

2013年10月22日
不二製油株式会社

世界初の大豆分離分画技術(USS製法)で作った豆乳クリーム使用製品 「きなこソイラテ」が株式会社エルビーより10月22日(火)発売

不二製油株式会社(本社:大阪府泉佐野市住吉町1番地、代表取締役社長:清水洋史)では、世界初となる大豆の新分離分画技術(以下、USS製法)で開発した豆乳クリームを、株式会社 エルビー様(本社:埼玉県蓮田市黒浜3469-1、代表取締役社長:尚山 勝男)に2013年7月よりご採用いただいております。

2013年7月発売の「黒ごまソイラテ」、9月発売の「抹茶ソイラテ」に続く、「新ラテシリーズ」第3弾として、豆乳クリームを使用した「きなこソイラテ」が2013年10月22日(火)より発売されます。

「きなこソイラテ」は、素朴な甘さのきなこ豆乳をブレンドし、ミルクでまろやかに仕立てたさっぱりした甘さのヘルシーなドリンクです。隠し味に黒蜜を使用することで、奥行きのある優しいコクとさっぱりとした甘みを味わっていただけます。

「豆乳クリーム」を使用することで、さっぱりとした甘さが実現されており、甘いだけの乳飲料に抵抗を感じている方や、健康、自然派志向の方へも最適の乳飲料です。

弊社では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今後も展開していきます。



◆商品情報

商品名	: きなこソイラテ
内容量	: 500ml紙パック
希望小売価格	: 137円(税込)
賞味期限	: 冷蔵16日(製造日+15日)
販売エリア	: 沖縄を除く全国
販売チャネル	: コンビニエンスストアなど

■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、さまざまな分離・分画技術を確立してきました。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おります。「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。

■不二製油株式会社

不二製油グループは、「食」の想像を通して、健康で豊かな生活に貢献します。」を企業理念として掲げ、油脂と大豆たん白素材に関する独自の研究開発に挑戦し、お客様にとって価値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することで、急速に変化する世界の「食」マーケットに的確に対応していきます。

■会社概要

社名) 不二製油株式会社
本社) 大阪府泉佐野市住吉町1番地
ホームページ) <http://www.fujioil.co.jp/index.html>
設立) 1950年10月
東京支社) 東京都港区三田3丁目5番地27号
代表者) 代表取締役社長 清水 洋史
住友不動産三田ツインビル西館