

世界初の大豆分離分画技術(USS製法)で作った低脂肪豆乳 業務用商品「美味投入」として11月6日(水)より販売開始

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)では、世界初となる大豆の新分離分画技術(以下、USS製法)で開発した低脂肪豆乳を業務用商品「美味投入(びみとうにゅう)」として、2013年11月6日(水)より販売を開始いたします。

弊社では、大豆本来の美味しさを追求した独自のUSS製法を用いて、低脂肪豆乳と豆乳クリームという新たな素材を作り出しました。「大豆の生クリーム」である豆乳クリームは、本年5月より『濃久里夢(こくりーむ)』として業務用販売を開始し、多くのメーカー様やレストラン様でご好評をいただいております。

今回新たに販売を開始する低脂肪豆乳『美味投入』は、牛乳における「脱脂乳」に相当する特長を持ちながら、通常の豆乳と比較して30%のカロリーオフ及び大豆脂質による風味劣化の低減を可能にしました。通常の豆乳を置き換えることにより商品の低脂肪化と低カロリー化ができると共に、「美味投入」自身にうま味があるため商品のうま味や塩味を増強でき調味料の低減も可能です。また、起泡性、凝固性、皮膜性などにすぐれ、泡立てればメレンゲとして使用が可能で、商品名が示すように食品に「美味」しさを「投入」できる商品になっています。

弊社では低脂肪豆乳および豆乳クリームを中心に、おいしさにこだわった新しい大豆ビジネスを今後も展開していきます。

■製品情報



- ・製品名 : 美味投入(びみとうにゅう)
- ・製品ジャンル : USS製法を用いて作った低脂肪豆乳
- ・内容量 : 900ml Lカートン×12本(標準)
- ・希望小売価格 : オープン価格
- ・賞味期限 : 90日
- ・販売エリア : 全国
- ・USS製法HP : <http://uss1.jp>

お申込み先: USS受付事務局 TEL:03-3541-5530

<ご注意>

- ・こちらは業務用商品になりますので、一般の方のお申し込みはお断りさせていただいております。
- ・お申し込みからお届けまでには5日程度を想定しておりますが、在庫によりそれ以上の日数をいただく場合もございますので、ご了承ください。
- ・サンプルのお申し込みは一社につき、2カートンまでとさせていただきます。

■メニュー例



野菜と塩鮭の豆乳粕汁



白菜と豚バラ肉の
ミルフィーユ鍋
豆乳仕立て



豆乳麻婆



豆乳わらびもち
黒蜜ソースときな粉添え

■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・分画技術を確立してきました。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。

■濃久里夢(こくりむ)



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豆乳クリームです。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く使用が可能です。

※「濃久里夢」もUSS受付事務局よりお申し込みいただけます。

■不二製油株式会社

不二製油グループは、「食」の創造を通して、健康で豊かな生活に貢献します。」を企業理念として掲げ、油脂と大豆たん白素材に関する独自の研究開発に挑戦し、お客様にとって価値ある製品を生み出しています。世界10カ国のグループ会社が協働することで、急速に変化する世界の「食」マーケットに的確に対応していきます。

■会社概要

社名) 不二製油株式会社

設立) 1950年10月

代表者) 代表取締役社長 清水 洋史

本社) 大阪府泉佐野市住吉町1番地

東京支社) 東京都港区三田3丁目5番地27号 住友不動産三田ツインビル西館

ホームページ) <http://www.fujiolio.co.jp/index.html>