

## ぐるなび・東京工業大学・不二製油との3者共同研究

### ぐるなびと共同で

## 豆乳チーズ「ソイデリス麴」を開発

不二製油株式会社（本社：大阪府泉佐野市、代表取締役社長：大森 達司 以下、不二製油）は、株式会社ぐるなびと共同で、乳酸菌と麴菌で発酵させた豆乳チーズ「ソイデリス麴（こうじ）」を開発し、12月より不二製油で販売を開始します。

これは国立大学法人東京工業大学・株式会社ぐるなび・不二製油の3者共同研究の成果により誕生しました。

「ソイデリス麴」は、当社の独自技術 USS 製法（※1）で得られた低脂肪豆乳を、長年にわたり培った発酵技術を用い、乳酸菌と日本古来の麴菌にて「ダブル発酵」させた第二世代（※2）の豆乳チーズです。

麴菌は古くから酒や味噌、醤油、みりんなどの原料に使用されており、日本固有の気候や風土から生み出された、日本の伝統的な食文化に欠かせない素材です。「ソイデリス麴」の開発は、日本各地の種麴屋から集めた約100株の麴菌と豆乳の相性を調べることからスタートしました。厳選の末、代々白味噌の製造に用いられ、京都で受け継がれてきた歴史ある麴菌にたどり着きました。

この麴菌と乳酸菌を「ダブル発酵」させることで、ナチュラルなうま味を最大限に引き出し、チーズらしい香りとフルーティーな発酵感を実現しています。さらに、USS 製法で得られた、コク・クリーミー感に優れた豆乳クリームを配合し、まろやかな乳感と甘さがあり調和のとれた風味に仕上げています。和洋中などあらゆるジャンルのメニュー、スイーツに幅広くご活用いただけます。

不二製油は創業以来、植物原料と独自の油脂、たん白加工、乳化・発酵技術を融合させた植物性食品（Plant-based Food）素材を提供しています。持続可能な社会の実現と植物性食品のさらなる普及を目指し、新たな食の未来を創ります。

#### ■製品情報

製品名：ソイデリス麴（こうじ）

名称：豆乳発酵食品

発売日：2021年12月（新発売）

原材料名：豆乳、植物油脂、米麴、大豆たん白、清酒、食塩／グリシン、塩化マグネシウム含有物、安定剤（増粘多糖類）、pH調整剤、（一部に大豆を含む）



商品形態：段ボールケース（500g ピロー×12）

※業務用のみ

保存方法：冷蔵保管（0℃～10℃）

賞味期限：120 日

（※1）大豆本来のおいしさをそのまま生かして分離・分画する世界初の特許技術である USS（Ultra Soy Separation）製法。この製法により低脂肪豆乳と豆乳クリームが生み出された。低脂肪豆乳は糖質とうま味の元となるアミノ酸が多く含まれるのが特徴で、「大豆のお出汁」として注目される。一方の豆乳クリームは、大豆のコク・クリーミー感に優れているのが特徴。

（※2）2015 年発売の豆乳チーズ「マメマージュ」（当社製品）が第一世代。

■ ソイデリス麩を使用したメニュー例



かぼちゃ甘糍とソイデリス麩のブリュレ



ソイデリス麩のいぶりがっこディップ



ソイデリス麩のトマトクリームパスタ

■ 本件に関するお問い合わせ ■

不二製油株式会社 広報窓口 [AD-INQ@so.fujioil.co.jp](mailto:AD-INQ@so.fujioil.co.jp)

以上