

～USS製法で作った世界初の豆乳新素材 店舗メニュー展開 フレンチの世界にも広がる～
**「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」にて
豆乳クリーム、低脂肪豆乳使用メニューを提供**

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)を用いて世界初の新素材「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」を開発いたしました。「豆乳クリーム」は2013年9月より業務用商品『濃久里夢(こくりむ)』として、「低脂肪豆乳」は2013年11月より業務用商品『美味投入(びみとう)にゆう』として展開しております。

この度、日本の季節を感じることができるフランス料理を提供する「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」にて、「豆乳クリーム」や「低脂肪豆乳」を使用したメニューを10月1日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。

■「豆乳クリーム」をメニューに取り入れるにあたって

「豆乳クリーム」を使用することで、コク、旨みと軽やかさという、一見矛盾する料理が可能にできます。お客様からも「美味しいのにくどくない」と好評をいただいています。

可能性はもっとありそうですので、今後も色々チャレンジしていきたいと思っています。

(店主・松島 朋宜氏コメント)



フォアグラのポワレ
そばの香りのはちみつとさつま芋
リンゴとシナモンのビュール
低脂肪豆乳とコーヒーの泡を添えて



キノコのポタージュ
豆乳プリンを添えて コーヒーの香り

■「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」について

「最高のおもてなしとは？」をテーマに、毎日厳選された食材とそれぞれに適した調理法でその時の日本の四季をお客様に感じていただける料理を提供している。

料理教室や日本酒、クラフトビールやワインのイベントなども開催するなどの新たな試みも続けている。テレビや雑誌での紹介も多数。

【店舗概要】

- 店名 : Cuisine Franco-Japonaise Matsushima
- 住所 : 神戸市中央区山本通3-2-16ファミールみなみビル1階
- 電話番号 : 078-252-8772
- 営業時間 : 12:00～13:30(L/O) / 17:00～21:00(L/O)
- 店舗URL : www.restaurant-matsushima.com



【店主様プロフィール】

松島 朋宜(まつしま ともり)

1976年、大阪生まれ。フランスの一流レストランで修行後、レストラン瀬田亭(西宮・苦楽園)、レストラン フォレ ドリキュウ(神戸・須磨)の料理長を経て、2002年 神戸・北野に「Cuisine Franco-Japonaise Matsushima」をオープン。

■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。