

『プライムソイミート』販売開始のお知らせ

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、プライムテクスチャー製法を用いた新タイプの大豆ミート『プライムソイミート』の販売を2022年8月から開始致します。乾燥タイプと、水戻し不要な冷凍タイプの2品となります。『プライムソイミート』は従来の一般的な大豆ミートに比べ、より肉らしい食感や油のうまみを表現でき、煮込み料理や、焼き肉風、唐揚げをはじめ、多様な料理へご利用いただけます。

■『プライムテクスチャー製法』とは

不二製油が長年培ってきた大豆と油脂の加工技術を応用し、これまで困難といわれていた「肉の様な繊維感や噛み応え」と、「口どけ」の両立を実現しております。

■『プライムソイミート』

- ・プライムソイミートブロック DN 1（乾燥タイプ） 荷姿 10kg
- ・プライムソイミートブロック WB 1（冷凍タイプ） 荷姿 2.3kg

※原料は全て植物性由来です。

※生産場所 日本。



左：乾燥タイプ（水戻し後）



右：冷凍タイプ（解凍後 断面）

■ 本件に関するお問合せ ■

不二製油株式会社 広報窓口 AD-INQ@so.fujioil.co.jp