

～世界初の新素材「豆乳クリーム」を使用したメニュー展開広がる～ 魚三樓にて「豆乳プリン季節の果物添え」が 提供開始されました

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、伏見の地にとことんこだわった伝統ある京料理を提供している「魚三樓」様にて、この新素材である「豆乳クリーム」を使用した「豆乳プリン季節の果物添え」を提供して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。

■豆乳クリームをメニューに取り入れるにあたって

現在、会席の最後の和スイーツ(豆乳プリン)に豆乳クリームを使用しています。
豆乳クリームにより濃厚でもあっさりとしたリッチな和スイーツを作ることが可能になりました。

今後は甘味だけにはとどまらず、料理の一品への利用なども考えています。

(店主・荒木 稔雄様コメント)



■「魚三樓」様について

江戸時代の明和元(1764)年、讃岐出身の初代・三郎兵衛が高級魚専門の料理屋を構えたのが始まりで、以来水陸交通の要衝・伏見港にあがる鮮魚と京野菜、そして豊かな伏見の銘水「伏水」を使った京料理のお店として歴史を重ねています。

また、幕末の新政府軍と幕府軍が衝突した鳥羽伏見の戦いでは、魚三樓の前・京町通に布陣した新撰組が、銃砲で武装した薩摩藩軍へ斬り込んだといわれており、表の格子には当時の銃撃戦の弾痕が保存されています。

【店舗概要】

- 店名 : 魚三樓
- 住所 : 京都市伏見区京町3丁目187番地
- 電話番号 : 075-601-0061
- 営業時間 : 11:30～22:00(L.O.19:30)
- 店舗URL : <http://www.uosaburo.com/index.html>



■「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。

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。