

A large number of light brown soybeans are shown falling from the top left towards a central green rectangular box. The box is semi-transparent, allowing the soybeans to be seen through it.

Soy Renaissance

大豆ルネサンス

大豆の原点に戻り
大豆の新しい価値を創造する

二つとない、をつくる。

 **不二製油**

「大豆ルネサンス」記者発表会

2012年10月2日 於：品川プリンスホテル

大豆ルネサンスへの挑戦

大豆の原点に戻り
大豆の新しい価値を創造する

不二製油株式会社

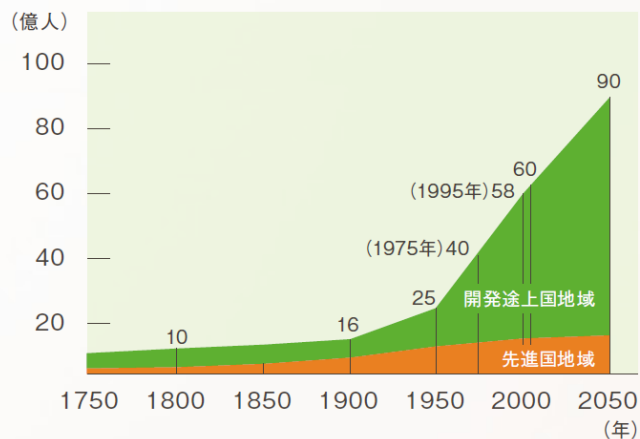


エネルギー効率、水効率、蛋白効率 すべてに優れた大豆で 食のグリーンレボリューションへ。

大豆は北緯50度の寒冷地から赤道に近い熱帯まで
幅広い地域で育ち、わずかな肥料で大量栽培が可能です。
水資源利用効率も良く、牛肉の15倍、小麦・トウモロコシの3倍です。
世界人口の増加、地球温暖化、農耕地の減少、水不足など
厳しい状況を救う可能性を大きく秘めている大豆。
これからの重要な食糧資源として
今後さらに研究開発をすすめていきます。

世界人口の増加

出典：世界資源研究所編「世界の資源と環境」



生産時の水消費量

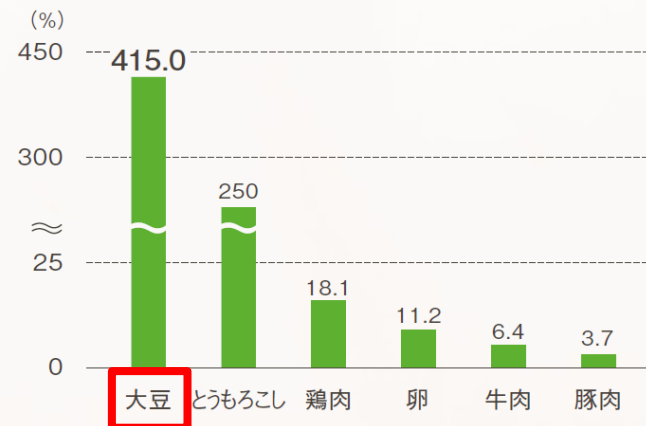
出典：東京大学生産技術研究所 沖研究室



代表的な食物のエネルギー効率

※エネルギー効率：投下エネルギーに対する回収エネルギーの比率

出典：Earth Interactions vol.10 (2006)



*Soy Renaissance
Sustainability*

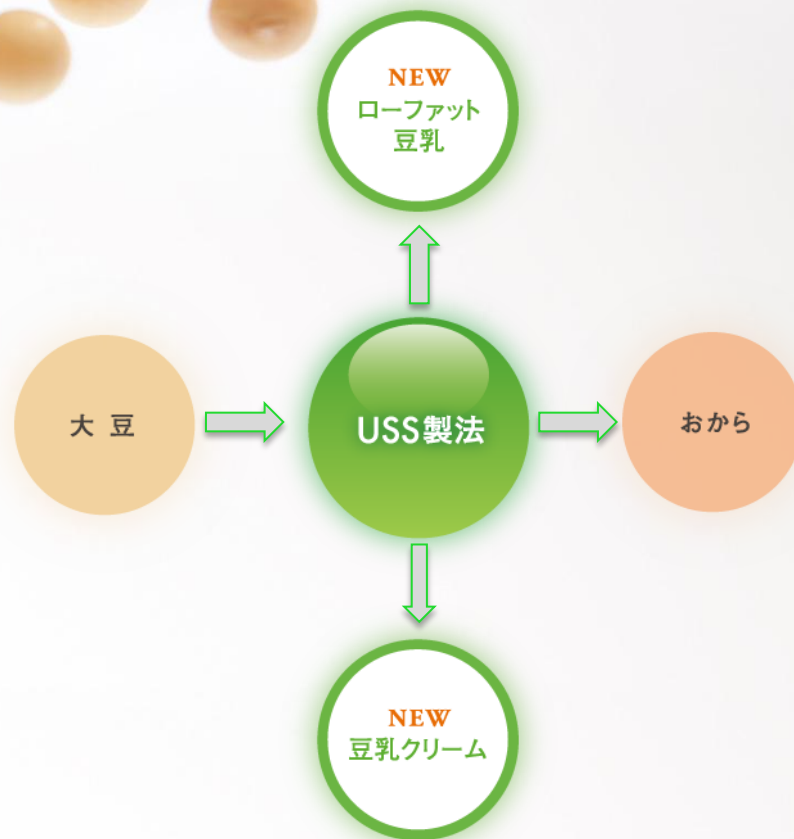
大豆本来のおいしさを追求し 新たなビジネスモデルを構築します。



Soy Renaissance Business Domain



「もっとおいしい大豆製品をつくりたい」から
USS (Ultra Soy Separation) 新素材が誕生しました。



*Soy Renaissance
New Technology*

世界初のUSS製法

卵

割卵

卵白 + 卵黄

生乳

遠心分離

脱脂乳 + 生クリーム

大豆

USS製法

低脂肪豆乳 + 豆乳クリーム

特許取得

おいしさ新発見

USS素材の特長



低脂肪豆乳

Low Fat Soymilk

脂質：0.4～0.8%

- 豆乳の低カロリー化
- 脂質による風味劣化の低減
- 油脂成分との組み立てが可能
- 大豆たん白質素材としての利用



豆乳クリーム

Soymilk Cream

脂質：10～13%

- 和風の調理クリーム素材
- 食品のまろやかさ付与
- 大豆のコクの付与
- 優れた乳化力



大豆ルネサンスへの挑戦

～大豆事業の長期事業戦略～

大豆の原点に戻り、大豆の新しい価値を創造する

コア・ビジネスの強化

革新的なプロセスイノベーション
で競争力強化

事業領域の拡大と創出

大豆加工食品の事業領域
の拡大と新事業の創出

大豆ルネサンス

新技術で大豆本来の
美味しさを提供(USS)

美味しさと健康の実現

環境にやさしい省エネ・
省資源型プロセス

省資源型ビジネスモデル

大豆のチカラで、人と地球の健康に貢献する。

大豆ルネサンスで、
世界がおいしい！という食品を。



*Soy Renaissance
Vision*

二つとない、をつくる。



※ 業績予想の適切な利用に関する説明、その他特記事項

業績予想は現時点で入手可能な情報に基づいておりますが、
実際の数値は今後様々な要因により、予想数値と異なる可能性があります。