

2021年4月28日

報道関係者各位

**植物素材と独自技術の組み合わせで食感改善、風味劣化抑制などの価値を提供！**

## **業務用スターチ製品の新ブランド TXdeSIGN (テクスデザイン) 誕生**

**多彩なアプリケーション※<sup>1</sup>提案で顧客の課題解決に貢献します**

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長：八馬 史尚 以下 当社）は、生活者の食に対する嗜好や形態が多様化するなか、厳選された植物素材と独自技術を組み合わせ、従来の素材では実現できない新たなテクスチャー※<sup>2</sup>を創出する業務用スターチ製品の新ブランド『TXdeSIGN (テクスデザイン)』シリーズを展開し、お客様の課題解決に貢献する高付加価値製品のラインナップを強化いたします。

※1 食品および各用途におけるレシピや活用法を指します。

※2 食物を口に入れて咀嚼し飲み込むまでの間に、唇・歯・口蓋・喉などで感じるさまざまな食感を指します。



## **テクスデザイン**

新ブランド『TXdeSIGN (テクスデザイン)』 ロゴマーク

### **1. 『TXdeSIGN (テクスデザイン)』シリーズ導入の背景**

当社は2021年4月1日、目指すべき未来（ビジョン）として、Joy for Life® -食で未来によるこびを掲げるとともに、コミュニケーションブランド **JOYL** を導入し、新たなスタートを切りました。ロゴマークのテーマカラーであるグリーンは、あぶら・でんぷん・たんぱくを生み出す植物を信じてサステナブルな未来に貢献するという意志をあらわしています。

今回、植物由来の原材料と当社独自の技術を組み合わせ、お客さまの課題解決の取り組みをさらに進めるべく、“テクスチャーをデザインする”業務用スターチの新ブランド「TXdeSIGN(テクスデザイン)」を導入いたします。

株式会社 J-オイルミルズ

おいしさを実現するための要素として、味や香り、見た目や色、テクスチャーといった要素が挙げられます。日本語のテクスチャーに関する表現は他の言語と比較しても非常に豊富で繊細と言われており、おいしさを追求する際にテクスチャーに着目することは非常に重要です。近年、商品開発などにおいて新たなコンセプトを打ち出す際にも、テクスチャー表現が用いられる場面が増えており、おいしさの構成要素として注目度が高まっています。

「TXdeSIGN(テクスデザイン)」は厳選されたスターチを当社独自の技術で加工することで、繊維感や伸展性といった従来のスターチ製品では実現出来ない特徴を持っており、さまざまな調理シーンや食品加工において、新しいテクスチャーを創出します。

当社のスペシャリティフード事業では、トウモロコシやタピオカといった植物由来の原材料を使用したスターチ製品を取り扱っており、『ネオトラスト®』、『ハイトラスト®』などの特徴的な製品を展開しています。

『ネオトラスト®』シリーズは、契約農家で栽培されたトウモロコシを原材料に、独自の物理加工技術により水と油を保持し、糊状にならない特徴を有しており、ハンバーグのジューシー感向上、パンやフライ衣の食感改良、経時劣化の抑制などの効果が得られることから、加工食品やコンビニエンスストア、製菓製パンのお客様などに評価頂いております。また、コロナ禍の影響によるテイクアウト、デリバリー需要の高まりを受け、外食産業においても販売数量の伸びを見せています。今後、これらの製品についても「TXdeSIGN(テクスデザイン)」シリーズに取り込んでいく予定です。

当社では長年の研究開発により培われた技術力と、多くのお客様とのコミュニケーションにより得られた知見を活かし、お客様に最適なテクスソリューションをお届けしてまいりましたが、「TXdeSIGN(テクスデザイン)」シリーズ導入により、スターチ製品のラインナップを一層強化し、当社ならではのアプリケーション提案でお客様の課題解決に貢献してまいります。

## 2. TXdeSIGN(テクスデザイン) シリーズについて

当初、以下の2種を展開いたします。発売は今秋を予定しており、適宜ご紹介してまいります。



テクスデザイン フィブレ

### TXdeSIGN(テクスデザイン) フィブレ

野菜を長時間煮込んだような“繊維感”を付与することができます。また、素材の“風味保持・向上”にも優れる素材です。



テクスデザイン エクステン

### TXdeSIGN(テクスデザイン) エクステン

独特な伸び、粘りといった粘弾性により、“濃厚感”や“コク”を付与できる素材です。

当社ではこれからも植物素材と技術力を活かした価値ある製品、アプリケーションをお届けすることで、おいしさ、健康、社会や環境の負荷抑制に貢献してまいります。

<本件に関する報道機関の皆さまからのお問い合わせ先>  
株式会社J-オイルミルズ コーポレートコミュニケーション部  
広報・IRグループ TEL : 03-5148-7103 E-mail : pr@j-oil.com