

～世界初の新素材「豆乳クリーム」を使用したメニュー展開 和食の世界で広がる～
日本料理の神髄「日本橋 ゆかり」、『純白雑炊』を12月より提供開始
豆乳クリームの色味と濃厚さをそのまま表現した真っ白な雑炊

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、日本料理の神髄を体現している「日本橋 ゆかり」様にて、新素材の豆乳クリームを使用した「純白雑炊」をメニュー提供していただけることが決定しました。

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」は、“あっさりとしているけれど、深いコクがある”というのが最大の魅力です。

豆乳としては濃厚ですが、くどさやつこさがなく、ヘルシーなので様々なジャンルの料理で用途が広がっていくと思います。

今回は、豆乳クリームの色も際立たせるため“純白の”雑炊に仕立てました。また、豆乳クリームの濃厚さをそのまま生かしたかったため、だしは水分を加える必要がない顆粒状のものを使用しました。

冬は温かく仕立てて、夏は冷製のご飯ものとして提供できます。

(三代目店主・野永喜三夫 様コメント)



純白雑炊

■**「日本橋 ゆかり」様について**

東京都中央区にある老舗割烹料理店。吟味された旬の素材と練達の技術、ひらめきによって、至福の一品へと昇華するひとときを提供している。

伝統に根ざしながらも、新しい時代の空気を前向きに取り入れていく、そんな日本料理の神髄を堪能することが出来ます。

【店舗概要】

- 店名 : 日本橋 ゆかり
- 住所 : 東京都中央区日本橋3-2-14
- 電話番号 : 03-3271-3436
- 営業時間 : 午前11:30～午後2:00
午後5:00～午後10:00
- 店舗URL : <http://www.nihonbashi-yukari.com/>

【店主様プロフィール】



野永喜三夫 様

「露庵 菊乃井」にて村田吉弘氏に師事し修業を積んだ後、「日本橋ゆかり」の三代目若主人となる。「料理の鉄人 Japan-Cup '02」にて総合優勝。2003年には、ニューヨークタイムズ紙で「日本の若手料理人5人」に選ばれた。



■豆乳クリーム・低脂肪豆乳の魅力伝えるメニューを他にも考案いただきました。



純白麺

豆乳クリームをベースにした、クリーミーでコクのあるスープでいただく麺料理。顆粒状の鶏ガラスープ・和風だし・ゴマペーストなどを加えて深みを出しました。仕上げに焼き豚や天かす、トマト、野菜などを添えて華やかにし、真っ白なスープとの具材のコントラストも印象的な一品に仕上げました。



精進そぼろ丼

大豆たん白をそぼろに見立てて盛り付けた、ヘルシーなそぼろ丼。低脂肪豆乳に和風だしや鶏ガラスープを合わせたスープで炊いて、うま味を高めるのがポイントです。



大豆のフレンチトースト

パンの代わりに大豆たん白を使い、きな粉や黒みつを添えた、和風のフレンチトースト。卵液には、牛乳の代わりに豆乳クリームを使い、ヘルシーながら深いコクのあ
る味わいに仕上げました。

※以上のレシピは日経レストランONLINEの「プロの料理人のためのレシピサイト」に掲載されています。

http://pro-recipe.nikkeibp.co.jp/chef_detail.php?cd=152

■「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。

■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・分画技術を確認してきました。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。