

～世界初の新素材「豆乳クリーム」「低脂肪豆乳」を使用したメニュー展開広がる～ 洋菓子専門店「むしやしない」にて、豆乳クリームを使用した 『ミラクルソイタルト』を発売

素材と素材の隙間にココのアシスト、素直な豆乳のあじわいを楽しめる

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である「豆乳クリーム」を2013年9月より業務用商品『濃久里夢(こくりむ)』として販売しております。

この度、素材本来の味を大切に活かした洋菓子を提供する「むしやしない」様にて、新素材の豆乳クリームを使用した「ミラクルソイタルト」が発売されました。

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。

■「濃久里夢」を実際に使用してみて

豆乳を使用するパティシエにとって、この豆乳クリームは待ちに待った製品でした。「濃久里夢」を使用することで、乳製品でしか実現出来なかったココを出すことができ、今までの常識が覆りました。このミラクルソイタルトは小麦粉の代わりに米粉を使い、牛乳、卵も使っていないこれまでになかったお菓子です。

素材の持ち味を生かし、素材と素材の隙間にココのアシストをしてくれる「濃久里夢」は、素直な豆乳のあじわいも表現することができて、気に入っています。

通常は豆乳製品と書いてあっても、豆乳の味が淡泊なため分かり辛かったのですが、「濃久里夢」は豆乳の美味しさをはじめ良い部分だけを引き出した製品です。

(店主・鵜野友紀子 様コメント)



ミラクルソイタルト(直径14cm)
3500円(税込)

■「むしやしない」様について

京都一乗寺にある洋菓子専門店。「むしやしない」とは、京都に江戸時代から伝わる「お腹の虫を養うこと(おやつ)」を意味する言葉。その粋な言葉を広めたいとオーナーの鵜野友紀子様が創業した。オーナーが元々、料理人からパティシエに転向していることから、食材の本来の味を大切に活かした商品作りが売り。

収穫時期が2週間のフルーツや生産者さんとのコラボレーションで生まれたお菓子を販売している。今後は、オーナー自らが地方に出向き食材を探すなど、まだ知られていない食材を活かし、顔や想いが見えるスイーツの発信を考えている。



【店舗概要】

- 店名 : むしやしない
- 住所 : 京都府京都市左京区一乗寺里ノ西町78番地
- 電話番号 : 075-723-8364
- 営業時間 : 10:00～20:00
- 店舗URL : <http://www.648471.com/>

【店主様プロフィール】



鵜野友紀子 様

卓袱(しっぽく)料理店で修業しその後洋菓子店で修業。2006年10月に京都一乗寺で「むしやしない」様を創業。

その後は企業などのレシピ提供や、大手メーカーの企画商品にも抜擢されている。

■「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。

9月より業務用商品「濃久里夢(こくりむ)」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。