

让 Plant-Based Food(植物性食品)更美味

我们推出一个新的技术品牌 MIRACORE™。

不二制油集团控股株式会社(代表取缔役社长:清水洋史)为了让世界瞩目的 Plant-based Food(植物性食品,以下简称 PBF)更加美味,推出了技术品牌 MIRACORE™。在新型冠状病毒疫情肆虐全球的影响下,如今人们对安全放心和有益地球环境的饮食模式更加重视,对 PBF 的关注度也越来越高。为此,我们开发了一种技术,用植物的力量实现动物食品特有的美味和满足感。我们称这项技术为 MIRACORE™,并正在推进开发可使 PBF 更加美味的解决方案。

◇动物性食品所带来的满足感是由油脂与蛋白质交织而成的绝妙融合。比如猪骨汤中的猪油(油脂)与胶原蛋白(蛋白质)。牛肉中的白色脂肪(油脂)与瘦肉(蛋白质)。

正是因为不二制油坚持 60 多年来不断地研究植物性油脂和植物性蛋白,才能实现这种油脂与蛋白的融合技术。

◇MIRACORE™技术的理念是“作为食品的核心技术,旨在通过植物的力量,实现可让人们享受到即有益又能长期保持美味的食品”。希望为日式料理、西餐、中餐、亚洲料理等所有风味的食品提供美味的核心,今后 MIRACORE™技术将会不断进步,敬请期待。

【参考】我们很高兴地宣布,使用 MIRACORE™技术的商品已经开始销售。

https://www.ippudo.com/news/210201_plantbased_akamaru/

* 上述商品中所使用的产品为不二制油与力之源控股公司共同开发的产品。

不二制油集团的事业解决方案

PBFS (Plant-Based Food Solutions: 通过植物性食品解决课题)

我们通过最大限度地发挥植物原料所拥有的无穷力量,提供美味,来实现一个让人类和地球更健康的世界。我们将利用植物原材料制成的食品力量来应对和解决全球人口增长、健康意识增强、社会老龄化等社会面临的课题。领先时代半步瞄准新动向,创出每一个有价值的答案就是我们的决心。