

～世界初の新素材「豆乳クリーム」 菊乃井 全店 メニュー展開 第2弾～
肌寒い季節にも最適！豆腐そのもののコクを活かしたメニュー
菊乃井 全店 豆乳クリーム使用の「柚子豆腐」を11月に提供

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)を用いて開発に成功した世界初の新素材の「豆乳クリーム」を2013年9月より、業務用商品『濃久里夢(こくりーむ)』として販売しております。

この度、京料理・懐石料理の料亭として知られ、ミシュランガイド2013でも星を獲得されている「菊乃井」様全店において、同「豆乳クリーム」を使用した『柚子豆腐』を11月よりご提供いただいております。

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。

■「柚子豆腐」について

- ・菊乃井自家製の豆腐にゆず風味の白味噌をかけ、蒸したものです。豆腐を作るときに豆乳クリームを1～2割程度入れることにより、豆腐そのものにコクを出せるようになりました。
- ・白味噌のソースは、白味噌とお酒を練り、そこにゆずのペーストを混ぜ合わせています。
- ・肌寒い季節に、コースの最初の料理として最初に温かい「柚子豆腐」を召し上がっていただくことで、お客様に暖まっていただこうと考えました。

(菊乃井 赤坂店 辻昌仁料理長様コメント)



豆乳クリームを使用した「柚子豆腐」

■「菊乃井」様について

京都市に2店舗、東京都に1店舗を構えるほか、百貨店にて惣菜・弁当等の製造・販売も行っている。

2009年に「ミシュランガイド京都・大阪2010」に掲載された。

代表取締役である村田吉弘様はテレビや雑誌などで、和食の料理人として出演、紹介されることで有名である。

【店舗概要】

- 店名 : 菊乃井 本店
- 住所 : 京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459
- 電話番号 : 075-561-0015
- 営業時間 : 正午～14時までの入店、17時～20時までの入店

- 店名 : 菊乃井 赤坂店
- 住所 : 東京都港区赤坂6-13-8
- 電話番号 : 03-3568-6055
- 営業時間 : 正午～13時までの入店、17時～20:30までの入店



菊乃井 赤坂店

■「豆乳クリーム」について

豆乳クリームとは、不二製油が大豆の新分離分画技術(以下:USS製法)を用いて開発に成功した新素材です。

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い役割が期待できます。

2013年9月より業務用商品「濃久里夢(こくりーむ)」として販売が開始されており、大変好評をいただいております。