

不二製油が提案する

豆乳クリームバター

『ソイレブールシート』でつくる、
“リピートしたくなるペストリー”

不二製油は、“プラントベース”でつくった新商品として、折り込み用途に使いやすい豆乳クリームバター『ソイレブールシート』を発売。ジューシーなのに後味がすっきりしているため、併せる素材の香りや味をシンプルに生かすことができ、バランスに優れた高品質なペストリーに仕上がる。サステナブルな素材に関心がある人はもちろん、素材を生かしたパンづくりに貢献できる製品として、製品特長とお勧めのレシピを同社が紹介する。



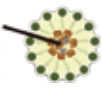
豆乳クリームバター『ソイレブールシート』の特長と効果

- Ⅰ 繊細な旨味とコクで高級感ある味わい
素材を生かす「大豆由来のコク・旨味」
- Ⅱ ジューシーなのに口残りしない
時間が経っても（冷蔵でも）続く“ジュワ感”
- Ⅲ 動物性原料不使用
植物由来のため環境負荷が少なく、サステナブル

大豆特有の美味しい「コク」・「旨味」の成分を濃縮

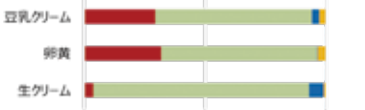
当品に含まれるたん白質はバターの約2倍以上で、そのほとんどが大豆たん白質。原料である「豆乳クリーム」の組成は、卵黄によく似ている

「コク」となる
脂質分を
包み込む構造



リボたん白質のイメージ図

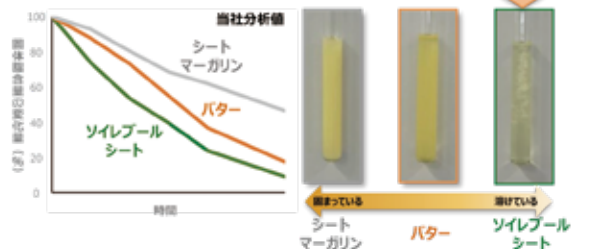
■ たん白質 ■ 脂質 ■ 炭水化物 ■ 灰分



良好なくちどけ

体温に対する油脂の溶け方のイメージ

各油脂を20℃→37℃（口内温度想定）へ移した時の固形油含量を比較（37℃室温開始時を100%とする）



ソイレブールシートは口内で油脂が早く溶け、くちどけがいい。

溶まっているシートマーガリン、溶けているバター、溶けているソイレブールシート