



# 大豆の可能性を追求 — 不二製油の挑戦

不二製油株式会社

代表取締役社長 大森 達司

# アジェンダ

- Plant-Based Food
- 不二製油グループについて
- 事業の歴史
- 大豆加工製品の開発
- Plant-Based Food Solutions

# Plant-Based Food

# Plant-Based Food とは



**Plant-Based Food (プラントベースドフード)** とは、  
英語で  
“植物”を意味する「plant」  
“由来”を意味する「base」  
“食品”を意味する「food」からなる言葉。

↓  
**「植物性食品」**

2050年 世界人口が100億人に迫るという予測

↓  
食肉を中心とした「たんぱく質」の不足が課題

↓  
**不二製油は、植物性食品で「食の課題」を解決する**

# 不二製油グループについて

# 不二製油グループの概要

## 不二製油グループ本社株式会社

- 設立 : 1950年
- 売上高 : 3,648億円 (2021年3月)
- 拠点 : 世界14か国 36社

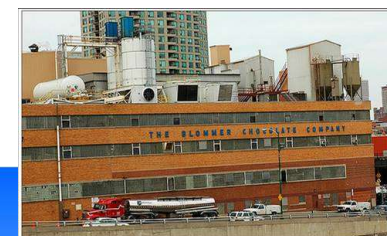
## 不二製油株式会社

- 設立 : 2015年 (創業 : 1950年)

2015年、不二製油は持ち株会社に移行。  
食品の製造・販売に関する事業を継承。



**日本エリアの統括会社**



# 本社（大阪・泉佐野）



# 不二製油の事業

## 事業セグメント

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





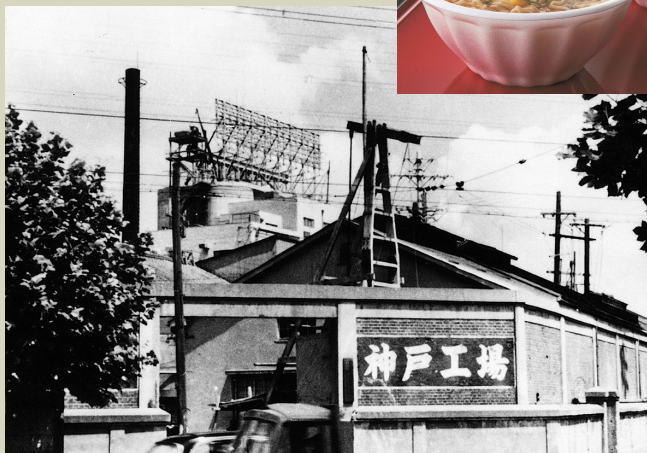
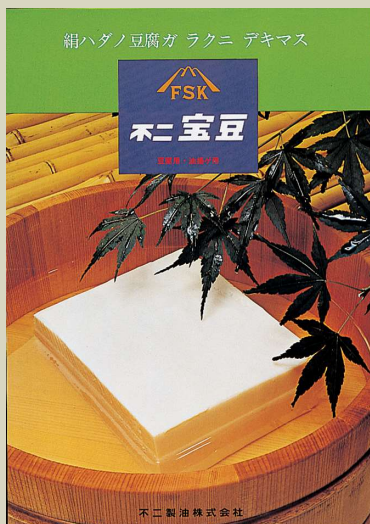
# 事業の歴史

# 新たな道を模索

より付加価値を  
生み出す製品を  
つくらなければ  
生き残れない



# 大豆たん白事業を始める



1963年  
大豆たん白の事業化を意思決定

1967年  
大豆たん白生産の本プラントを建設

1969年  
粒状大豆たん白  
(現在の大豆ミート) の製造開始

# 大豆の研究開発への信念



二代目社長 西村 政太郎

「将来、食糧需給に

必ずコノ大豆タン白ガ

重要ナ役割ヲ果たス」

1979年  
大豆たん白質栄養研究会 発足  
(現 公益財団法人 不二たん白質研究振興財団)



# 大豆加工製品の開発

# 粉末状大豆たん白製品



## 1967年販売開始

ハム・ソーセージ、かまぼこなどの水産練り製品の  
つなぎとしての機能面での使用



最近では

**「たん白質を摂取するための食品」**

に使用されるようになっている

### ・利用食品

ハム・ソーセージ、かまぼこなどの水産練り製品、  
シリアルバー、プロテイン飲料 など



# 粒状大豆たん白製品 ①



1969年販売開始

## 大豆ミート

- ・鶏肉、豚肉、牛肉の3タイプ
- ・スライス状、顆粒状、フレーク状（ミンチ肉様）、ブロック状（小塊）

## ・利用食品

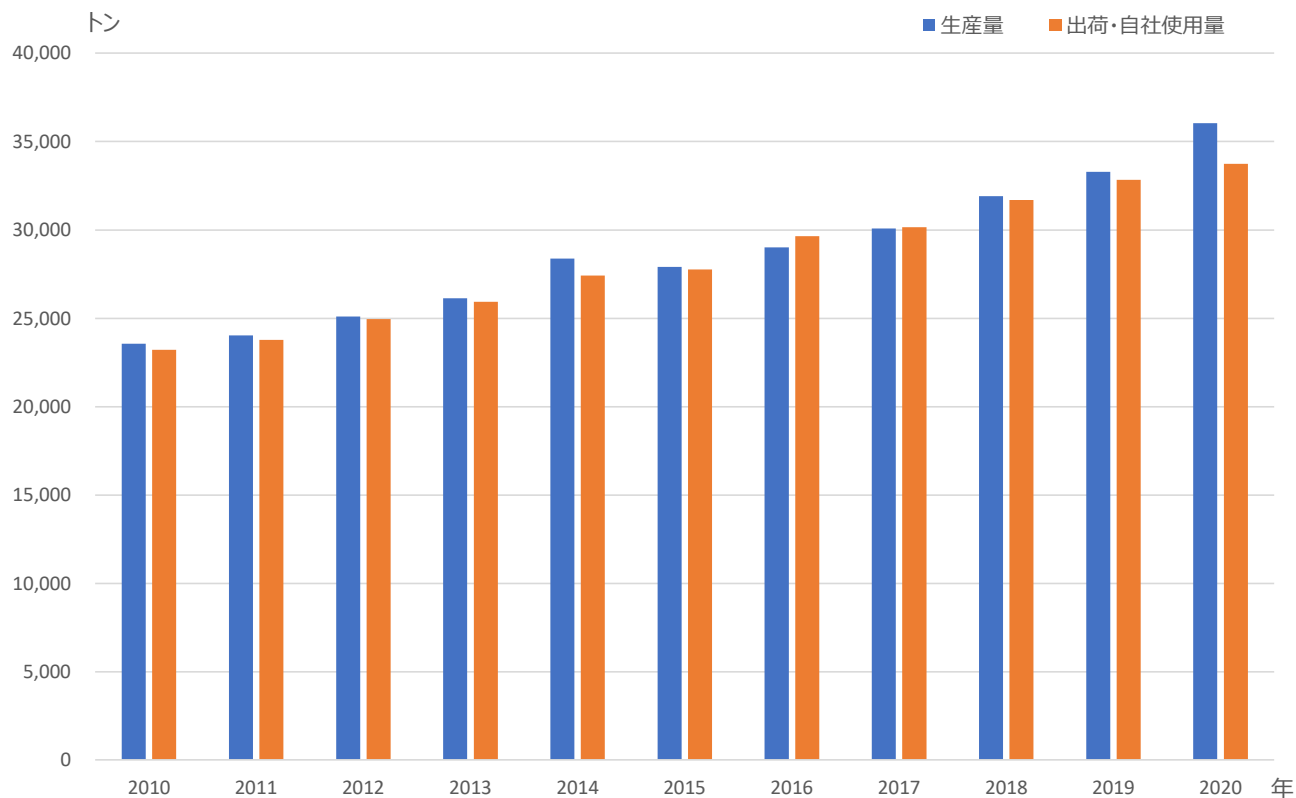
ハンバーグ、ミートソース、しゅうまいの具、からあげ、牛丼風 など

**機能材の利用だけでなく、  
食品そのものとして表に出てきた**



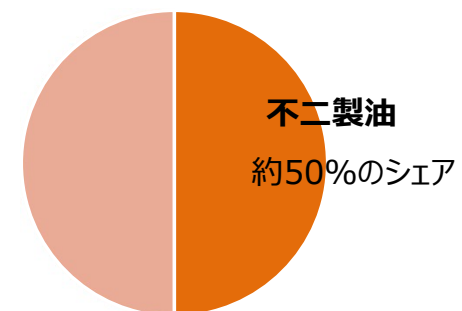
# 粒状大豆たん白製品 ②

粒状大豆たん白の生産、出荷・自社使用量



出典：一般社団法人 日本植物蛋白食品協会

国内の粒状大豆たん白市場  
(自社調べ)



千葉に  
粒状大豆たん白の生産新工場を建設  
(2020年6月末) 生産能力：9,000トン/年





# 大豆ペプチド/水溶性大豆多糖類

大豆たん白の新しい研究 一栄養機能材

1987年販売開始 「大豆ペプチド」

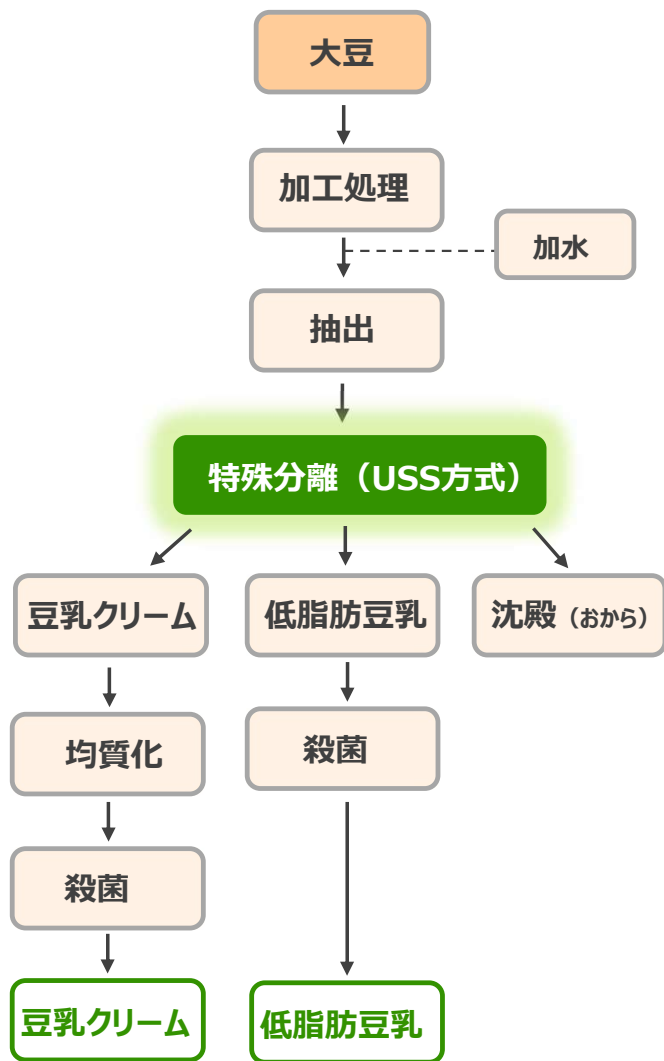
アミノ酸の吸収力が高い  
発酵培地にも採用

1993年販売開始 「水溶性大豆多糖類」

酸性の乳酸飲料の沈殿防止



# USS (Ultra Soy Separation) 製法



2012年  
世界で初めて  
大豆分離分画技術  
(Ultra Soy Separation) 製法 を開発



豆乳クリーム



低脂肪豆乳



# Plant-Based Food Solutions

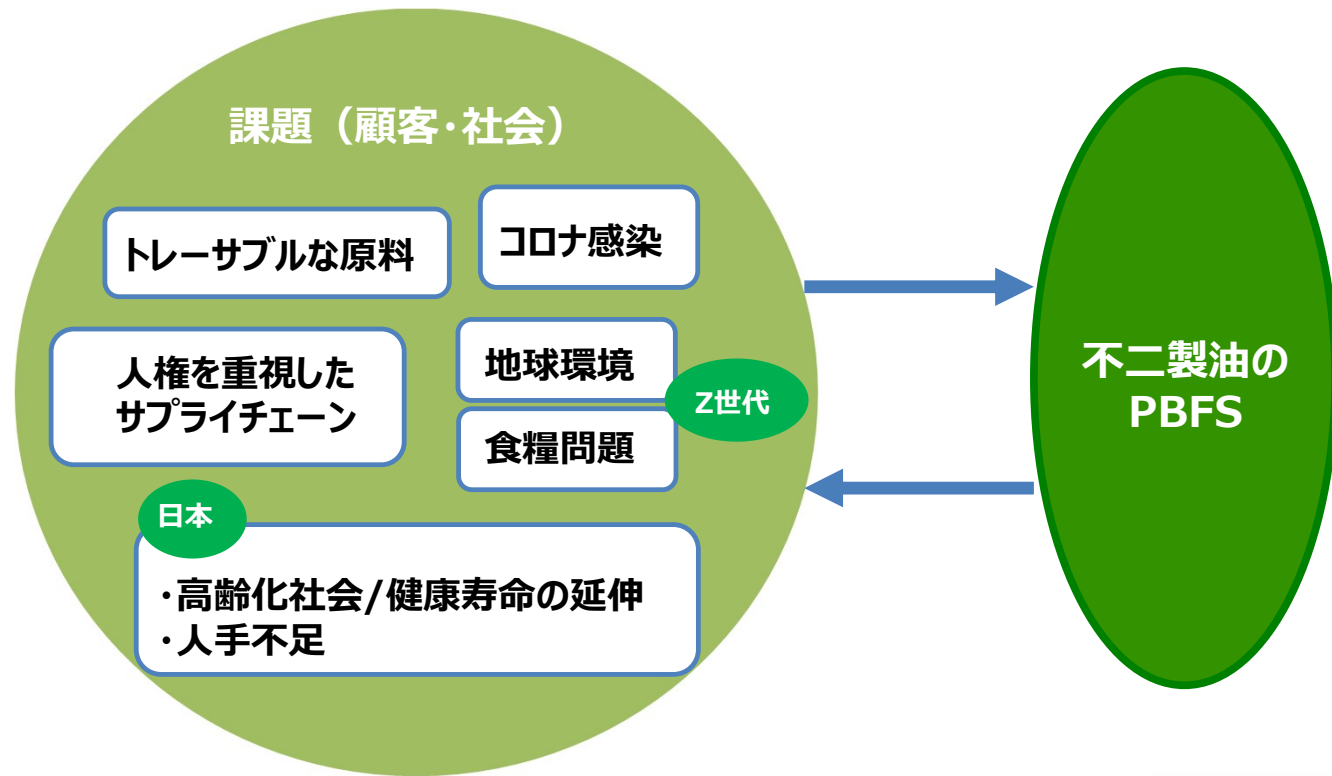
# Plant-Based Food Solutions とは



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



植物性食品素材を用いて世界の食の困りごとを解決する  
「Plant-Based Food Solutions : PBFS」  
を全ての事業、製品のコンセプトと位置付けている



# 不二製油のPBFS



消費者が  
自分の好みや体調に合わせて  
食品を選ぶように  
「選択肢を広げる」ことが目的

大豆の持つ可能性を  
追求していきたい

 不二製油