

MIRA-Dashi®C400 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、当社）は MIRACORE®を活用した新たな植物性ダシ製品『MIRA-Dashi® C400』の販売を 2023 年 9 月から開始いたしました。MIRA-Dashi® C400 は、動物性原料や香料を用いることなく、カツオダシのような風味を感じる点が特徴で、和食料理に限らず、魚介風味の料理に幅広くご利用いただけます。

今後も、MIRACORE®を活用し、あらゆる料理ジャンルでの満足感を叶えるための活動を展開してまいります。



左図：MIRA-Dashi® C400 を使用したきつねうどん
（使用例イメージ）

■ MIRACORE®とは

不二製油の 60 年を超える植物性油脂とたん白の研究開発に根差した「植物のちからでみんなにやさしく、ずっとおいしいを叶える食のコア技術」をコンセプトとした技術ブランドです。プラントベースフードの「物足りなさ」を克服することを目指し、動物性食品特有の満足感を植物性のタンパクと油脂で表現します。



紹介動画

<不二製油グループ本社 2021 年 2 月 1 日 ニュースリリース>

https://www.fujioilholdings.com/news/2021/_icsFiles/afieldfile/2021/02/01/20210201_news_2.pdf

■ MIRA-Dashi®とは

MIRACORE®を活用し、世界中の料理に不可欠な「ダシ」が持つ「満足感」に注目して開発した製品ラインナップです。

現在、MIRA-Dashi® C400 を含め 4 つの商品をそろえております。

- MIRA-Dashi® C100／プレーン畜肉ダシタイプ
- MIRA-Dashi® C200／畜肉煮込みダシタイプ
- MIRA-Dashi® C400／カツオ風魚介ダシタイプ
- MIRA-Dashi® C800／白湯（パイタン）ダシタイプ

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