

～USS製法で作った世界初の豆乳新素材 店舗メニュー展開 フレンチの世界にも広がる～  
食材の風味を引き立てつつ、コクとうま味もプラス！

「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」にて豆乳クリーム、低脂肪豆乳使用メニューを提供

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、以下:不二製油)は、大豆の新分離分画技術(USS製法)を用いて世界初の新素材「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」を開発いたしました。「豆乳クリーム」は2013年9月より業務用商品『濃久里夢(こくりーむ)』として、「低脂肪豆乳」は2013年11月より業務用商品『美味投入(びみとうにゆう)』として展開しております。

この度、日本の季節を意識したフランス料理を提供する「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」様にて、11月1日より、「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」を使用したメニュー2品(詳細は下記参照)をご提供いただいております。同店の採用は、先月の「フォアグラのポワレ」「キノコのポターージュ」に続き、第2弾となります。

不二製油では、今後も豆乳クリームをより多くの方に味わっていただくため、様々な店舗様でご提供いただけるように、いっそうの力を注いで参ります。

■「豆乳クリーム」「低脂肪豆乳」を取り入れるにあたって

11月はコース料理の中で新たに2品を採用。ブータンブランにおいては、豆乳クリームを使用することにより、ふんわりとした食感を残しつつ、コクを出すことができました。土牛蒡のポターージュは、牛蒡の風味を引き立てながらも、しっかりうま味を出すのに低脂肪豆乳が役立っています。

可能性はもっと広がりそうなので、今後も色々とチャレンジしていきたいと思っています。

(店主・松島 朋宣様コメント)



魚のポワレ  
海老とホタテ柱のブータン・ブラン  
白ワインのソース



土牛蒡のポターージュ  
淡路鶏のポッシュ  
マッシュルームのパウダー

■「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」様について

「最高のおもてなしとは？」をテーマに、毎日厳選された食材とそれぞれに適した調理法でその時の日本の四季をお客様に感じていただける料理を提供している。

料理教室や日本酒、クラフトビールやワインのイベントなども開催するなどの新たな試みも続けている。テレビや雑誌での紹介も多数。



【店主様プロフィール】

松島 朋宣(まつしま ともりの)

1976年、大阪生まれ。フランスの一流レストランで修行後、レストラン瀬田亭(西宮・苦楽園)、レストラン フォレ ド リキュウ(神戸・須磨)の料理長を経て、2002年 神戸・北野に「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」をオープン。

【店舗概要】

- 店名 : Cuisine Franco-Japonaise Matsushima
- 住所 : 神戸市中央区山本通3-2-16ファミールみなみビル1階
- 電話番号 : 078-252-8772
- 営業時間 : 12:00～13:30(L/O) / 17:00～21:00(L/O)
- 店舗URL : www.restaurant-matsushima.com

■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。