

豆乳クリームバター「ソイレブール」が第53回食品産業技術功労賞を受賞

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・販売する豆乳クリームバター「ソイレブール」が、食品産業新聞社が制定する「第53回 食品産業技術功労賞〈商品・技術部門〉」を受賞しました。

同賞はその年の食品業界で話題となった商品や取り組みが表彰されるものです。当社ソイレブールは植物性素材でありながらバターのように使える画期的な新素材であり、パイ、デニッシュなどペストリー全般でも採用されている点や幅広い用途により更なる広がりが期待される点が評価され、今回の受賞につながりました。



第53回 食品産業技術功労賞表彰式（左）および盾（右）

■ 豆乳クリームバター「ソイレブール」について

当社の特許技術による豆乳クリームと、当社独自の植物油脂を組み合わせることにより生まれたバター様素材。豆乳クリームの持つ乳化力で乳化状態を保持しながら、液状の大豆油をたっぷりと配合しており、濃厚な大豆の旨み・コクと圧倒的な口溶けの良さを表現した動物性原料不使用の製品です。

冷凍庫から出した直後でも柔らかくてカットしやすく、用途もバターと同様、直接パンに塗って食べることは勿論、製菓・製パン工程でバターの代替としての使用も可能で、よりしっとり・柔らかい食感の生地に仕上がります。有塩タイプの「ソイレブール」、低塩タイプの「ソイレブール・ラフィーネ」に加え、製パンなどの折り込み用途に使用できる「ソイレブールシート」を今年発売いたしました。

今後も驚きのおいしさを追求し、地球環境にも人の健康にも優しい食品素材を提供してまいります。

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