

## 次世代のチーズ代替品開発を目指す「Plant-based Cheese Alternatives」コンソーシアム

世界の食品業界に先進的な植物性食品素材ソリューションを提供してきた不二製油グループはこれまでに培った50年以上の知見をもとに、健康とおいしさを両立する持続可能な食品素材のソリューション開発に取り組んでいます。不二製油は日本の名だたる料理人、シェフから高く評価いただいているおいしいチーズ代替品をすでに商品化しておりますが、さらに栄養価が高く、おいしく、そして使いやすい革新的な製品開発を進めています。

不二製油グループは、乳製品チーズに見られるのと同様の品質および特性を達成するために植物性タンパク質を利用する Cheese Alternatives（チーズ代替品）の製造を目的とし、パートナーの NIZO、HAS、Bel-Leerdammer および Daiya Foods \*と協力しコンソーシアム（共同事業体）に参画いたします。コンソーシアムはNIZOが主管し、各パートナーはプロジェクトが最大限の結果を得るために専門家の知見とパイロット設備を提供します。このプロジェクトは、乳製品タンパク質機能の植物性タンパク質への置き換えに加え、風味や食感向上などの品質面の課題にタンパク質化学と発酵の両面からのアプローチを試みます。参画パートナーは次世代の植物ベースのチーズ代替品の開発を目指し、消費者に食の楽しさを感じられる栄養価と風味が改善された新製品を提供することで、“Protein Transition”（タンパク質革命）に貢献していきます。

このプロジェクトはオランダ「Topsector Agri & Food」から資金援助を受けています。トップセクター内では、産業界、大学、オランダ政府の協力のもと、世界の90億人の人々に安全で持続可能な健康的植物性食品のイノベーションに取り組んでいます。

\*NIZO：食品と健康における受託研究の世界的大手企業

HAS応用科学大学：オランダを拠点とする技術アカデミックパートナー

Royal Bel Leerdammer：Leerdammerの生産をはじめ、ユニークな商品を生み出している欧州大手乳業メーカー

Daiya Foods：カナダの革新的な植物性食品メーカー