

ぐるなび・東京工業大学「ぐるなび食の価値創成共同研究」の研究成果を活用し
企業と連携した初の共同研究・商品開発

不二製油と共同で 豆乳チーズ「ソイデリス麴」を開発

～乳酸菌と麴菌のダブル発酵による際立つうま味が特徴～

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、東京工業大学と「ぐるなび食の価値創成共同研究」として、日本の食文化を支える発酵をテーマとした共同研究を2016年より実施しています。この度、「ぐるなび食の価値創成共同研究」の研究成果を活用し、不二製油株式会社（本社：大阪府泉佐野市、代表取締役社長：大森 達司 以下、不二製油）と3者でさらなる共同研究を進め、ぐるなびと不二製油により豆乳チーズ「ソイデリス麴」を開発しました。**ぐるなびが企業と連携して共同研究・商品開発を行うのは、初の取り組みとなります。**

「ソイデリス麴」の開発は、「ぐるなび食の価値創成共同研究」の麴菌研究のノウハウを活用し、日本各地の種麴屋から集めた約100株の麴菌と豆乳の相性を調べることからスタート。厳選の末、代々白味噌の製造に用いられている、歴史ある京都で受け継がれてきた麴菌にたどり着きました。不二製油の独自技術USS 製法（※）で得られた低脂肪豆乳を、乳酸菌と日本古来の麴菌にて「ダブル発酵」させることで、ナチュラルなうま味を最大限に引き出し、チーズらしい香りとフルーティーな発酵感が特徴です。「ソイデリス麴」は2021年12月に不二製油より発売されます（業務用のみ）。

ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）や「日本の食文化を守り育てる」という創業からつなぐ想い（SPIRIT）のもと、事業を進めています。今後も、企業や飲食店等との連携を進め、食の新たな価値創成へつなげるとともに、東京工業大学との共同研究により、日本の食文化を代表する発酵食の発酵過程や、発酵に関わる微生物を科学的に解析することで、日本の食文化のさらなるブランド価値向上を目指します。

（※）大豆本来のおいしさをそのまま生かして分離・分画する世界初の特許技術である USS（Ultra Soy Separation）製法。この製法により低脂肪豆乳と豆乳クリームが生み出された。低脂肪豆乳は糖質とうま味の元となるアミノ酸が多く含まれるのが特徴で、「大豆のお出汁」として注目される。一方の豆乳クリームは、大豆のコク・クリーミー感に優れているのが特徴。

【株式会社ぐるなび イノベーション事業部 澤田和典よりコメント】

イノベーションは新しい組み合わせによって生まれると言われます。今回発売される「ソイデリス麴」は豆乳を乳酸発酵させていた従来品に、ぐるなびが研究を行ってきた麴発酵を新たに組み合わせることによって生まれました。さらにこの商品は、不二製油の植物性食品素材で持続可能な未来を創るという信念と、ぐるなびの「日本の食文化を守り育てる」という創業からつなぐ想いの新しい組み合わせによって生まれた商品でもあります。企業が持つ「技術」だけでなく、信念や想いの新しい組み合わせによって生まれた「ソイデリス麴」がプラントベースフードを代表する商品になると期待しています。

【製品概要】 ※業務用のみ

- ・製品名 : ソイデリス麴（こうじ）
- ・名称 : 豆乳発酵食品
- ・発売日 : 2021年12月（新発売）
- ・原材料名 : 豆乳、植物油脂、米麴、大豆たん白、清酒、食塩／グリシン、塩化マグネシウム含有物、安定剤（増粘多糖類）、pH調整剤、（一部に大豆を含む）
- ・商品形態 : 段ボールケース（500g ピロー×12）
- ・保存方法 : 冷蔵保管（0℃～10℃）
- ・賞味期限 : 120 日



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

参考資料

■ぐるなび・東京工業大学「ぐるなび食の価値創成共同研究」概要

- 目的 : 日本の食文化を支える微生物の研究による、食と地域のブランディングの実現。食に付随する多次元情報（微生物ゲノム、機能、栄養、文化的背景）を用いた新たな価値創造。
- 研究体制：2016年6月～ 東京工業大学生命理工学院 山田研究室と共同で、「ぐるなび食の価値創成共同研究講座」を開設
2019年6月～ 「ぐるなび食の価値創成 共同研究」として新体制で研究を継続
- 今後の展開：研究成果を生かした商品開発等、企業との協業に取り組む

■研究概要と成果

①麹菌研究（2019年12月 論文発表）

- 研究概要 : 1) 主要種麹メーカーから入手した約100株の麹菌株からゲノムを抽出
2) 遺伝子の塩基配列を解読し、ゲノムの特徴を確認



- 研究成果 : 麹ゲノムの大規模比較により、解析したゲノム情報と発酵特性の関連から、発酵特性を評価。（発酵産物の算出/抑制）

②乳酸菌研究（2016年6月～現在も継続）

- 研究概要 : 1) 全国8府県の発酵漬物から約200株の乳酸菌を分離抽出（秋田、山形、長野、愛知、奈良、京都、広島、福岡）
2) 遺伝子の塩基配列を解読し、ゲノムの特徴を確認



- 研究成果 : 乳酸菌に地域特異的な遺伝子が存在する事が判明 ※地域性乳酸菌®として商標登録

■発表論文

- ・2019年12月 DNA Research「Evolution of *Aspergillus oryzae* before and after domestication inferred by large-scale comparative genomic analysis」
- ・2021年1月 Scientific Reports「The relationships between microbiota and the amino acids and organic acids in commercial vegetable pickle fermented in rice-bran beds」
- ・2021年4月 PeerJ「The effects of vegetable pickling conditions on the dynamics of microbiota and metabolites」
- ・2021年10月 Fungal Genetics and Biology「Analysis of genomic characteristics and their influence on metabolism in *Aspergillus luchuensis* albino mutants using genome sequencing」