

プラントベースフードの課題とおいしさソリューション ～ 食の未来に向けて ～

2024年6月27日

芦田 茂

不二製油グループ本社株式会社
PBF事業部門 副部門長

1. 不二製油グループについて
2. Plant-Based Food普及への弊社取り組み①
3. Plant-Based Food普及への弊社取り組み②

不二製油グループ 会社概要

主なグループ会社一覧 (2023年7月1日現在)

注：1 連結子会社・持分法適用会社を記載
2 事業区分表記は会計セグメントに準ずる
3 () 表示年度は設立年。ただし、M&A等によるグループ参入会社は取得年度を記載



■ 日本

- 不二製油株式会社(2015)
- 株式会社阪南タンクターミナル (1972)
- フジフレッシュフーズ株式会社 (1973)
- 株式会社エフアンドエフ (1989)
- 株式会社フジサニーフーズ (1990)
- 不二つくばフーズ株式会社 (2001)
- 不二神戸フーズ株式会社 (2004)
- 千葉ベグオイルタンクターミナル株式会社 (2005)
- オーム乳業株式会社 (2011)

■ 米州

- フジ スペシャルティーズ (1987)
- フジオイル インターナショナル*1 (2022)
- フジ ベジタブル オイル (1987)
- フジオイル ニューオリズ (2018)
- オイルシーズ インターナショナル*2 (2022)
- RITO Partnership*3 (2022)
- ブラマー チョコレート カンパニー (2018)
- ハラルド (2015)

■ 東南アジア

- フジオイル アジア (2003)
- フジオイル (シンガポール) (1981)
- ウッドランド サニーフーズ (1988)
- パルマジュ エディブル オイル (1985)
- フジ グローバル チョコレート(M)(2016)
- ユニフジ (2017)
- フレイアパディ インドタマ (1995)
- ムシム マス-フジ (2010)
- フジオイル (タイランド) (2010)
- インダストリアル フード サービス(2018)

■ 中国

- 不二 (中国) 投資有限公司 (2015)
- 不二製油 (張家港) 有限公司 (1995)
- 不二製油 (張家港保税区) 有限公司 (1997)
- 不二製油 (肇慶) 有限公司 (2017)
- 巴洛美巧克力製造 (上海) 有限公司*4 (2018)
- 天津不二蛋白有限公司 (2004)

■ 欧州

- フジオイル ヨーロッパ (1992)
- フジ オイル ガーナ (2012)
- フジ ブランデンブルク (2019)
- クレオホールディングス (2021)

*1 フジ スペシャルティーズ80%、ITOCHU International Inc. 20%の所有比率にて設立
*2 2022年5月 ITOCHU International Inc. の現物出資により当社連結子会社化
*3 オイルシーズ インターナショナル連結子会社化に伴う持分法適用会社化
*4 2020年に米州ブラマーから分離

2024年3月31日

連結従業員数

5,731名

子会社・関連会社

連結子会社 39 社

非連結子会社および関連会社 10社

グループ人員構成比率 (連結従業員数)

* 2023年3月31日現在



不二製油グループ 事業内容

大豆加工素材



大豆たん白素材

機能剤

- ・大豆たんぱく素材 日本 No1
- ・水溶性大豆多糖類 世界No1

乳化・発酵素材



クリーム

フィリング

マーガリン

チーズ様素材

- ・中国フィリング No1

植物性油脂



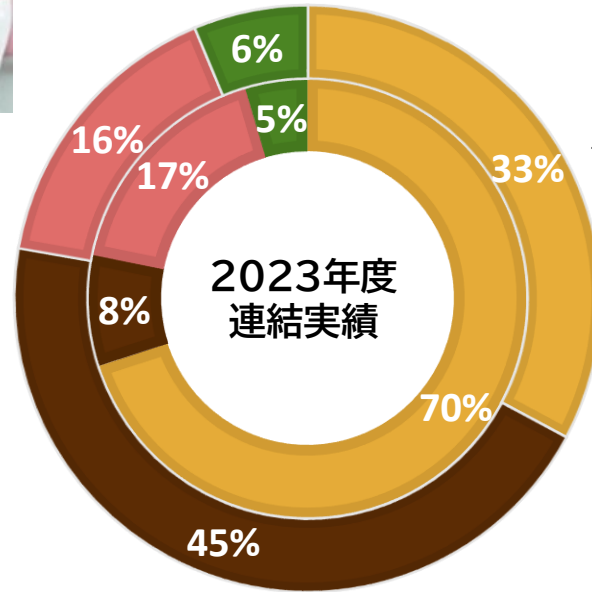
チョコレート用油脂

食用加工油脂

冷菓用油脂

フライ油

- ・チョコレート用油脂 世界TOP3の一角



外側: 売上 5,640億円
内側: 営業利益 182億円

業務用チョコレート



業務用チョコレート

- ・業務用チョコレート: 日本 No1 世界 No3

不二製油グループ 会社概要

主要原料

不二製油グループ

顧客

消費者

B to B の食品中間素材メーカー

パーム油



シア
カーネル



カカオ



大豆



植物性油脂事業



食用加工油脂



チョコレート用油脂

業務用チョコレート事業



チョコレート

乳化・発酵素材事業



クリーム



マーガリン



フィリング

大豆加工素材事業



大豆たん白素材



機能剤



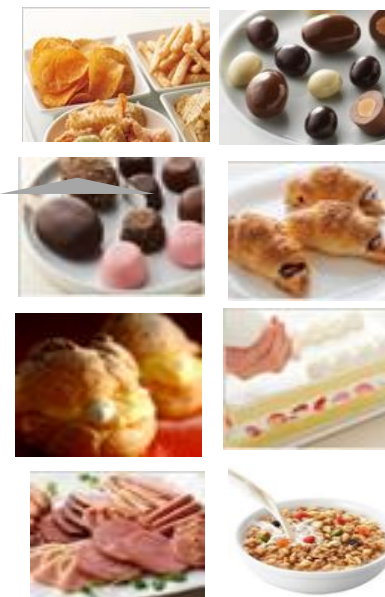
食品・飲料メーカー
製菓メーカー



コンビニエンスストア
大手スーパー



外食・中食



不二製油グループのサステナビリティ調達（大豆）

原料のサステナブル調達

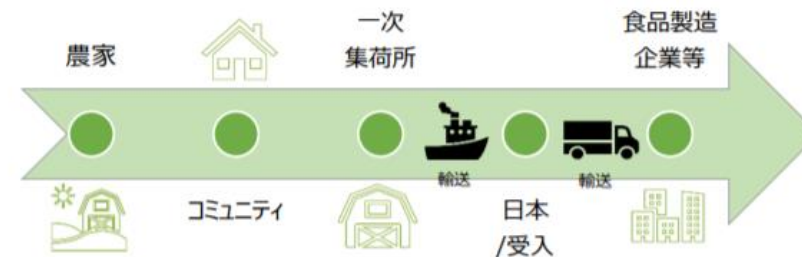
環境や人権へ配慮した原料調達網の構築

責任ある大豆・大豆製品の調達方針（2021年6月公表）

ニーズが高まる大豆製品への期待に応えると共に、大豆生産現場での社会課題の解決の両立を図る上で、人と環境に配慮したサプライヤーから、責任ある方法で生産された大豆・大豆製品を調達します。

コミットメント

- ・ 生物多様性の保護と森林破壊ゼロ
- ・ 先住民、地域住民及び労働者への搾取ゼロ
- ・ コンプライアンスの順守

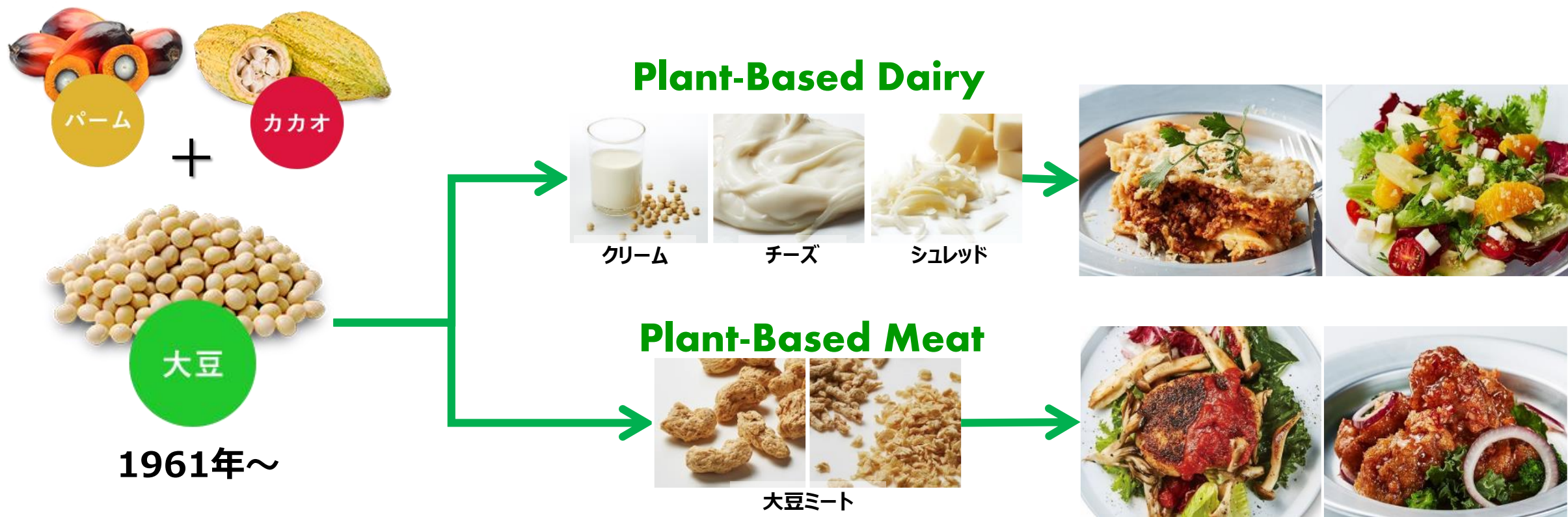


KPI概要

- ・ 2025年までに第一集荷場所までのトレーサビリティ確保
- ・ 2030年までにコミュニティレベルまでのトレーサビリティ確保

1. 不二製油グループについて
2. Plant-Based Food普及への弊社取り組み①
3. Plant-Based Food普及への弊社取り組み②

不二のPlant-Based Food



分離・分別

乳化・発酵

組織化

再構築

植物性食品素材を活用し独自のサステナブル技術で社会課題を解決

多様な大豆ミート

多様な大豆ミートの 開発

- 60年以上に亘る大豆たんぱくの研究開発
- 物性を決める分離大豆たんぱく素材、多様なニーズに応えられる蓄積されたノウハウ
- 風味を決める多様な油脂との組合せで幅広い食感と風味を実現

顆粒

固い食感
肉粒感の付与



フレーク

肉汁保持
ソフト感の付与



特殊

肉繊維様
ブロック肉様
薄切り肉様



色調

ビーフ

ポーク

チキン



70種類の大粒たんぱく素材

プライムテクスチャー製法：新しい大豆ミート製造方法



プライムソイミートブロックDN1
(乾燥タイプ)



プライムソイミートブロックWB1
(冷凍タイプ)

世界初USS技術による新素材

多様な植物性由来の 乳や魚介類の開発

- 世界初USS（Ultra Soy Separation）製法で大豆を分画
- 油脂や大豆の技術融合で、おいしさに拘った
植物性クリーム、豆乳バター、植物性チーズ素材を数多く開発



豆乳チーズ「ソイデリス麴」
ぐるなび・東京工業大学との共同研究



ソイサチペースト（うにペースト）
世界で初めて発売

USS技術を活用したソイレブール



大豆由来でヘルシー!

大豆由来でヘルシー!

ソイレブール

大豆由来でヘルシー!

大豆から生まれた豆乳クリームバター。
合わせる素材の風味を引き立てつつ
あっさりしていてたっぷり食べられる!



1. 不二製油グループについて
2. Plant-Based Food普及への弊社取り組み①
3. Plant-Based Food普及への弊社取り組み②

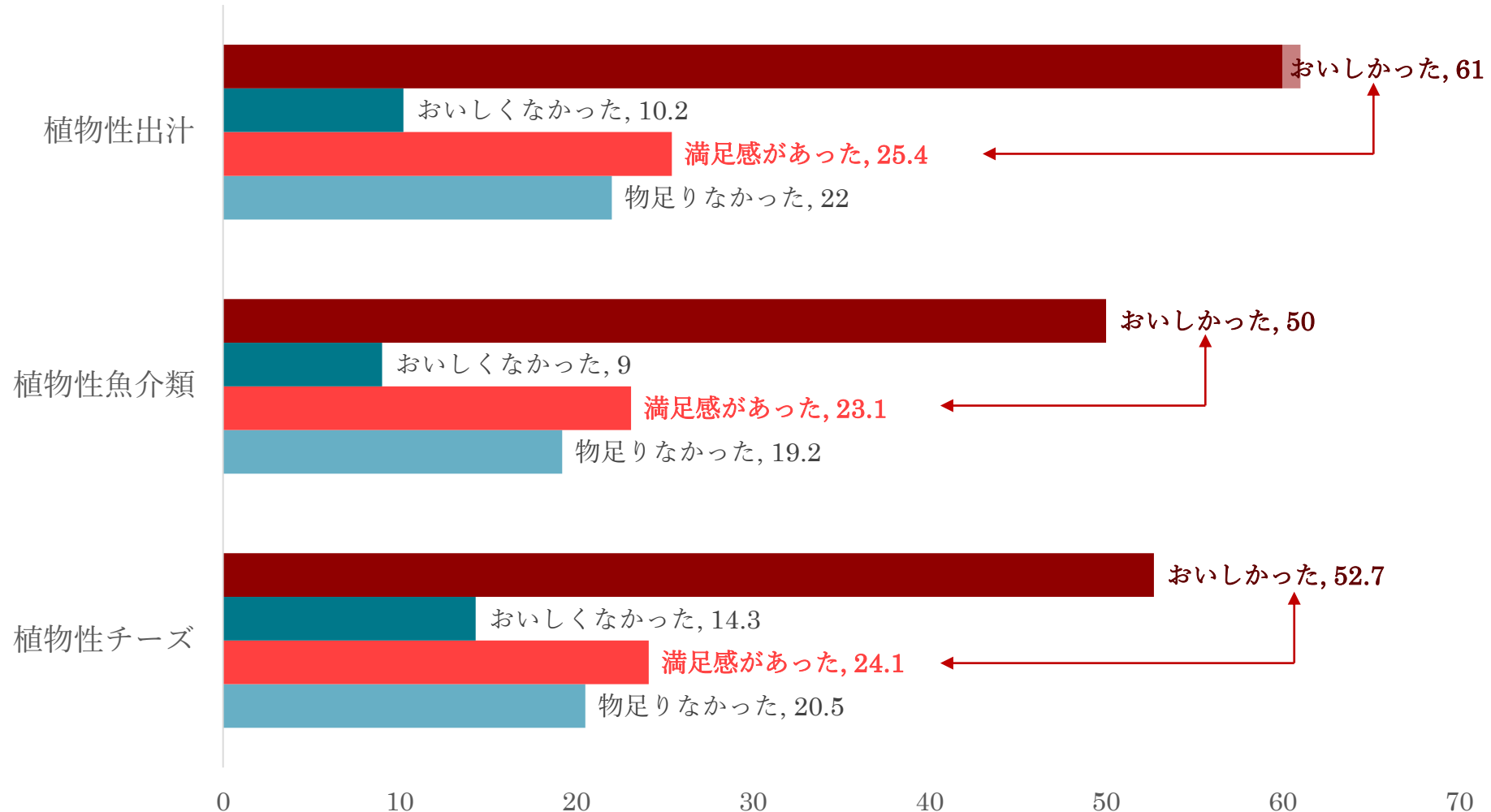
植物のちからで世界を幸せに



世界のDashiを表現することで世界のあらゆる料理に満足感を

おいしいけど「物足りない」とは何か？

Q. 植物性食品を食べたときの感想を教えてください。



2024年度 企業認知度調査 設問「植物性食品を食べた感想について」の回答内容より作成
不二製油グループ本社株式会社実施 対象：日本人男女1200人 期間：2024/2/6~2/7

動物にあって、植物にないものを探る

野菜はメインディッシュにならないのか？



Women's Health

2021/05/13

ヴィーガンをやめた

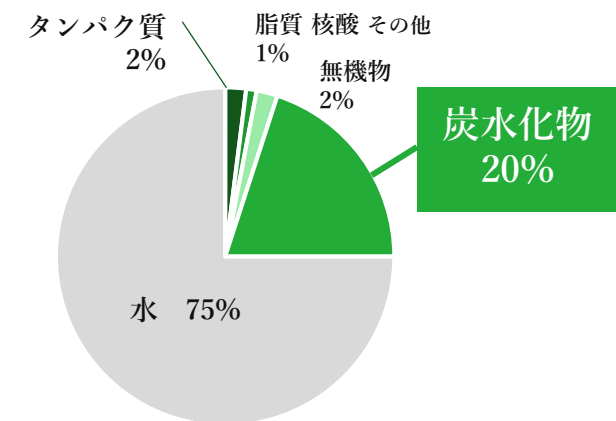
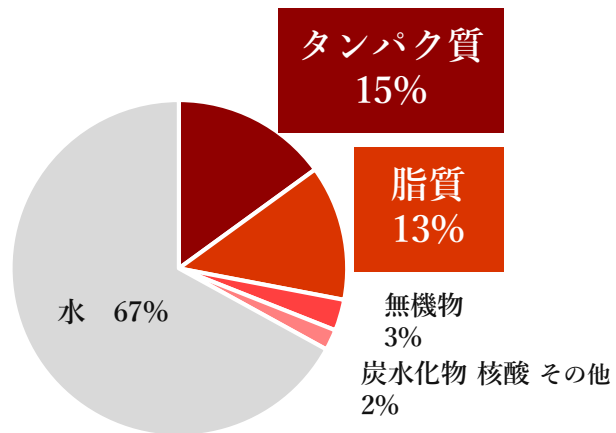
アン・ハサウェイの体に起きたこと

プラントベースの食生活を送っているなら、よく聞いて。

「数年間ビーガンだった彼女は、再び肉や魚を食べるようになり、それが自分にとってよいことだという。『サーモンを少し食べたら、脳がコンピュータを再起動したような感じになったの』
といい……」

<https://www.vogue.co.jp/beauty/article/uk-vogue-anne-hathaway-beauty-looks>

動物は油脂とたん白でできている

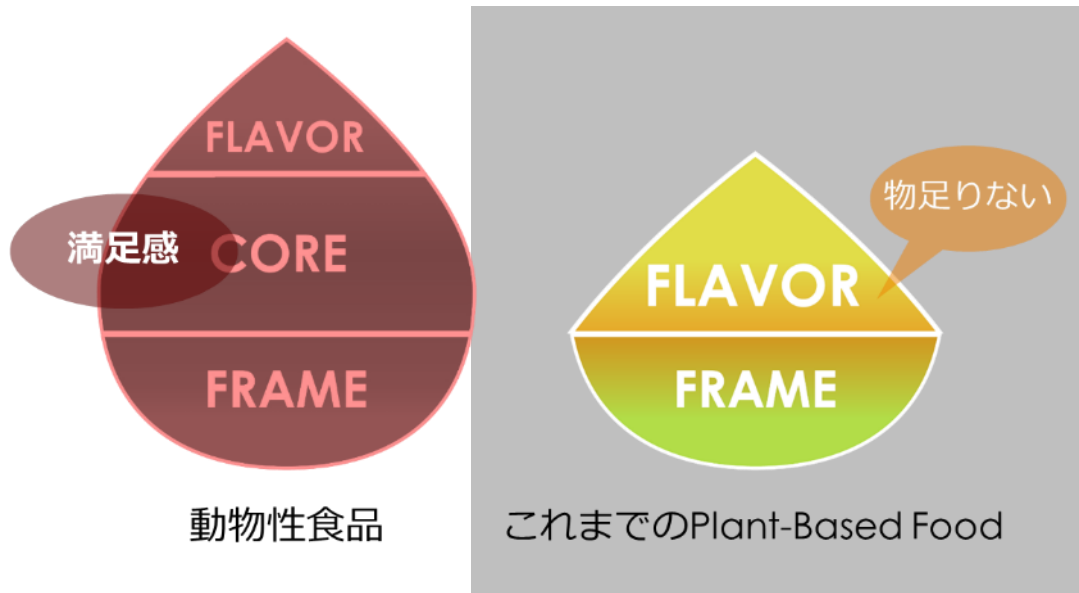


だからこそ私たちは
油脂とたん白を使うことにこだわっています。

植物のちからで驚きのおいしさへのアプローチ

植物性だけで 驚きのおいしさ

- 動物性のもつ特有のボディ感や複雑な旨みを、植物性油脂とたん白で創るおいしさ技術 MIRACORE®
- 香料や化学調味料を使わない。



世界のダシを植物性で実現



MIRA-Dashi® C100

- 清湯・ブイヨンとして
- 大豆ミートの下味に



MIRA-Dashi® C200

- フォンとして
- ビーフシチューなど「煮込み感」のある料理



MIRA-Dashi® SERIES

製品化予定

MIRA-Dashi® C400

- かつお出汁として
- 和食のベースに
- 魚介の隠し味



MIRA-Dashi® C800

- 白湯として
- クリーミーな風味



一風堂 不二製油

G7広島サミット2023

にて、海外メディアの方々へ
プラントベースラーメンをご提供しました。



「G7広島サミット」初日の2023年5月19日（金）、
国際メディアセンター・プレゼンテーションコーナーにて
MIRACORE®技術を使用した一風堂の「プラントベースラーメン」を提供。
当日は長蛇の列ができ、約2時間で260食分を提供。
プラントベースラーメンを食べた来場者からは
「これがすべて植物由来とは信じられない」
「大変おいしくてびっくりした」などのお声をいただきました。



*写真は株式会社力の源ホールディングス様ご提供

サステナブルな食の未来を共創します

Co-create a sustainable food future



ご清聴ありがとうございました