

バターでもない、
ラードでもない、
初めてのおいしさ。

botanova

動物性油脂のおいしさを、プラントベースで創りだす。

ミヨシ油脂はバターやラードなど、
動物性油脂に含まれる香りの成分や
風味のバランスを徹底的に分析。
香りや味を創りだす独自の技術を駆使して、
植物性原料のみで、動物性油脂の特長を活かした
初めてのおいしさを創りだすことに成功しました。

プラントベースの食品が世界中で注目される今、
「botanova」ブランドから画期的な製品を開発し、
市場にお届けしてまいります。

 ミヨシ油脂株式会社

botanova

植物のおいしさ ラード風味 Plant-based Seasoning Oil —Lard Taste—

動物性原料を使っていない、ラード風味の食用油脂です。

ミヨシ油脂独自の風味を組み立てる技術を駆使して、

植物性原料のみで動物性油脂に近いコクやうまみを創りあげました。

風味の特長

- 甘みやうまみを香味油に閉じ込め、ラードの香ばしさを再現
- 添加するだけで、炒め風味や加熱調理の味を表現
- 動物脂のような、うまみ・コク、芳醇な香り

おすすめの使い方

- 大豆ミート使用のハンバーグ、餃子・中華まんの餡などの練り込み油脂に
- チャーハン、野菜炒めなどの炒め用油に
- ポテトフライ、唐揚げなどのフライ油に
- ラーメンや野菜スープのコク出しに



製品の特性

- 野菜や米麹発酵物など様々な素材の風味を移した香味油で、深いコクやうまみを表現
- 植物性食品でよく使用される大豆製品の青臭さをマスキング
- ヴィーガン認証取得
- RSPO(マスマランス) 認証製品



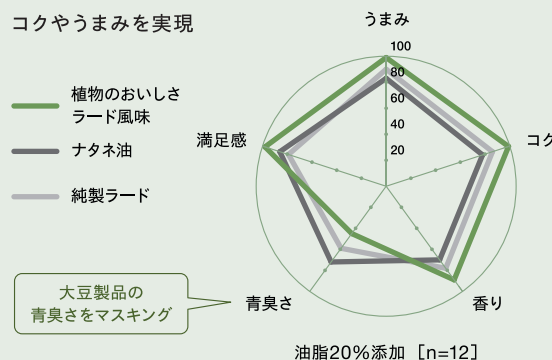
2-0787-17-100-00



同じ製造設備で動物性原料を含む製品も製造しています。

大豆ハンバーグ官能評価

植物性原料のみで、コクやうまみを実現



荷 姿 5kg ダンボール箱
保存方法 直射日光、湿気を避け冷暗所に保管
賞味期間 製造後210日(未開封)