

～世界初の新素材「豆乳クリーム」「低脂肪豆乳」を使用したメニュー展開拡がる～  
**うどん割烹「さぬきや」にて、出汁つゆに豆乳クリームを使用した  
『荒挽き全粒粉の平打ちうどん』を提供**  
うどんの香りを損なわずに味わいにコクを出す出汁つゆ

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、日本酒と料理のマリアージュをテーマにしたうどん割烹「さぬきや」様にて、新素材の豆乳クリームを出汁つゆに使用した「荒挽き全粒粉の平打ちうどん」をメニュー提供していただけることとなりました。

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

「豆乳クリーム」の最大の利点は「素材の持ち味を損なわず、豆乳にありがちな大豆臭がしない点」にあると思います。そして、何よりも味わいにコクを出すのに有効であるということです。

現在当店では「荒挽き全粒粉の平打ちうどん」に豆乳クリームを使用した出汁つゆを併せて提供しています。

小麦をはじめとする麺類の香りを打ち消さない“つゆ”は、これまでほとんどなかったかと思うので、全粒粉のうどんの香りを損なわないという点に感動しました。

(店主・近藤康浩 様コメント)



### ■「さぬきや」様について

昭和39年創業の讃岐うどんの老舗。

利酒師でもある店主がセレクトする日本酒と料理のマリアージュをテーマに、様々な一品料理と相性の良い日本酒を併せて提供、コースの最後にうどんで締めるというスタイルを提案している。



#### 【店舗概要】

- 店名 : さぬきや
- 住所 : 東京都杉並区高円寺南4-38-7
- 電話番号 : 03-3314-4488
- 営業時間 : 18:00～23:00 (L.O.22:30)
- 店舗URL : <http://www.koenji-sanukiya.com/>

#### 【店主様プロフィール】



近藤康浩 様

全粒小麦粉を配合したうどんの製造法で特許取得。利酒師でもあり、料理と相性の良い日本酒も提供している。

出汁にこだわる理論派料理人としてテレビをはじめメディア出演多数。

### ■「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。