

牛も、豚も、鶏も、
おいしいプラントベースは
botanovaです。

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

チーユ

植物のおいしさ 鶏油風味

Plant-based Seasoning Oil —Chicken oil Taste—

動物性原料を使っていない、鶏油風味の食用油脂です。

ミヨシ油脂独自の香味と呈味技術を駆使して、
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

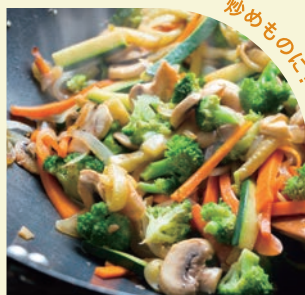
- 鶏の脂のような軽やかな香りを表現
- スープや炒め料理にコクを付与
- 植物性原料のみで動物脂のような、
脂の甘み、コク、芳醇な香りを再現

おすすめの使い方

- 鶏だし系のラーメンスープ、中華スープのコク出しに
- プラントベースミートのナゲット、
唐揚げなどの練り込み油脂や漬け込み液に
- 野菜炒めなどの炒め用油に
- サラダにかけて仕上げの香りづけに



スープに!



炒めものに!



ナゲットに!



ラーメンスープに!

製品の特性

- 甘みやコクを閉じ込めた独自の香味油で、
鶏油ならではの豊かな風味をプラントベースで再現
- 植物性たん白の青臭さをマスキング
- ヴィーガン認証取得
- 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
- アルコール不使用(原材料として)*
- RSPO認証油使用



2-0787-17-100-00



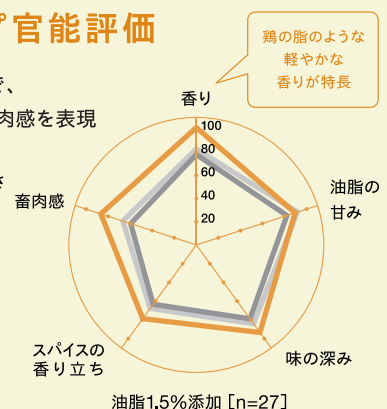
同じ製造設備で動物性原料を含む製品も製造しています。

* 製造設備では衛生管理のためアルコールを使用しています。

野菜スープ官能評価

植物性原料のみで、
軽やかな香りや畜肉感を表現

- 植物のおいしさ 鶏油風味
- ナタネ油
- 鶏油



荷 姿 8kg ローヤル缶
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120日(未開封)