

## 泉佐野市と連携し、植物性ダシを活用した採択メニューの試食会を開催

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、市内の飲食・宿泊事業者に、植物性ダシを活用した誰もが「うまい！」と感じるメニューの開発・導入支援の取り組みを行っています。

この度、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®」を活用した採択メニューの初公開及び泉佐野市長、当社社長による試食会を、2026年2月26日に当社阪南事業所で開催しました。

本取り組みにおいて、市内の飲食・宿泊事業者9社が泉佐野市により採択されました。試食会では、海鮮丼、タコライス、懐石料理などをはじめとした、和食・洋食・中華・精進料理などジャンル異なる多彩なメニューが披露されました。関西国際空港の玄関口となる同市は、多様な食習慣や文化的習慣を持つ方々に対応できる飲食店舗数「日本一」を目標に掲げており、本試食会は、制限があるから我慢するのではなく、制限があっても「選べる」「楽しめる」、そして誰にとっても「おいしい」、食の多様性を実感できる場となりました。

来年度以降も本取り組みは継続される予定です。引き続き当社は、メニューの開発支援を通じて、誰もが食を楽しめる地域づくりを共創していきます。



当日の様子（左：泉佐野市長、当社社長、飲食・ホテル事業者／右：試食会で披露されたメニューの一部）

### ■ 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）2025年12月8日に開催された飲食・宿泊事業者向けミラコアの説明・試食会の様子

URL: [20251219\\_newsrelease\\_植物性ダシを活用した食のバリアフリー化に向け、泉佐野市と共創を開始.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](mailto:kouhou@so.fujioil.co.jp)

(参考資料)

採択された9つのメニュー一覧

※実際に提供されるメニューとは異なる場合があります。

	店舗名	メニュー名	メニュー概要
	<b>スパイスカレーフラミンゴ</b> 住所： 大阪府泉佐野市若宮町5-18	和風大豆ミートみそ キーマカレー	大豆ミートをひき肉に見立て、みそでコクを出したキーマカレーです。
	<b>農家レストラン ばあちゃんの台所</b> 住所： 大阪府泉佐野市羽倉崎2-3451-1	ちゃんぽん	故郷の味、本場長崎ちゃんぽんを不二製油のMIRA-Dashi®を使って、地元野菜や、長崎の麺、具材とコラボして作りました。
	<b>泉州漁港食堂 さくのや</b> 住所： 大阪府泉佐野市新浜町4-3	海鮮丼	マグロ、いかなどはこんにくを、いくらほそれに似た食感の粒状食品を使用しました。それぞれをMIRA-Dashi®に漬け、漬け丼に仕上げました。
	<b>Cafe's9999</b> 住所： 大阪府泉佐野市上瓦屋 906-1-1F	タコライス	大豆ミートを使用し、動物性食材を使わずに仕上げたヴィーガンタコライスです。スパイスの旨みと新鮮な泉佐野産野菜でヘルシーながら満足感のある一品にしています。
	<b>スターゲイトホテル 関西エアポート</b> 住所： 大阪府泉佐野市りんくう往来北1番地	“MIRA-Dashi®” 使用シーフード風味 野菜トマトパスタ	MIRA-Dashi®を使用した、シーフード風味のスープパスタです。
	<b>和モードちよ松</b> 住所： 大阪府泉佐野市下瓦屋2-4-59 ※イメージです	ミラダシ会席（豆乳豆腐、沢煮蒸し、湯 葉刺身、野菜炊き合わせ、天婦羅、タケ ノゴ飯、赤出汁）	MIRA-Dashi®を使用した会席料理です。 野菜はできるだけ地元野菜を使用しております。
	<b>LONE STAR</b> 住所： 大阪府泉佐野市栄町4-13	水ナスハンバーガー	パテは大豆ミート、水ナスはマコト商店のものを使用したハンバーガーです。
	<b>犬鳴山七宝瀧寺</b> 住所： 大阪府泉佐野市大木8	精進弁当（筍ご飯、春巻き、大豆ミート ボール、大豆ミートの唐揚げカレー風 味、松波キャベツと泉州玉ねぎのクリーム パンネ、カプレーゼ）	犬鳴山に修行体験に来てくださる外国人の方に日本の四季を感じて頂けるように旬の食材を使用し、ヴィーガンの方にも食べて頂けるお弁当に仕上げています。
	<b>麺や大和</b> 住所： 大阪府泉佐野市上瓦屋1247-102	大和の白湯ラーメン	MIRA-Dashi®を使用し、天狗醤油のカエシで作る「麺や 大和特製の白湯ラーメン」。トッピングには泉佐野産の玉ねぎ（アーリーレッド）・ネギ・春菊を使い、彩豊かに仕上げました。