

～世界初の新素材「豆乳クリーム」 店舗メニュー展開 第1弾～
だしの深みが増してもあっさり食べられる！
菊乃井 全店 豆乳クリーム使用「宝楽焼」を10月提供

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、京料理・懐石料理の料亭として知られ、ミシュランガイド2013でも星を獲得されている「菊乃井」様全店において、同「豆乳クリーム」を使用した『宝楽焼』を10月よりご提供いただいております。

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。

■「宝楽焼」について

- ・言うなれば焼き茶碗蒸し。卵白で固めているが卵黄は使っていない。
豆乳ベースに豆乳クリームを併用することで、これまでに出せなかったコクを出せるようになった。
- ・豆乳クリームは“だし”との調和が素晴らしく、深みが増す。それでいてあっさり食べられる。
- ・具は穴子、銀杏、百合根、きのこなど秋の食材をふんだんに使用。
- ・メイン料理後に提供する締めメニューの前に提供している。
- ・お召あがりいただいたお客様からは、締めの前でもあっさり食べられると好評を得ている。

(菊乃井 赤坂店 辻昌仁料理長コメント)



豆乳クリームを使用した「宝楽焼」

■「菊乃井」について

京都市に2店舗、東京都に1店舗を構えるほか、百貨店にて惣菜・弁当等の製造・販売も行っている。2009年に「ミシュランガイド京都・大阪2010」に掲載された。代表取締役である村田吉弘はテレビや雑誌などで、和食の料理人として出演、紹介されることで有名である。

【店舗概要】

- 店名 : 菊乃井 本店
- 住所 : 京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459
- 電話番号 : 075-561-0015
- 営業時間 : 正午～14時までの入店、17時～20時までの入店

- 店名 : 菊乃井 赤坂店
- 住所 : 東京都港区赤坂6-13-8
- 電話番号 : 03-3568-6055
- 営業時間 : 正午～13時までの入店、17時～20:30までの入店



菊乃井 赤坂店

■「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。

2013年9月より業務用商品「濃久里夢(こくりーむ)」として販売が開始されており、大変好評をいただいております。