不二製油株式会社

ニュースリリース

２０２６年１１月１９日

泉佐野市と連携した「食の多様性」の取り組みを拡大

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、多様な食習慣や文化的背景に対応しながら、誰もが一緒においしい食事を楽しめる環境づくりの一環として、同市内の飲食・宿泊事業者向けに、植物性ダシ「MIRA-Dashi®」を活用したメニューの開発・導入を支援しています。

昨年度に引き続き、今年度も本取り組みを継続し、新たに開発された採択メニューのお披露目・試食会を、2026 年 10 月 26 日に当社阪南事業所で開催しました。

今年度は新たに 11 店舗が参加し、昨年度の採択店舗のうち、新たにメニュー開発に取り組んだ 3 店舗とあわせて、計 14 店舗が採択されました。昨年度からの取り組みを通じて、市内のヴィーガンメニュー提供店舗数は計 19 店舗となり、人口比で大阪府内 1 位となったことが泉佐野市より発表されました。

試食会では、お好み焼きやハンバーグ、ラーメン、麻婆豆腐、ガパオライス、キムチ、懐石料理など、地元の食材を取り入れたメニューや、多国籍なメニューが披露されました。植物性ダシに加え、豆乳クリームバター「ソイレブール」や大豆ミート「プライムソイ」など、おいしい食の選択肢を広げる当社の植物性素材も活用され、地域の食材と各店舗の個性を生かした、泉佐野市ならではの「食のおもてなし」につながるメニューが生まれました。

本試食会には、外国籍のヴィーガンやベジタリアンの方々も参加し、食の背景にかかわらず、同じテーブルを囲み、同じ料理を「おいしい」と楽しめる、食の多様性を体感する場となりました。

引き続き当社は、泉佐野市、一般社団法人泉佐野シティプロモーション推進協議会と連携し、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・宿泊事業者／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、当社が 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、白湯タイプ、カツオタイプ、貝タイプ、エビタイプの 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。

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://fujiplatform.jp/column/detail/26072201.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

（参考資料）

採択された 14 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
	**amarsi99** 住所： 大阪府泉佐野市貝田町4-1-2	大豆ミートandえのきの ヘルシーハンバーグ　ヴィーガンデミソース	大豆ミートをひき肉に見立てて、えのきと合わせ、ハンバーグにしました。 ソースはMIRA-Dashi®ビーフタイプで、自家製のきのこデミソースにしました。
	**oganic e-yan** 住所： 大阪府泉佐野市大宮町12-6 105号	オーガニックヴィーガンランチ	ヴィーガンに人気のおからこんにゃくを使用。 MIRA-Dashi®エビタイプでエビチリ、 カツオタイプとやさしいつゆで、すき焼き。 酵素玄米ご飯で健康ヘルシーメニューです。
	**おっこん鉄板はるじ** 住所： 大阪府泉佐野市元町6-10	PBF広島お好み焼き （Plant-Based-Food）	広島お好み焼きの美味しさをそのままに、大豆ミートとこんにゃくの特製すじコン、MIRA-Dashi®カツオ・ビーフタイプを使い、動物性食材を使わずに仕上げた一枚です。
	**心ん** 住所： 大阪府泉佐野市上之郷2740	衣通姫美膳（そとおりひめヴィーガン）	ハンバーグには、スパイスをブレンドして、MIRA-Dashi®エビタイプでコクを出しました。味噌と甘酒でまろやかに仕上げています。 スープには、MIRA-Dashi®チキンタイプと自家製の玉ネギ糀を使い、旨み感じるスープに仕上げました。
	**小はれ** 住所： 大阪府泉佐野市上町3-5-25	水茄子餃子まぜそば	MIRA-Dashi®カツオタイプ×MIRACORE豚骨風ラーメンスープに、小はれ自慢の自家製麺を合わせた特製まぜそば。 地元特産の水茄子と大豆ミートを使ったオリジナル餃子をトッピング！
	**SON CAFE** 住所： 大阪府泉佐野市貝田町2-7-21	ヴィーガンカレー	MIRA-Dashi®チキンタイプを出汁にして組み立て、野菜をソイレブールで丁寧に炒めて甘味を出しました。仕上げにコクリームを加えることで全体をまとめました。 自社商品のピクルスと、泉佐野で採れた野菜をふんだんに使用し見た目にもこだわった一品です。
	**36KR** 住所： 大阪府泉佐野市上町3-6-32	泉州野菜を使ったヴィーガンパエリア	MIRA-Dashi®エビタイプ、チキンタイプの豊かな風味と泉州野菜のうまみが、米一粒一粒にぎゅっと詰まった、彩り豊かなヴィーガンパエリアです。

	店舗名	メニュー名	メニュー概要
	**セミの韓食** 住所： 大阪府泉佐野市大宮町12-6 102号	ヴィーガン白菜キムチ	MIRA-Dashi®エビタイプ、ビーフタイプを使い、魚介類を使わずに旨味を引き出した、さっぱりとした味わいのヴィーガンキムチに仕上げました。
	**Chet’s Inn** 住所： 大阪府泉佐野市若宮町5-5	ガパオライス	MIRA-Dashi®チキンタイプで下味をつけて旨味を閉じ込めた大豆ミートに、醤油をベースにMIRA-Dashi®カツオタイプと貝タイプをブレンドした合わせ調味料を加え、ガパオと一緒に炒めて奥深いコクと香ばしさを実現しました。
	**中華居酒屋　破天荒** 住所： 大阪府泉佐野市高松南1-3-52	ヴィーガン麻婆豆腐	MIRA-Dashi®チキンタイプと大豆ミートを使って、通常の麻婆豆腐と変わりなく、パンチとうまみのある味を再現しました。
	**Hale’aina** 住所： 大阪府泉佐野市高松北1-2-34 2階	チリビーンズ	ハワイの名店Zippy’sのチリビーンズをリスペクトして、MIRA-Dashi®ビーフタイプと大豆ミートなどを使用し調理しました。 食べ方のバリエーションとして、チリ＆トルティア、チリ＆ポテト、チリライスなど。
	**Cafe’s9999** **（昨年度からの継続）** 住所： 大阪府泉佐野市上瓦屋906-1	プラントベース ナゲット＆オニオンリング	外はサクッと、中は旨みたっぷり！ 大豆ミートのナゲットと泉佐野産玉ねぎのオニオンリング。MIRA-Dashi®チキンタイプやカツオタイプなどで素材の美味しさを引き出した、こだわりの2品です。
	**スターゲイトホテル関西エアポート52階** **日本料理「天翠」** **（昨年度からの継続）** 住所： 大阪府泉佐野市りんくう往来北１	精進花籠	MIRA-Dashi®カツオタイプで旨味を凝縮したもずく酢に、落とし芋と梅肉、忍び生姜を添えました。 プラントベースでありながら深い満足感を味わえる澄んだ味わいです。
	**農家レストラン　ばあちゃんの台所** **（昨年度からの継続）** 住所： 大阪府泉佐野市羽倉崎上町2-3451-1	クラムチャウダー	MIRA-Dashi®のチキンタイプと貝タイプで風味をつけ、ソイレブールでペーストを作り、地元の野菜をたっぷり使った、温まるスープを作りました。