

2013年9月24日
不二製油株式会社

～全国の飲食店の皆様に豆乳クリームの可能性を伝えたい～

「豆腐の日(10月2日)」、「豆乳の日(10月12日)」に先がけて、
世界初の大豆分離分画技術(USS製法)で作った

「濃久里夢(こくりーむ)」サンプル提供キャンペーン 9月24日(火)より1ヶ月間限定で実施

不二製油株式会社は、全国の飲食店を対象に、世界初となる大豆の新分離分画技術(以下、USS製法)を用いて作った豆乳クリーム「濃久里夢(こくりーむ)」のサンプル製品を提供するキャンペーンを実施いたします。

今回のキャンペーンは、多くの可能性を秘めた「濃久里夢(こくりーむ)」を、全国の飲食店の皆様にお試しいただき、汎用性の高さを体感いただきたいという目的のもと、実施させていただきます。

また今回は特別に「低脂肪豆乳」もお試しいただけるよう、合わせてサンプル提供させていただきます。

●濃久里夢(こくりーむ)とは

和風料理や和スイーツはもちろん、洋風料理や中華料理などジャンルを問わず、素材を引き立て旨みを増強、「おいしい」を演出する全く新しい豆乳クリームです。大豆由来で生クリームよりカロリーが低く、野菜や果物との相性も抜群で、調理用クリームとして幅広く使用が可能です。

■製品情報



- ・製品名 : 濃久里夢(こくりーむ)
- ・製品ジャンル : USS製法を用いて作った豆乳クリーム
- ・内容量 : 900ml
- ・希望小売価格 : オープン価格
- ・販売エリア : 全国
- ・USS製法HP : <http://uss1.jp>

【キャンペーン概要】

- ・キャンペーン期間内にお申込みいただいた店舗様が対象となります
- ・お申込み期間 : 2013年9月24(火)～10月24日(木)

【サンプル製品は数に限りがあるため、在庫なくなり次第終了とさせていただきます】

※通常の豆乳と比較して30%のカロリーオフを実現した「低脂肪豆乳」も併せてご提供します。

お申込み先: USS受付事務局 TEL:03-3541-5530

【報道関係お問い合わせ先】

不二製油 大豆ルネサンスPR事務局

担当: 樋口・飯山・石井

TEL:03-5572-6061 / FAX:03-5572-6065 / e-mail: soy-rennaissance@so.fujioil.co.jp

■メニュー例



豆乳マヨネーズタイプ



豆乳ゴマだれ麺



海老の豆乳チリソース



豆花(トウファ)

■料理家からみた豆乳クリームの可能性

・菊乃井主人・村田吉弘様



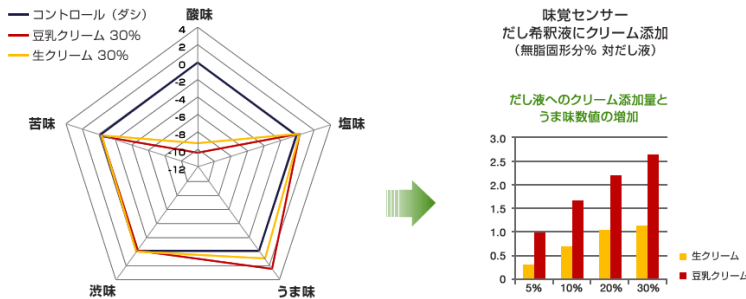
豆乳クリームに初めて出会ったときに「これで世界にいけるわ」と思いました。というのも、オイルのリッチさ、味わいを中心に料理を構成する世界の国々に対して、日本は世界で唯一、だしのうまみで中心に料理を構成しています。ヘルシーでおいしいという理由で、現在、世界中で日本料理が注目されていますが、日本料理には海外の人から見ればリッチな感じが不足しています。大豆くさくなく、また素材をマスキングしない豆乳クリームは、国内だけでなく、世界で受け入れられるはず。和食のグローバル化を可能にする、料理の世界で革命的な新素材だと思います。

・料理研究家・松村佳子様



約1年前、低脂肪豆乳と豆乳クリームに出合った際に私がまず考えたのは、牛乳や生クリームではなく、卵製品との代替でした。「抹茶ロールケーキ」など和スイーツの世界で新しい世界を切り開けると思いますが、「フィナンシェ」や「ブラウニー」などを大豆で作ることも可能にします。また、素材の美味しさを隠してしまうマスキング効果が少ないため、マヨネーズにした際やポテトサラダでは素材の味を隠さず、むしろ引き立てます。だしとの相性に関しても、洋風だしはもちろん、和風だしともよく合うため、うまみを広げていくという点で新しいジャンルを広げられるのではないかと考えています。

■「豆乳クリーム」のうまみ増強効果について



※ 豆乳クリームは、生クリーム以上にうまみ増強、酸味低減効果が味覚センサーにより確認される。

■USS(Ultra Soy Separation)製法とは

不二製油は1966年に大豆たん白分離技術を完成させて以来、大豆に関するさまざまな分離・分画技術確立してきました。

USS製法は、生乳を分離するのと近い方法で大豆を分離することで、「低脂肪豆乳」と「豆乳クリーム」という新しい素材をつくることを可能にしました。これは不二製油独自の新しい大豆分離分画技術で、昨年特許も取得しています。

「低脂肪豆乳」は豆乳の低カロリー化や大豆脂質による風味劣化の低減など大豆たん白素材としての可能性を大いに高めます。一方、「豆乳クリーム」は食品にまろやかさや、大豆のコクを付与することを可能にします。また、乳化力にすぐれ、和風のクリーム新素材としても期待されます。

この技術により、従来になかったおいしさを実現した多くの大豆製品およびメニューが生まれています。当社は半世紀にわたって大豆の研究と開発をつづけてきました。

地球環境が厳しさを増す今、大豆の原点に戻り、新しい価値を創造し、人と地球の健康に大きく貢献したいという思いから大豆事業の中長期戦略「大豆ルネサンス」を掲げ、あらゆる角度から大豆をみつめ、活用していきます。

その第一弾となるのが独自のUSS製法を用いてつくられた新豆乳素材の「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」です。

今年4月に行った記者発表会では、豆乳クリームご採用の料亭「菊乃井」の主人・村田吉弘様をはじめ、各企業様(相模屋食料株式会社様、内堀醸造株式会社様、コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン株式会社様)にご登壇いただき、豆乳クリームをご使用いただいた各社様の製品や、ご採用に至った経緯及び新豆乳素材の可能性などについてご講演いただきました。

不二製油は今後も、低脂肪豆乳および豆乳クリームを中心に、おいしさにこだわった新しい大豆ビジネスを積極的に展開してまいります。

■不二製油株式会社

不二製油グループは、「食」の創造を通して、健康で豊かな生活に貢献します。」を企業理念とし、油脂と大豆たん白に関する独自の研究開発を進め、特長ある製品を生み出しています。

世界10カ国のグループ会社が協働し、急速に変化する世界の「食」のマーケットに的確に対応しています。

【概要】

| | |
|--------|---|
| 設立 | 1950年10月 |
| 代表者 | 代表取締役社長 清水 洋史 |
| 本社 | 大阪府泉佐野市住吉町1番地 |
| 東京支社 | 東京都港区三田3丁目5番地27号 住友不動産三田ツインビル西館 |
| 資本金 | 132億円(2013年3月末現在) |
| 売上 | 2,322億円(2013年3月期) |
| ホームページ | http://www.fujioil.co.jp |