



麹の伝統 + 挑戦!! 麹から生まれた 代替食品

New Style of Kouji

まるでチーズ!?! 乳成分不使用の麹由来の発酵食品

オリゼチーズ

開発の経緯

麹屋雨風はカンボジアに自社工場を持っています。そのカンボジアでは、カシューナッツの加工時に出る割れカシューナッツの有効活用が求められており、そのニーズに応えつつ、麹屋雨風のオリジナリティを取り入れた商品を作りたいという想いから、帝塚山学院大学と共同で開発がスタートしました。開発する商品は、代替チーズとすることに決定しました。

コンセプト

開発のコンセプトとして、

- ①プラントベース(植物性原料のみ)とすることで、健康志向の高い方や、ベジタリアンやヴィーガンの方にも幅広く食べて頂けること
- ②日本の国菌で、麹屋雨風の味噌や醤油づくりにも用いている麹菌(Aspergillus oryzae)を用いて発酵熟成させること
- ③原料に用いるレモン果汁として、麹屋雨風や帝塚山学院大学の地元である大阪府堺市で栽培される泉北レモン®(<https://senboku-lemon.net/>)を用いて、地産地消の要素も取り入れること、を掲げました。



SDGs

上記①~③のコンセプトにより、SDGsの「3. すべての人に健康と福祉を」「11. 住み続けられるまちづくりを」「12. つくる責任、つかう責任」「15. 陸の豊かさを守ろう」という目標にも適合した、まったく新しい代替チーズ「オリゼチーズ」が誕生しました。

オリゼチーズの特長

① 完全プラントベース

牛乳の代わりにカシューナッツを用いて作られています。その他の原料もすべて植物性の完全プラントベースチーズです。

② 豊富な栄養成分

牛乳の代わりにカシューナッツを用いており、食物繊維、ビタミンB1、パントテン酸、マグネシウム、鉄、亜鉛など、通常のチーズにはあまり含まれない栄養素を豊富に含んでいます。

③ 発酵微生物の優れた機能性

麹菌(Aspergillus oryzae)や乳酸菌(Lactococcus spp.)で発酵させているので、腸内環境改善作用や免疫増強作用、抗アレルギー作用などが期待できます。

④ 芳醇な味わい

完全プラントベースでありながら、濃厚な旨味や豊かな香りを持ち、奥深い食味が楽しめます。そのままでもおいしく召し上がれますし、カナッペやサラダなど、色々な料理にも使えます。

検査項目	結果	単位	検査方法
エネルギー	434.9	kcal	計算により算出(アトウォーター法)
水分	29.7	g	常圧加熱乾燥法
タンパク質	15.1	g	窒素定量換算法
脂質	33.9	g	エーテル抽出法
炭水化物	19.2	g	計算により算出
食物繊維	3.7	g	ブロスキー法
糖質	15.5	g	計算により算出
灰分	2.1	g	直接灰化法
ナトリウム	221	mg	原子吸光度法
食塩相当量	0.56	g	ナトリウムより換算
カルシウム	16	mg	ICP発光分析法
鉄	3.6	mg	ICP発光分析法
銅	1.3	mg	原子吸光度法
マグネシウム	140	mg	ICP発光分析法

・成分分析の数値は、食品可食部 100g 中の値です ・蛋白係数は、6.25 で換算しています
・検査方法は、食品衛生検査指針(理化学編)に準じています。

SINCE 1689

麹屋雨風

★裏面もご覧ください



糀菌から作った発酵肉 米 100%

糀のお肉 糀ミート

代替肉

代替肉は「菌類由来」・「大豆由来」など様々な商品が開発されています。それぞれの戦略として、ベジタリアン・ビーガン・動物倫理を訴える方々のたんぱく源として、また環境への影響が少ないことをメリットとしています。

特徴

麹菌由来の食肉様菌体はいままでになく、食肉様菌体ならではの肉粒感や、麹由来の酵素を利用する技術プロセス、酵素以外の成分を利用した技術プロセスを駆使し、旨味などを与えることによって新しい食感を醸し出す商品として開発しました。

共同開発

糀のお肉の使用方法などを大阪公立大学食栄養学科と共同で開発しています。新しい素材をより美味しく、健康的な調理法を紹介することによって「糀のお肉」の普及に努めています。

使用例

キーマカレーやグラタンなど様々な料理に代替肉として使用可能です



糀由来の自然甘味料 糖분을気にせずご使用いただけます

糀の蜜

「糀のお肉」を開発製造する過程で誕生した、「糀の蜜」原料は米 100%、砂糖代わりの糖としてお料理などにお使いください。

味噌

自然栽培で収穫された米・大豆使用

自然豊かな丹波の里山の恵みと、江戸時代より続く堺の老舗の職人技でこのお味噌は誕生しました。原材料の大豆とお米は、農薬も肥料も使用しない自然栽培と呼ばれる手法で育てられています。とりわけ、肥料を使用しないことで、その土地の味や品種特性が顕著に現れます。黒大豆を特産とする丹波の気候風土で育つ白大豆もまた、味わい深いものがあります。大豆とお米の種は、いずれも自家採種を重ねて丹波の風土を記憶したものを使用しています。凝縮された丹波の滋味を、どうぞご堪能ください。

〈原材料〉豆…借金なし大豆（秩父地方在来） 米…ハツシモ（岐阜県育成品種） 塩…天日湖塩（内モンゴル）



作り手：農家 高垣創（兵庫県丹波市）

「借金なし大豆」は、ショ糖含有量が多く、豊かなコクと甘味を特徴とする晩成の品種です。十一月末に収穫し、一ヶ月以上かけて自然乾燥します。乾燥した大豆をまず大きさで選り分け、一番大きなものをさらに目視で選り分け、最高品質のものを使用しています。「ハツシモ」は、大粒で香り豊かな晩成品種のお米です。お米で麴の風味が変わるという認識は一般的ではありませんが、甘酒にするとその違いがはっきりと現れます。品種によっては爽やかさを感じるものもありますが、ハツシモの甘酒はとてもまろやかな風味になります。

職人：糀屋雨風（大阪府堺市）

老舗の職人技で、昔ながらの木桶や杉室（すぎむろ）を用いて麴が仕込まれ、大豆が蒸されています。「生味噌」とは、加熱によって発酵が止められていない、仕込んだままのお味噌のことを言います。冷蔵庫で保存することで発酵の進行は緩やかになりますが、それでも少しずつ発酵は進みます。「麴歩合」とは、大豆に対する麴の割合を表すものです。このお味噌は麴歩合が二十割で、大豆に対して倍の量の麴を混ぜ込んでおります。麴の甘味が際立つお味噌です。

お問合せ **糀屋雨風** TEL 072-262-0333 E-Mail info@amekaze-sakai.com

所在地：大阪府堺市西区津久野町 3 丁 32-11

糀屋雨風

検索

<https://amekaze.jp>