

**プラントベースフード メニューのお知らせ**  
**～今月オープンの植物性ラーメン新ブランド『veJin』に**  
**MIRA-Dashi®およびプライムソイミートが採用～**

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）が製造・販売する「MIRA-Dashi®（※1）」および「プライムソイミート（※2）」が株式会社 D.K International(本社：大阪市北区、代表取締役：岩谷昌洋)が立ち上げる植物性素材だけを使用したラーメン専門店の新ブランド Tokyo vege ramen 『veJin（ベジン）』の植物性ラーメンに採用されました。この新ブランドは 2023 年 11 月 22 日（水）に、複数のブランドが入る大型フードホール「BLAST! TOKYO」の 1F にオープンされます。



Tokyo vege ramen



当社はこれまで D.K International 社と同じく「BLAST! TOKYO」にて運営する植物性専門レストランのブランド『PLANT BASED TOKYO』に「大豆ミート」や「ソイウニ」といったプラントベースフード製品を採用いただいております。この度、当社新製品である「MIRA-Dashi®」と「プライムソイミート」を使用し、D.K International 社にて植物性ラーメンの開発および新ブランド『veJin』が立ち上げられました（D.K International 社リリース：<https://www.dk-international.jp/?p=228>）。

**■『veJin（ベジン）』の植物性にこだわったラーメン**

白湯風味の MIRA-Dashi®はスープベースに、プライムソイミートはチャーシューに採用されています。

**ラーメン全 4 種 ※原材料は植物性のみ使用**



Vege 白湯醤油 Special 1250 円(税込)



Vege 白湯塩 Special 1250 円(税込)



Vege 白湯味噌 Special 1350 円(税込)



Vege 白湯醤油 1000 円(税込)

**サイドメニュー ※原材料は植物性のみ使用**



Vege 焼き餃子 660 円(税込)



Vege 唐揚げ 660 円(税込)



Vege チャーシュー丼 500 円(税込)

veJin 公式 HP : <https://www.vejin-ramen.com>

**※1 MIRA-Dashi®とは**

当社の 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「MIRACORE®」を用いた植物性ダシ製品。「物足りない」といったプラントベースフードに不足している動物性食品特有の満足感を植物性のたん白と油脂で演出し、和・洋・中、あらゆるジャンルの料理においしさと満足感を提供します。

MIRACORE®技術紹介動画 : [https://youtu.be/rM4gfOtaL6A?si=\\_amsPB\\_CsKZO\\_ZVA](https://youtu.be/rM4gfOtaL6A?si=_amsPB_CsKZO_ZVA)



**※2 プライムソイミートとは**

「プライムソイミート」は当社が培ってきた大豆と油脂の加工技術を応用し、これまで困難とされていた「肉のような繊維感や噛み応え」と「口どけ」の両立を実現した製品です。2022 年 8 月より販売開始いたしました。

不二製油 HP : <https://www.fujioil.co.jp/research/innovationstory/ptm/>



## ■Tokyo vege ramen『veJin (ベジン)』とは

D.K International 社が運営する肉・魚・卵・乳製品のような動物性素材を原材料に使用せず、“地球とカラダにやさしい”をコンセプトに、植物性素材だけを使用したラーメン専門店新ブランド。

## ■Tokyo vege ramen『veJin (ベジン)』店舗情報

住所 : 〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-7-2  
「FOOD HALL BLAST! TOKYO 1F」  
オープン : 2023年11月22日  
営業時間 : 11時~23時(L.Oフード 22:00 ドリンク 22:30)  
電話番号 : 03-6300-6197

Tokyo vege ramen



## ■その他ブランド紹介

### 植物性専門レストラン『PLANT BASED TOKYO』

“地球とカラダにやさしい”をコンセプトに、植物性由来の食事を提供しています。食べ応えのある大豆ミートを使用した、まるでお肉のような唐揚げやピリ辛の麻婆なすをはじめ、日常の食事で親しまれるメニューを植物由来の食材に置き換えて取り揃えております。

## ■DK.International 社について

商号 : 株式会社 D.K International  
代表者 : 代表取締役 岩谷昌洋  
所在地 : 〒530-0004 大阪市北区堂島浜 1 丁目 1 番 8 号  
設立 : 2015年12月  
事業内容 : 大型フードホール「BLAST! TOKYO」の運営  
米国カフェチェーン「Greenberry's COFFEE CO.」の経営  
米国メキシカンチェーン「CHRONIC TACOS」の経営  
カフェチェーン「Greenberry's COFFEE CO.」の日本 FC 本部の経営  
プラントベース専門店「PLANT BASED TOKYO」の経営  
URL : 株式会社 D.K International <https://www.dk-international.jp/>  
Greenberry's COFFEE <https://www.greenberryscoffeejapan.com>  
CHRONIC TACOS <https://chronictacos.jp/>  
PLANT BASED TOKYO <https://www.plantbasedtokyo.jp/>

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](mailto:AD-INQ@so.fujioil.co.jp)