

Soy Oil Newsletter

Latest information about soy oil

NO. **23**
第23号

Soy Oil Kitchen



●作り方

- ①鍋にソイオイル(大豆油・大さじ1)を熱し、玉ねぎを入れ、しんなりとしてやや飴色になるまでじっくりと炒める(弱~中火)。
- ②ミキサーに①・蒸し大豆・水を加え、滑らかになるまで攪拌し、鍋に戻し入れる。
- ③調整豆乳・コンソメを加えて再び加熱し(弱火)、沸騰直前になったら、塩で味をととのえる。
- ④フライパンにソイオイル(大豆油・小さじ1)を熱し、ベーコンを入れ、カリカリになるまで炒める(弱火)。

大豆の栄養がぎゅっと詰まった
ソイポタージュレシピをご紹介します。

●材料(2人分)

蒸し大豆(水煮大豆でも可)…………… 100g
玉ねぎ…………… 50g(薄切り)
ソイオイル(大豆油)…………… 大さじ1
水…………… 120ml
調整豆乳…………… 100ml
コンソメ(顆粒)…………… 小さじ1
塩…………… 少々
ベーコン…………… 15g(2mm幅の細切り)
ソイオイル(大豆油)…………… 小さじ1
黒こしょう…………… 少々
パセリ…………… 適量(みじん切り)

大豆の
素朴な甘みに、
ベーコンの
食感と風味が
アクセント!

第23回

ちょっと
お豆な
豆知識

2025年アジア大豆食品 市場レポートより

2025年のアジア大豆食品市場は、伝統的な食文化を基盤としながら、健康志向、環境意識の高まり、そして技術革新という現代的な追い風を受け、力強い成長を続けています。植物性代替肉は、革新的な企業が市場を牽引し、最も急速に成長している分野です。一方、豆乳市場では乳製品アレルギーやヴィーガンの消費者に支持され、確固たる地位を築いています。豆腐や醤油といった伝統的な製品分野では、老舗メーカーが品質とブランド力で競争優位性を保っています。今後、消費者のライフスタイルの多様化に伴い、製品のパーソナライズ化や高付加価値化が一層進むと予測されます。アジア市場は、世界の食の未来を占う上で、引き続き最も注目すべき重要な市場であり続けるでしょう。

大豆食品の
伝統と革新の
融合に、これからも
目が離せないね!

イベント報告

USSECサステナビリティシンポジウム2025

2025年4月15日、アメリカ大豆輸出協会(USSEC)は「大豆がつなぐ 持続可能な未来と健康なフードシステム」をテーマに、USSECサステナビリティシンポジウム2025を東京およびオンラインで開催。シンポジウムでは大豆を軸とした持続可能なフードシステムの構築が、政策、生産、科学、そしてビジネスの各層における連携によってのみ実現可能であることを明確に示しました。特に、気候変動という共通の課題に直面する中で、技術革新を基盤とした日米のパートナーシップは、今後さらにその重要性を増していくでしょう。生産者から消費者まで、サプライチェーン全体で持続可能性の価値を共有し、具体的な行動へとつなげていくことが重要であると発信されました。



アメリカ大豆輸出協会(USSEC)の
公式Instagramアカウントでも発信!

アメリカからやってきたちょっと内気な転校生・
SOY(ソイ)が、USSECの活動に加えて大豆の
魅力やおすすめレシピを紹介しています。

@ussec.jp



大豆食品の魅力を
知ってもらうために
活動しているよ!



ソイオイルマイスター

2025年度 検定試験実施要項

アメリカ大豆輸出協会(USSEC)は、「第9回ソイオイルマイスター検定」を次の通り実施します。

- 申込み期間 2025年9月19日(金)~10月13日(月)
- 検定日 2025年10月3日(金)~10月19日(日)
- 会場 全国のテストセンター
※詳細はお申込み時にご確認ください。
- 検定料 ソイオイルマイスター: 3,000円(消費税込)
ソイオイルマイスタープロ: 5,000円(消費税込)
- 検定方法 会場型コンピューター試験

現在**申込期間中**ですので、ぜひプロへのチャレンジを
お待ちしております!