



botanova

動物性油脂のおいしさを、プラントベースで創りだす。

 ミヨシ油脂株式会社

製品ラインアップ



botanova
Plant-based Margarine
—Butter Taste—
植物のおいしさ
バター風味



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



botanova
Plant-based Seasoning Oil
—Tallow Taste—
植物のおいしさ
牛脂風味



botanova
Plant-based Seasoning Oil
—Chicken oil Taste—
植物のおいしさ
鶏油風味

名称	マーガリン	食用油脂	食用油脂	食用油脂
おすすめ用途例	<ul style="list-style-type: none"> ●パン ●焼菓子 ●カスタード ●ホワイトソース 	<ul style="list-style-type: none"> ●ハンバーグ ●餃子の餡 ●フライ油 ●チャーハン 	<ul style="list-style-type: none"> ●ハンバーグ ●焼肉の炒め油 ●カレー ●ミートソース 	<ul style="list-style-type: none"> ●スープ ●チキンナゲット ●唐揚げ ●ラーメンスープ
物性	 固形	 固形	 固形	 流動状
荷姿	5kg ダンボール箱	5kg ダンボール箱	5kg ダンボール箱	8kg ローヤル缶
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)	直射日光、湿気を避け 冷暗所に保管	直射日光、湿気を避け 冷暗所に保管	直射日光、湿気を避け 冷暗所に保管
賞味期間	製造後180日 (未開封)	製造後210日 (未開封)	製造後210日 (未開封)	製造後120日 (未開封)

botanovaは、

「動物性油脂のおいしさを、プラントベースで創り出す」を
コンセプトに、“おいしさ”と“持続可能性”を
両立させたブランドです。

💡 プラントベース食品での課題

💡 botanovaのソリューション

課題 1

ソリューション 1

プラントベースによく使用される菜種油、
ココナッツオイル、ショートニングなどの油脂は、
動物性油脂よりコクが物足りなく感じる

さまざまな香りや呈味を含む素材の組み
合わせによって、動物性油脂のコク・甘み
などの風味を表現

課題 2

ソリューション 2

プラントベースによく使用される大豆、
えんどう豆などの植物性たん白食品は、
豆の青臭さが出やすく、好みに分かれる

呈味素材の研究や油にうまみを移す技術
により、後味にひびきやすい植物性たん
白食品特有のにおい、青臭さを自然な
形でマスクング

botanovaは環境問題、社会問題などの解決に寄与するブランドです。

botanovaの製品はすべてヴィーガン認証マークを取得し、RSPO（マスマランス）認証製品です。



NPO法人ベジプロジェクト日本の
ヴィーガン認証取得
(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。)



2-0787-17-100-00

RSPO
(マスマランス)
認証製品



botanovaの詳しい情報はこちら

新事業・商品開発に役立つ「ミヨシ未来プラットフォーム」



botanova

植物のおいしさ バター風味
Plant-based Margarine —Butter Taste—

パン・菓子との相性がよく、満足感のある
しっかりとした風味に仕上がります

- 口どけの瞬間から最後まですっきりとしたコクが持続
- 和の健康素材である糀甘酒などで濃厚な口あたりを表現
- 練り込み油脂として使用すると、芳醇な香りと濃厚感のあるコクを付与



カスタードに



ブランパンに



バタークリーム風に

非加熱だと発酵バター調のフレッシュな風味が特長



ホワイトソースに

加熱するとチーズのような濃厚感のある風味になり、全体的な満足感の向上に



ラーメンスープに



ナゲットに



スープに



焼き油に



唐揚げに



サラダチキンに

流動状なので、唐揚げ等の漬け込み液にも混ぜやすく、使いやすい



botanova

植物のおいしさ 鶏油風味
Plant-based Seasoning Oil —Chicken oil Taste—

スープとの相性が抜群で、
香り良く、コク深く仕上がります

- 独自の香味油で、鶏の脂のような軽やかな香りを表現
- スープや炒め料理にコクを付与
- 植物性原料のみで動物脂のような、脂の甘み、コク、芳醇な香りを再現
- 五葷と呼ばれるネギ、ラッキョウ、ニンニク、タマネギ、ニラ不使用

動物性油脂のおいしさを、プラントベースで創りだす。



botanova

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

練り込み油でも炒め油でも使え、
さまざまな料理のコクだしに最適です

- 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



餃子の餡に



葱菜パンのフィリングに



チャーハンに



フライ油に



カレーに



炒め油に



ミートソースに



ハンバーグに

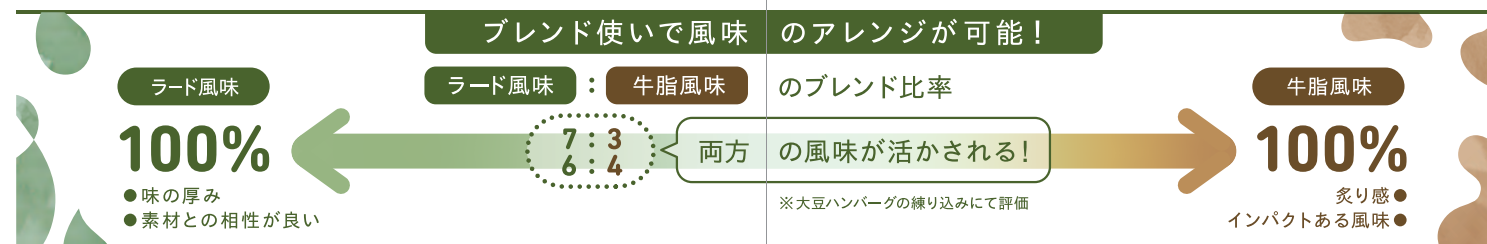


botanova

植物のおいしさ 牛脂風味
Plant-based Seasoning Oil —Tallow Taste—

炒め用だけでなく、練り込みでも肉を炙った
ような香ばしい風味に仕上がります

- 肉を炙ったような香ばしさ(炙り感)や、和牛脂特有の甘い脂を表現
- 独自の香味油により、旨味が長く持続するため満足感が向上
- 五葷と呼ばれるネギ、ラッキョウ、ニンニク、タマネギ、ニラ不使用



NEXT FOOD LAB

ネクストフードラボは、食に関するお役立ち情報を発信するサイトです。

プラントベースに関する情報



ミヨシ油脂で独自に実施した消費者向けのアンケートなど、プラントベースに関する情報をご紹介します。

botanova使用レシピ



有名シェフや当社研究員が開発したレシピです。無料でダウンロードできます。

botanovaコラム



botanovaの採用事例や開発者の思い、実際にbotanovaを使用したプラントベースフードを食べた消費者のリアルな声など、botanovaに関する情報が満載です。



[botanovaのサンプル請求はこちら](#)

botanova4製品(バター/ラード/牛脂/鶏油風味)のサンプル請求を受け付けております。

botanovaに関する情報以外にも、商品開発の課題に対するソリューション提案や油脂に関するさまざまな情報を掲載しています。

課題解決



商品開発の課題に対するソリューションを、ミヨシ油脂がご提案します。開発や企画のヒントとなる役立つ情報もご紹介しています。

Q&A



油脂に関するさまざまな疑問に対して、ミヨシ油脂がお答えします。ご質問にもお答えしますので、お問い合わせページよりお気軽にお寄せください。