

植物性ダシを活用した食のバリアフリー化に向け、泉佐野市と共に創を開始

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）は、当社が本社を置く泉佐野市（市長：千代松 大耕）、一般社団法人泉佐野シティプロモーション推進協議会（代表理事：河原 千晶）と連携し、同市における多様な食習慣や文化的な習慣を持つ訪日外国人観光客の受入環境整備の一環として、市内の店舗へ植物性ダシを活用したメニューの導入に関する取組みを開始しました。

関西国際空港の玄関口となる同市は、空港を利用する訪日外国人観光客が増加しており、ベジタリアンをはじめとした多様な食習慣を持つ方々に対応出来る飲食店舗の拡充が、重要なテーマとなっています。そこで本取組みでは、当社が持つ動物性食品特有の満足感やおいしさを叶える植物性ダシ「MIRA-Dashi®」を活用し、食の制限の有無に関わらず、誰もが「うまい！」と楽しんでいただけるメニューの開発支援を行います。同市と連携し導入店舗の拡大を通じて、食のバリアフリーが進んだ街づくりを共創します。それに先駆け、2025年12月8日に、市内の飲食店・宿泊施設事業者12団体へ、「MIRA-Dashi®」の説明・試食会を実施しました。今年の万博で行ったイベントにて多様性に対する関心の高さに触れ、さらに今回事業者の課題を直接伺うことで、メニュー開発に対する期待を確認する貴重な機会となりました。引き続きメニューの開発支援を通じて、地域の魅力向上に貢献していきます。



当日の様子（左：説明会／右：試食会で提供されたメニュー）

■ 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、お客様の課題に共に向き合い、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/>

■（参考情報）泉佐野市リリース

URL: <https://www.city.izumisano.lg.jp/material/files/group/19/PR20251202.pdf>

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