

独自新製法により大豆ミート市場に本格参入

旭松食品株式会社（本社：大阪市、本店：飯田市 社長：木下博隆）は、丸大豆のみで粒状大豆ミートを製造する技術の特許出願しました。本技術を利用した「旭松大豆ミートサステナブルチキン」を2023年2月1日より発売し、SDGs で拡大中の大豆ミート市場に本格参入いたします。



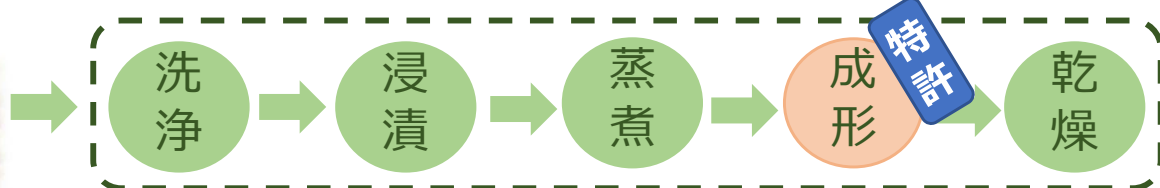
【商品特長】

- ▶ 鶏ひき肉のようなあっさりとした風味と見た目。大豆ミート独特のくせも少なく*¹、料理に良くなじみます。
- ▶ 一般的な大豆ミートは、丸大豆に含まれる油により製造が困難になるため、脱脂大豆を原料に製造しますが、当社は独自新製法により、丸大豆から大豆ミートを安定製造します。
- ▶ オリーブオイルの注目成分「オレイン酸*²」を豊富に含む高オレイン酸大豆を使用。脱脂大豆ではなく、丸大豆から製造するので、製品にもオレイン酸が含まれます。
- ▶ 原料大豆は、環境保全などに配慮した、グローバルGAP認証取得農場で契約栽培しています。



旭松 大豆ミート 製造工程

丸大豆



*1) 大豆の青臭みとを感じるヘキサナールが類似品の1/7以下。

*2) FDA（アメリカ食品医薬品局）限定的健康強調表示

決定的ではないが支持的な科学的な証拠によると、飽和脂肪酸をより多く含有する油脂の代替として、オレイン酸を高濃度に含有する油を毎日大さじ約1.5杯分(20g)摂取すると、冠動脈心疾患のリスクを低減できる可能性がある。当該便益の可能性を実現するために、オレイン酸含有油摂取により、1日の総エネルギー摂取量を増加させてはならない。

本件に関するお問い合わせ先

■報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当： 山口 TEL：06-6306-5301

■お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）