ajautuu helposti kahteen leiriin: liha tai kasvis. Entä jos joko tai -ajattelulle on olemassa kolmas vaihtoehto? Menestysresepti-ohjelmasta tuttu Soppu toi uutuutena markkinoille Korea-pyörykän ja haluaa samalla herättää laajempaa keskustelua siitä, voisiko pienempi mutta useammalle mahdollinen muutos saada aikaan enemmän kuin täydellisyyden tavoittelu.

Soppu valmistaa hybridituotteita, joissa liha ja kasviproteiini yhdistyvät samaan tuotteeseen ja on rakentanut koko tekemisensä ajatukselle, ettei kuluttajan tarvitse valita niiden väliltä. Tavoitteena ei ole tehdä lihansyöjistä vegaaneja, vaan tehdä lihan vähentämisestä niin helppoa ja herkullista, että yhä useampi voisi tehdä sen osana tavallista arkea.

Sopulle hybridi ei ole yksittäinen tuote tai tämän hetken trendi, vaan ajatus, jonka ympärille koko brändi rakentuu.

– *Ruokakeskustelu on ollut pitkään aika mustavalkoista. Puhumme lihasta ja kasviksista vastakohtina, vaikka ihmisten arki ei useinkaan ole joko–tai. Me uskomme siihen, että pienikin muutos on merkityksellinen, kun riittävän moni tekee sen*, sanoo Puolet Parempi Oy:n hallituksen puheenjohtaja **Marko Saapunki**.

Voiko 50 % olla enemmän kuin 100 %?

Suomalaiset syövät edelleen paljon lihaa: vuonna 2025 kulutus oli 78,1 kiloa henkilöä kohden.* Samaan aikaan moni suomalainen haluaa lisätä kasvipohjaista ruokaa ruokavalioonsa, mutta ruoan valinnassa ratkaisevat edelleen hyvin arkiset asiat: maku, hinta, tuttuus ja helppous.

Tähän väliin hybridi asettuu. Sen sijaan, että koko ruokavalio pitäisi muuttua, osa tutun tuotteen lihasta voidaan korvata kasviproteiinilla. Yhdellä aterialla muutos voi näyttää pieneltä. Kun sama valinta toistuu satoja tuhansia tai miljoonia kertoja, vaikutus on jo aivan toinen.

Voisiko siis 50 prosentin muutos, jonka suuri joukko on valmis tekemään, saada aikaan enemmän kuin 100 prosentin muutos, jonka tekee huomattavasti pienempi joukko?

Herkullisuus ensin

Sopulle hybridi ei lähde vastuullisuusväitteestä vaan mausta. Jos tuotetta ei haluta ostaa toista kertaa, sen taustalla olevalla hyvällä ajatuksella on lopulta vähän merkitystä.

Herkullisuus on sisäänheittäjä, hybridi on ajatus ja vastuullisuus syntyy seurauksena.

“Jos haluamme muuttaa sitä, miten ihmiset syövät, emme voi aloittaa kertomalla, mistä heidän pitäisi luopua. Tuotteen pitää ensin olla niin hyvää, että sen haluaa valita uudestaan”, kertoo Puolet Parempi Oy:n markkinointijohtaja **Minna Isotupa**.



Ajatukselle näyttää löytyvän myös kysyntää. Sopun oman tuoteperheen myynti on ylittänyt jo 125 000 kiloa, mikä tarkoittaa samalla lähes 50 000 kiloa vähemmän käytettyä lihaa. Pro Vegen tilastojen mukaan vuonna 2025 myytiin kategoriassa ”Kasvipohjaiset pyörykät, falafelit, nugetit ja puikot” tuotteita yhteensä 621 425 kg (Pro Vege Markkinaraportti 2025).

Luku konkretisoi Sopun ajatuksen: kun helposti lähestyttävä vaihtoehto löytää tiensä tavalliseen ostoskoriin, pienestä muutoksesta voi syntyä suuri volyymi.

Menestysreseptistä Korea-pyörykkään

Sopu tuli suomalaisille tutuksi Suomalainen menestysresepti 2026 -ohjelmasta, jossa **Kaisa Somerpalon** kehittämä Sopu-pyörykkä sijoittui jaetulle toiselle sijalle. Erityistä kiitosta sai tuotteen maku: hybridi haastoi ajatuksen siitä, että lihan vähentäminen tarkoittaisi mausta tinkimistä. Nyt Sopu jatkaa samalla linjalla ja tuo valikoimaansa uuden Korea-pyörykän. Uutuus jatkaa Sopun tavoitetta tehdä hybridistä kiinnostava vaihtoehto myös ihmiselle, joka ei etsi kaupasta kasvisruokaa, mutta voisi mielellään syödä hieman vähemmän lihaa, jos vaihtoehto on tarpeeksi herkullinen.

Ruoan tulevaisuuden ei tarvitse olla joko liha tai kasvis. Se voi olla myös hybridi.

**Luonnonvarakeskus, Ravintotase 2025 (ennakkotieto). Lihan kokonaiskulutus 78,1 kg/hlö sisältää riistan ja syötävät elimet. (<https://www.luke.fi/fi/uutiset/mita-suomessa-syotiin-2025>)*

Lisätietoja & haastattelupyynnöt:

Minna Isotupa

Puolet Parempi Oy, markkinointijohtaja

minna@sopuruoka.fi

+358 44 565 8056

Sopu Korea -pyörykät

Ainesosat: kasviproteiini 36 % ja eläinperäistä/lihaa vain 32 %.

Makumaailma: inkivääri, valkosipuli, lime, soija, seesami

Pakkauskoko 280 grammaa

Liha alkuperämaa: Suomi

Valmistettu Suomessa

Saatavuus: kattavasti Prismat ja S-marketit, kasvussa: Citymarketit ja K-Supermarket.

SOPU

Sopu on suomalainen ruokabrändi ja startup, jonka tuotteissa yhdistyvät liha ja kasviproteiini. Sopu uskoo, ettei paremman syömisen tarvitse perustua täydellisyyteen tai luopumiseen. Brändin tavoitteena on tehdä hybridistä herkullinen ja helppo osa tavallista suomalaista ruokapöytää – yksi ateria kerrallaan.

Sopu