

第6回全日本・食サミットにおいて、 MIRACORE®の取り組み事例を発表

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、当社）は第6回全日本・食サミットのセミナーにおいて当社技術ブランド MIRACORE®（ミラコア）の取り組み事例を発表いたしました。

3月19日に開催された全日本・食サミットでは、「植物性“超”動物感 ～油脂とたん白がおりなす味覚革命～」と題し、立命館大学和田有史教授による講演が行われました。講演では、動物性食品が不足するであろう将来、植物性食品を食べたくなるようなポジティブな動機付けの必要性について、心理学の観点から解説がありました。同講演に続く形で、不二製油グループ本社・未来創造研究所より、動物性素材に頼らず満足感を与える最新技術「MIRACORE®」とその利用による新たな食の創造の可能性について発表を行いました。さらに、ご賛同いただいた各方面をリードする料理人に同技術を取り入れた植物性メニューをご用意いただき、その解説と試食を実施いたしました。多数の方々から驚いた、動物性食品らしさを感じたとお声をいただき、同技術のもつ力と可能性を示すことができました。

当社は MIRACORE®を活用した製品の事業化を進めるため、2023年4月に風味基材事業開発部を新設いたします。この度の食サミットに続き、今後さまざまな分野のプロフェッショナルと共創し、植物性で人と地球にやさしい未来のおいしさを創る取り組みと情報発信を行ってまいります。

■ MIRACORE®とは

当社が2021年に立ち上げた、＜植物性で、動物性ならではのおいしさや満足感を実現する＞技術ブランドです。

<https://www.fujioilholdings.com/foodfuture/partner/pbfs/01.html>



■ 全日本・食学会 食サミットとは

一般社団法人 全日本・食学会（<http://aj-fa.com/index.html>）が主催し、全国で活躍する料理人や食のリーダーによる講演を通して、食に関する最新の技術と知識に触れることができる年次イベントです。

※第6回全日本・食サミット 2023年3月19日(日) 於 大阪ガスショールーム ハグミュージアム

<http://aj-fa.com/topics/2023/20230214.html>

※別紙にて当日の様子や試食品等を掲載しております。

当社は植物性素材でおいさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。

以上

■ 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

■別紙／ご参考まで

<写真／会場>



<写真／試食品>

- ① 株式会社更科堀井／全日本・食学会理事 堀井良教様より 植物性の鰹出汁使用「肉南蛮そば」
- ② 塩ラーメン専門店龍旗信／全日本・食学会理事 松原龍司様より 植物性の鶏出汁使用「塩ラーメン」
- ③ ONODERA GROUP 杉浦仁志様より 植物性牛出汁ベースのデミグラスソース使用「マッシュルームの赤ワインソース」



「①肉南蛮そば」



「②塩ラーメン」



「③マッシュルームの赤ワインソース」

以上

■ 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