

不二製油グループ本社株式会社

植物性たんぱく素材拡充による地球と人の健康の推進

植物性の油脂とたん白の合わせ技で、
おいしい健康的な植物性食品の選択肢を広げ、
持続可能な食料システムの構築に貢献します。

<目標・取組>

- ① 植物性食品素材で動物性ならではの満足感を実現し、食の多様性を拡げます。
- ② 大豆や他の植物原料から機能性のあるたん白素材を創出し、心身の健康を増進します。
- ③ Plant Based Lifestyle Labの活動を通じて、持続可能な食生活の重要性の理解促進に努めています。
- ④ 不二たん白質研究振興財団による研究助成を通じて、地球と人の健康に役立つ学術の発展および大豆のはたらきについて啓発します。

<達成状況（2023末時点）>

- ① 植物性素材で動物性食品特有の満足感を実現する技術ブランド MIRACORE®（ミラコア）ならびにMIRACORE®技術による製品ラインナップを拡充し、様々な食のシーンへの普及を進めた。



技術ブランド MIRACORE®
<https://www.miracore.jp/>

植物性のダシのラインナップであるMIRA-Dashi®
<https://mira-dashi.com/>

- ② アミノ酸バランスの優れたタンパク源として、大豆たん白素材を栄養健康食品向け等へ供給するほか、「肉のような纖維感や噛み応え」と「口どけ」の両立を実現した、本格食感の大豆ミート素材を用いたおいしい植物性食の普及を進めた。



新製法（プライムテクスチャー製法）による
新・大豆ミート素材

調理例

- ③ Plant Based Lifestyle Lab(P-LAB)活動を通じた継続的な消費者意識実態の把握、各種イベントを通じたプラントベース食品の認知向上、生活者の持続可能な食生活への理解促進を図った。



Plant Based
Lifestyle Lab

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

- ④ (公財) 不二たん白質研究振興財団の研究助成を通じた、地球と人の健康に役立つ学術の発展、公開講演会や財団HP(ホームページ)を通じた大豆のはたらきに関する啓発活動の実施。



公益財団法人
不二たん白質研究振興財団
Fuji Foundation for Protein Research

<https://www.fujifoundation.or.jp/>

<目標に向けた今後の取組>

- ① 当社グループ憲法ビジョン「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」の実現に向けたGOODNOON製品群の普及と共創文化の醸成
- ② アミノ酸バランスの優れたタンパク源として、大豆たん白素材を栄養健康食品向け等へ供給。「肉のような纖維感や噛み応え」と、「口どけ」の両立を実現した本格食感の大豆ミート素材を普及させ、動物資源の置き換えを図っていく。
- ③ Plant basedを活かしたライフスタイルの具体的提示、P-LABプラントベース食品基準認証制度の開始
- ④ (公財) 不二たん白質研究振興財団による研究助成を通じた地球と人の健康に役立つ学術の発展への寄与および大豆のはたらきについての啓発の継続



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

<関連情報>

不二製油グループ統合報告書

https://www.fujioilholdings.com/ir/library/integrated_report/

不二製油グループサステナビリティレポート

<https://www.fujioilholdings.com/sustainability/>

(東京栄養サミットアクションプランにおいて賛同した項目)

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 食料システムの変革 | <input checked="" type="checkbox"/> 個人の栄養に関する行動変容の促進 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 食関連産業のイノベーションの推進 | <input checked="" type="checkbox"/> 途上国・新興国の栄養改善への支援 |

【企業・団体の概要】

不二製油グループは、植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の4つの事業で広く製品を展開し世界のおいしさと健康に貢献するとともに、消費者・社会の課題解決を念頭においた事業に注力しています。

<https://www.fujioilholdings.com/>