

MIRA-Dashi®が第55回食品産業技術功労賞を受賞

不二製油株式会社（本社：大阪府泉佐野市、代表取締役社長 最高経営責任者：大森達司、以下当社）の製造・販売する植物性のダシ「MIRA-Dashi®」が、食品産業新聞社主催の「第55回 食品産業技術功労賞〈商品・技術部門〉」を受賞しました。

MIRA-Dashi®は植物性の油脂とたん白の技術融合により、植物性素材で動物性食品特有の満足感・風味を実現したダシ製品です。食の多様化、人手不足、持続可能な食の未来への貢献が期待できる点などが評価され、今回の受賞に繋がりました。



第55回 食品産業技術功労賞表彰式（左）および盾（右）

■ MIRA-Dashi®について

「MIRA-Dashi®」は、弊社が70年以上培ってきた油脂とたん白の知見を融合させた技術ブランド「MIRACORE®」から生まれた植物性ダシシリーズです。動物性食品が持つ特有の満足感を植物性で表現し、現在はチキンタイプ、ビーフタイプ、カツオタイプ、貝タイプ、白湯タイプの5種類を展開。外食・ホテル産業を中心に広がり、動物性と遜色ない料理ができると高く評価いただいています。

MIRA-Dashi®は、「おいしい」の多様な選択肢を提供する当社ブランド「GOODNOON」の製品でもあります。誰もが食を楽しめる世界の実現に挑戦し続けます。

引き続き当社は、お客様の課題に寄り添い、植物性素材の知見をいかした製品開発を通じて社会に貢献します。



MIRACORE®ブランドサイト URL : <https://www.miracore.jp/>

MIRA-Dashi®製品サイト URL : <https://mira-dashi.com/>

以上

■ 本件に関するお問合せ先 ■

不二製油株式会社 コーポレートコミュニケーション部 kouhou@so.fujioil.co.jp