

2013年4月16日
不二製油株式会社

～世界初の大豆分離分画技術(USS製法)で作った豆乳クリーム～

相模屋食料様、内堀醸造様(飲む酢 エキスプレス・東京)、
コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン様 で採用決定

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(しみずひろし))は、大豆事業の中長期事業戦略である「大豆ルネサンス」の第二回記者発表会を2013年4月12日(金)に開催致しました。

弊社では、昨年10月2日の第1回大豆ルネサンス記者発表会にて、大豆の新分離分画技術(USS製法)からできる低脂肪豆乳および豆乳クリームの発表をさせて頂きました。その発表会以後、さまざまな業界の企業様から多数のお問い合わせをいただき、交渉を重ねて参りましたが、この度、複数社様でのご採用をいただき、発表会の開催に至りました。

本発表会では、2013年4月1日より弊社代表取締役社長に就任した清水洋史からのご挨拶、また、研究開発本部食品素材研究所蛋白素材開発室長・佐本将彦(さもとまさひこ)より「USS製法の開発とその可能性」に関するプレゼンテーションをさせて頂きました。

その後、弊社豆乳クリームをご採用いただきました相模屋食料株式会社代表取締役社長・鳥越淳司(とりごえじゅんじ)様、内堀醸造株式会社取締役副社長兼オクスハート事業部長・酢ムリエ・内堀光康(うちぼりみつやす)様、コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン株式会社マーケティングディレクター・米津一郎(よねづいちろう)様より、それぞれのご採用に至る経緯、そしてその具体的商品、及び事業将来性についてご発表を頂戴しました。

また、USS素材を使用したレシピ開発を行っている料理研究家の松村佳子(まつむらけいこ)先生、日本料理界の重鎮として知られる菊乃井店主の村田吉弘(むらたよしひろ)様にもご登壇いただき、USS素材の価値および将来性についてお話いただきました(※各ご発表詳細は次項に記載)。

不二製油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展開していきます。



(上段左より)菊乃井店主・村田吉弘様、不二製油株式会社・清水洋史、
(下段左より)内堀醸造株式会社・内堀光康様、相模屋食料株式会社・鳥越淳司様、
コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン株式会社・米津一郎様

■ 登壇者コメント

・不二製油株式会社代表取締役社長：清水洋史



国内の人口が減少する中で様々な技術、商品を提案していくには厳しい時代が待ち構えています。また、海外へ販路を模索しようにも様々な文化の違いという壁があります。不二製油はこれまでと変わらず、あくまでも技術主導の会社ではありますが、これからは技術をもとにした『物作り』に加え、その商品や技術にストーリーが加わった『こと作り』も非常に重要と考えます。弊社が掲げる『大豆ルネサンス』であり、『USS製法』ではそのポイントを踏まえ、今後も様々な開発・販売に対峙して参ります。また、今回は豆乳クリームのご採用企業様を発表させて頂きますが、実は一方のUSS製法商品である低脂肪豆乳は初年度生産分が既にソールドアウトしており、近々そのご契約企業様も発表できると予定しております。また、USS製法のみならず、大豆ルネサンス全体としてもアジアでの展開を視野に入れており、そちらも随時お伝えして参ります。

・不二製油株式会社研究開発本部食品素材研究所蛋白質開発室長：佐本将彦



USS製法によって、これまで困難であった分画が可能になったことで『分ける』という観点で、大豆は初めて卵と牛乳に肩を並べたこととなります。また、単なる代替品としての機能のみならず、USS製法から産まれる商品にはうま味を増強する効果があることが、味覚センサーによる実験でも確認されました。乳の生クリームはそれ自体に濃厚な風味があるものの、うま味の増強効果は強くないため、単に生クリームとの代替という以上に独特の効果的な利用方法があるのではないかと思います。

・相模屋食料株式会社代表取締役社長：鳥越淳司様



相模屋食料は「おとうふをおもしろくする」という思いの中で、革新的な商品を次々と生み出しています。「豆乳クリーム」は豆腐本来のおいしさを最大限に引き出してくれるため、採用を決定しました。圧倒的なコクとうまみ、甘み、そして味わい深い濃厚感がお楽しみいただけると思います。とろりとした食感も特徴です。6月下旬発売予定のよせ豆腐をはじめ、相模屋食料は今後すべての新規の商品に関して、豆乳クリームの採用を検討しています。

・内堀醸造株式会社取締役副社長兼オクスハート事業部長：酢ムリエ・内堀光康様



酢カフェ「飲む酢 エクスプレス・東京」では、女性客の5人に1人が豆乳割りを選択されるほど、豆乳は定着しています。それを受け、ボディ感のある豆乳を求めてきましたが、これまでの濃い豆乳では大豆の個性的な香りが前に出すぎていました。そんな矢先に「豆乳クリーム」に出合ったのですが、すっきりした味わいの中にも、豆乳のボディ感が主張されています。3月22日よりメニュー提供をはじめたところ、お客様からの反応も上々です。「豆乳クリーム」にはおいしい健康を背景にした五感を満足させる魅力があります。

・コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン株式会社マーケティングディレクター：米津一郎様



アイスクリームショップは、季節や時間帯等シーンが限定的であることや、世界的に高まる健康志向という課題に直面しています。そんな中で出合った「豆乳クリーム」を使用し、おいしくて高機能であり、牛乳を一切使用しない新商品「豆乳&アサイージェラート」を6月14日に発売することになりました。今回はハワイで人気の「アサイボール」をイメージし、朝やランチ など幅広いシーンでお楽しみいただくことを想定しています。また、低カロリーであり、素材とフルーツのおいしさがダイレクトに伝わる商品になっています。

・料理研究家・松村佳子様



約1年前、低脂肪豆乳と豆乳クリームに出合った際に私がまず考えたのは、牛乳や生クリームではなく、卵製品との代替でした。「抹茶ロールケーキ」など和スイーツの世界で新しい世界を切り開けると思いますし、「フィナンシェ」や「ブラウニー」などを大豆で作ることも可能にします。また、素材の美味しさを隠してしまうマスキング効果が少ないため、マヨネーズにした際やポテトサラダでは素材の味を隠さず、むしろ引き立てます。だしとの相性に関しても、洋風だしはもちろん、和風だしともよく合うため、うまみを広げていくという点で新しいジャンルを広げられるのではないかと考えています。

・菊乃井店主・村田吉弘様



豆乳クリームに初めて出合ったときに「これで世界にいけるわ」と思いました。というのも、オイルのリッチさ、味わいを中心に料理を構成する世界の国々に対して、日本は世界で唯一、だしのうまみで中心に料理を構成しています。ヘルシーでおいしいという理由で、現在、世界中で日本料理が注目されていますが、日本料理には海外の人から見ればリッチな感じが不足しています。大豆くさくなく、また素材をマスキングしない豆乳クリームは、国内だけでなく、世界で受け入れられるはずです。和食のグローバル化を可能にする、料理の世界で革命的な新素材だと思います。

■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・分画技術確立してきました。USS製法とは、生乳を分離するのと近い方法で大豆を分離し、「低脂肪豆乳」と「豆乳クリーム」という新しい素材ができます。これは昨年特許を取得した不二製油独自の新しい大豆分離分画技術です。「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多いに高めます。一方の「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。

■不二製油株式会社

不二製油グループは“「食」の想像を通して、健康で豊かな生活に貢献します。”を企業理念として掲げ、油脂と大豆蛋白質素材に関する独自の研究開発に挑戦し、付加価値を備えた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」のマーケットに的確に対応しています。

社名) 不二製油株式会社

創業) 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.fujioil.co.jp/index.html>