

大阪ヒガシエリア「食」によるまちづくり構想シンポジウムを開催

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、大阪公立大学（大阪府大阪市、学長：櫻木弘之）、日本経済新聞社 大阪本社（本社：大阪府大阪市、常務執行役員大阪本社代表：八木谷勝美）と共催し、2026年9月24日に大阪公立大学森之宮キャンパスにて、“大阪ヒガシエリア「食」によるまちづくり構想シンポジウム”を開催しました。

本シンポジウムでは、「食」の視点で大阪ヒガシエリアを拠点とした人・地域・産業をつなぐまちづくりの可能性について議論するとともに、植物性ダシ「MIRA-Dashi®」を活用し、大阪公立大学と当社が共同開発したクリーミーエビ味噌ラーメン「一杯のミライ」の試食会を実施しました。当日は地域住民や企業・自治体・大学関係者など約300名が来場しました。

大阪府知事の吉村洋文氏によるビデオメッセージに続き、前大阪府知事・前大阪市長の松井一郎氏が「大阪東西軸開発と都市力向上」をテーマに基調講演を実施しました。また、パネルディスカッションでは、福島伸一氏（公立大学法人大阪 理事長）、栗原晶子氏（大阪公立大学大学院 生活科学研究科 教授）、森口浩紀氏（株式会社 JTБ 常務執行役員 西日本エリア広域代表 大阪 IR 事業担当）、大森達司（当社代表取締役社長）が登壇し、大阪ヒガシエリアにおける食の共創基盤づくりや、産学官民の連携により、多様な食のニーズに応える新たなメニューやサービスの創出、社会実装の可能性について議論しました。

本シンポジウムを契機に産学官民の連携をさらに深め、植物性素材の知見を活かした食の多様性の実現を通じて、大阪ヒガシエリアのさらなる発展に貢献していきます。



当日の様子（左：パネルディスカッション／右：試食会）

■ 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。動物性食品が持つおいしさや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、エビタイプ、白湯タイプの6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。



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

MIRA-Dashi®製品サイト URL : https://fujiplatform.jp/products/plant-based_dashi/index.html

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