

多様な植物性素材の創出



マテリアリティ
食品安全と健康/環境に配慮したもののづくり

▽ ガバナンス ▽ 戦略 ▽ リスク管理 ▽ 指標と目標 ▽ 具体的な取り組み

ガバナンス

不二製油グループは、取締役会の諮問機関であり代表取締役社長が委員長を務めるサステナビリティ委員会※1を設置しています。サステナビリティ委員会では、ESGマテリアリティ重点項目※2「多様な植物性素材の創出」について、マルチステークホルダーの視点で審議・監督し、取締役会へ答申しています。また、執行役員 研究開発本部長管掌のもと、取り組みを推進しています。

※1 ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標>ガバナンス

https://www.fujioil.co.jp/sustainability/sustainability_management/#governance

※2 ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標>指標と目標

https://www.fujioil.co.jp/sustainability/sustainability_management/#index

戦略

不二製油グループは、創業間もない頃から将来の人口増加によって引き起こされる食資源の問題を考え、大豆の可能性を追求し、動物性タンパク源を補う植物性タンパク素材を開発してきました。2050年には世界人口が97億人に達すると予測されており、地球環境の負荷低減につながる植物性タンパク素材の開発を通じ食資源不足の問題にソリューションを提供することは、創業以来の使命といえます。また、タンパクのみならず、油脂をはじめとする多様な植物性素材やその組み合わせにより生まれる当社グループの製品は、食の選択肢を広げ、誰もが心から食事を楽しめる世界の実現に貢献しています。これら一連の活動は、社会課題の解決だけでなく企業価値の向上にもつながると期待しています。一方、積極的に取り組まなかった場合は、原材料コストの上昇、既存素材の供給不安、各国の規制強化、消費者ニーズに対応できないリスクにつながります。

昨今、地球環境問題や食資源不足の問題に加え、食資源の偏在や心身の疾患などの社会課題への関心が、グローバルで高まっています。単に動物性を植物性へ置き換えるのではなく、人と地球の健康を考えた、おいしくて共感される植物性素材の提供を通じて、社会課題の解決を目指します。当社グループが取り扱う植物性の素材と、保有するさまざまな加工技術を組み合わせることで、多様な食文化に適応した植物性食品を世界に提供していきます。

リスク管理

不二製油グループは、ESGマテリアリティおよび全社重要リスクによって「食品安全と健康」「環境に配慮したもののづくり」に関するリスクや機会を管理しています。

全社重要リスク

リスク分類「戦略」「製品」「環境・人権」「調達」

https://www.fujioil.co.jp/ir/policies_and_systems/risk/

また研究開発部門では、日々変化するさまざまな社会課題を素早く捉え、課題解決の機会を創出するために、以下のような取り組みを展開しています。

- ・ 部署を超えた有志チャットグループによる最新情報の交換
- ・ 産官学連携によるプラントベースフードの啓発

指標と目標

○:目標に対して90%以上達成、△:目標に対して60%以上達成、×:60%未満

2024年度目標	2024年度実績	自己評価
価値観の多様化に貢献する新しい植物性素材の創出	植物性ホイップクリームやMIRACORE [®] ※1の製品化が進む	○
持続可能な植物性タンパク源の供給	プライムソイミート※2の品質は認められるも、ターゲット市場での採用が遅れている	×

※1 MIRACORE[®]:植物性で動物性食品のような「満足感」を表現する技術ブランド。

※2 プライムソイミート:「肉のような繊維感や噛み応え」と「口どけ」の両立を実現した本格食感のおいしい大豆ミート素材。

考察

「植物性素材でおいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。」という「不二製油グループ憲法」のビジョンの実現に向け、当社グループがこれまで培ってきた風味や食感を組み立てる技術を駆使し、組み合わせることで、従来よりも品質を向上させた植物性素材を開発しました。

Next Step

単に動物性を代替する植物性素材を提供するのではなく、人と地球の健康に寄与し、食の遊びにつながるおいしさを創造することが重要です。この課題への対策として、以下の2025年度目標に取り組んでいきます。

- ・ 価値観の多様化に貢献する新しい植物性素材の創出

具体的な取り組み

不二製油グループ憲法のビジョン達成に向けた「GOODNOON」ブランド

不二製油グループ憲法※1のビジョン実現に向け、2022年「GOODNOON」※2ブランドを立ち上げました。「GOODNOON」は、単なる代替食品ではなく、「おいしい」の多様な選択肢を提案する植物性食品のブランドです。「驚きのおいしさ」にこだわり、「新規性」「分かりやすさ」「社会課題解決型」「人と地球の健康」の4つの要件を満たす植物性食品を「GOODNOON」として提案しています。

「GOODNOON」は「植物性素材が選ばれる方程式を探究する」ことを通じて、これからの「おいしい」食文化の在り方を切り拓き、誰もが食を楽しめる世界の実現に挑戦し続けます。



※1 不二製油グループ憲法:2023年4月「植物性素材でおいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。」に改定。

※2 GOODNOON

<https://www.goodnoon.jp/> 

価値観の多様化に貢献する新しい植物性素材の創出

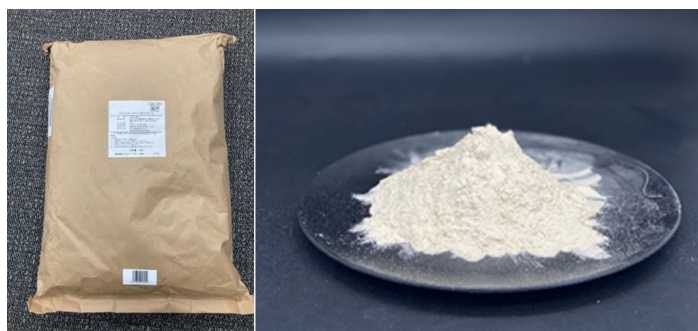
長年培った油脂、油脂製品、大豆たん白素材の開発技術を駆使し、植物性食品素材のおいしさを活かしつつ、食資源不足や地球環境問題の解決に寄与する製品の開発に努めています。

2024年度は、乳化技術を駆使し、素材の風味を活かすブレンドに特化した植物性ホイップクリーム「きわだてホイップ」や「ブレンドトッピング」を開発し、CVS※等のチルド商品や常温パンに採用されました。これは、フルーツやチョコレートといった素材に、乳原料を含むクリームを合わせると風味がぼやけてしまう、という課題に対し、開発したものです。また、植物性素材で動物性食品に特有の満足感を表現する技術MIRACORE®を用いた濃縮型のラーメンスープや、スポンジケーキ等に適した卵代替機能を有する大豆たん白配合のプラントケーキベース「ウフリー®」など、社会課題や顧客ニーズを捉えた植物性素材を開発しました。さらに、昨年上市したプライムソイミートは、海外展開を視野に米国の市場ニーズに対応した商品を開発し、市場導入を開始しました。

※CVS: コンビニエンスストア



植物性ホイップクリームを使用したフルーツシュー



プラントケーキベース「ウフリー®」



「ウフリー®」の使用例: 紅茶シフォンケーキやコーヒーブッセ(卵不使用)



植物性の濃縮ラーメンスープ(豚骨タイプ)

市場への提案による価値創出

不二製油グループは、これまで培ってきた技術を駆使した植物性食品で「驚きのおいしさ」を実現し、消費者の皆様の「食の選択肢」を提供しています。植物性食品で「おいしい」の多様な選択肢を提供することを目指し、顧客との共創活動を推進しています。

おいしい植物性食品をより身近に

株式会社ニュー・オータニ様

株式会社ニュー・オータニ様が運営される「ホテルニューオータニ(東京)」のレストランメニューに、不二製油グループの大豆たん白製品や豆乳関連製品を数多くご活用いただいています。



ホテルレストランでのメニュー展開：
左から「プラントベーストリップ風トマト煮込み」「豆乳ヘルシープリン」「豆乳バスクチーズケーキ」
(画像：ホテルニューオータニ様ウェブサイトより)

株式会社cotta様

日本最大級の製菓製パン原料取り扱いサイトを運営する株式会社cotta様と、資本業務提携をしています。
2023年5月に共同で立ち上げた、体にやさしい商品の販売や情報発信を行う「cotta tomorrow^{®※}」は、プラントベースを扱う日本最大級規模のECメディアで、月間PV100万以上、Instagramのフォロワー数20万以上と多くの方にご覧いただいています。

※cotta tomorrow[®]:<https://www.cotta.jp/tomorrow/> 



「cotta tomorrow」サイト(二次元コード)



ソイレブールシリーズ商品
(画像：cotta様ご提供)

株式会社ファミリーマート様

「地球環境に良いこと、役に立つことを少しずつでもできることから実行していこう。」という思いを込めた「ブルーグリーンプロジェクト」から、植物性由来の原材料を使用し、おいしさにもこだわったおむすび・デザートなどの商品を定期的に発売いただきました。植物性由来の原材料を使い、おいしさを追求した商品は、消費者に新たな食の選択肢をご提供いただいています。



植物生まれのガーリックライスおむすび
(画像：ファミリーマート様ご提供)



植物生まれのいちごのショートケーキ 〜いちごホイップ仕立て〜
(画像：ファミリーマート様ご提供)

※ 上記の商品は現在販売していません。

総本家 更科堀井様と共同開発「やさしいつゆ」

2024年11月、フジフレッシュフーズ株式会社より「GOODNOON」製品として、家庭用つゆの素「やさしいつゆ」を発売しました。本商品は、MIRACORE[®]を活用し、230年以上続く蕎麦の老舗「総本家 更科堀井」様と共同開発をした商品です。共同開発のきっかけは、「海洋環境の変化などにより鰹節が得られにくくなっている」という堀井社長のお話でした。

MIRACORE[®]を活用して植物性で江戸前の味を表現できれば、伝統の味の継承にもつながり、同時に海洋環境や伝統食材への理解を深めていただける商品にもなると考え、共同での開発に至りました。

現在、ソファームクラブや総本家更科堀井様の店舗、cotta tomorrow[®]で家庭用に販売をしています。

動物を使用しないにもかかわらず、醤油に負けない鰹らしい風味を感じられ、本格的な江戸前の味を多くの消費者の方にお楽しみいただいています。

フジフレッシュフーズ株式会社「やさしいつゆ」商品ページ

<https://www.fujifresh.com/yasashii-tsuyu/> 



やさしいつゆ

動物性食品の満足感を実現する技術MIRACORE[®]

風味基材事業部を主体とし、観光業界の課題に焦点を当てた新商品開発やソリューションの発信など、MIRACORE[®]のビジネス展開を通じた社会課題解決に取り組んでいます。

2024年8月にはレトルトカレー「みらいの欧風カレー」を発売、2025年2月には植物性濃縮ラーメンスープ「豚骨タイプ」「味噌タイプ」「魚介塩タイプ」の3種をラインナップしました。インバウンド対応と人手不足に課題感のある飲食店やスキー場、ホテルのお客様にご活用いただいております。「ヴィーガンの方だけでなく、一般の方にもおいしく召し上がっていただけるメニューが、簡単なオペレーションでできる」とご好評をいただいています。

2025年1月23日には、ホテルや自治体など観光事業者向けのイベントを主催し、MIRACORE[®]の植物性ダシを使った「オールパースメニュー」を披露しました。「オールパースメニュー」とは、食の制限の有無にかかわらず、全ての人に「また食べたい」おいしさを味わっていただけるメニューです。各界でご活躍の4名のシェフによるビュッフェ料理や、トークセッションを通して、参加者の皆様に食と観光の課題解決に貢献する「オールパースメニュー」に共感いただくことができました。



みらいの欧風カレー



1月23日のイベントの風景



MIRACORE[®]の濃縮ラーメン(豚骨タイプ・塩タイプ・味噌タイプ)

持続可能な社会の実現に向けた企業間連携

一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab(P-LAB)^{※1}の発足メンバーとして、分野の垣根を超えて集まった企業と連携し、PBF^{※2}の認知向上と普及促進に取り組んでいます。

2024年度も淡路島で開催された「ワールドシェフ王サミット」(2024年11月16日～18日開催、P-LAB特別協賛)に参画し、会員企業協働で提供したPBFメニューには、来場者から高い関心が寄せられました。

これまで、消費者がPBFを選ぶ際の指標がないことが普及拡大の課題の一つとされてきました。P-LABでは2025年3月1日に、まずは会員企業を対象とした、PBFの認証制度をスタートさせました。PBFの原料選択や製造プロセスに関する基準を明確化し、P-LAB内の独立した事務局による第三者認証を実施。認証取得商品はロゴマークを活用できます。消費者に分かりやすくPBFの価値や魅力を伝えるツールとして、認証商品の拡大を図っていきます。

今後もPBFに関する発信基盤として活動を活発化させるとともに、会員協働による新商品やメニュー開発などPBFによる価値創造を推進していきます。

※1 2021年3月15社で発足、同年10月一般社団法人化。会員51社(2025年7月現在)。

<https://pbl-lab.net/> 

※2 PBF:Plant-Based Foodsの略で、植物性食品を指す。



「ワールドシェフ王サミット」へのP-LAB出展



P-LAB全体交流会でのグループワークの様子