

2012年10月4日

## 中長期事業戦略「大豆ルネサンス」及び新技術「USS 製法」 に関する発表会を開催しました

不二製油株式会社

不二製油株式会社は、2012年10月2日大豆事業の中長期事業戦略「大豆ルネサンス」及び新技術「USS 製法」について発表会を開催しました。

発表会は、弊社代表取締役社長 海老原 善隆の「今後は大豆の力で世界を変えていく」との挨拶とともにスタート。

続いて、弊社専務取締役蛋白加工食品カンパニー長 清水洋史が「大豆ルネサンス」についてのプレゼンテーションを行いました。

「大豆は“大いなる豆”だと私達は考えています。地球が様々な危機に直面する中、大豆にはこれまで以上に注目が集まっています。不二製油は、健康と環境に良い大豆のさらなる浸透のため、『大豆ルネサンス』というビジョンを掲げました。もういちど大豆の原点に戻り、これまでになく大豆の新しい価値の創造を通し、人と地球に貢献していきます。また、この度、特許を取得した『USS (Ultra Soy Separation) 製法』は、大豆本来のおいしさを追求した独自の分離分離技術。この技術により、大豆から低脂肪豆乳と豆乳クリームという新たな素材を作り出すことに世界で初めて成功しました。2013年春の商品化を目指し、事業を推進して参ります。」

その後の試食会では、USS 技術による低脂肪豆乳・豆乳クリームを用いたデザートや惣菜をご用意、大豆の美味しさ、可能性を体感していただきました。ご紹介したレシピの一つ、抹茶ロールケーキでは豆乳クリームを使用すると、抹茶本来の味がさらに引き立ちます。これからも USS 技術による素材のもつ今までにない様々な特長が伺えます。また、既存の冷凍大豆製品のレシピも紹介。豆腐バーグで作られたカツバーガーについて、蛋白加工食品カンパニー長の清水は「若者の食べ物と思われがちなハンバーガーも、大豆素材を使うことで幅広い世代に受け入れられるものになる」と話し、改めて大豆の価値をアピールしました。

以上