

バターでもない、  
ラードでもない、  
牛脂でもない。

# 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。

 MIYOSHI OIL & FAT CO.,LTD.

# botanova

## 植物のおいしさ 牛脂風味

Plant-based Seasoning Oil —Tallow Taste—

動物性原料を使っていない、牛脂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

- 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
- 動物脂のような、脂の甘み、コク、力強い香り

### おすすめの使い方

- プラントベースミートパティの練り込み油脂に
- 焼肉などの炒め用油に
- カレー、ソース類のコク出し、香りアップに



### 製品の特性

- 牛肉を彷彿させる香り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
- 五葎と呼ばれるネギ、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

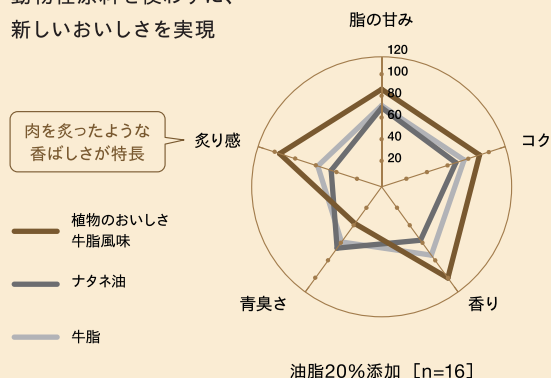


同じ製造設備で動物原料を含む製品も製造しています。

\* 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。

### 大豆ハンバーグ官能評価

動物性原料を使わずに、  
新しいおいしさを実現



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)