

2024 年 8 月 7 日
昭和産業株式会社

穀物ソリューション・カンパニー昭和産業だからこそ実現した植物性食材の新時代

ソ イ ア ソ イ ヤ
植物性食材 新ブランド **SOIA SOIYA**

今秋より大豆たん白新商品を販売

料理のバリエーションが広がる、変幻自在、可能性無限大の食材
どんなメニューや調理法でも “思いのまま” ができる食材

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、どんな調理法、どんなメニューにも対応できる、自由自在に調理が可能な植物性食材の新ブランド「SOIA SOIYA（ソイアソイヤ）」を発表します。

SOIA SOIYA

「SOIA SOIYA」の名前の由来は、「大豆」と、かねてからの願いを意味する「素意」。「こんな食材あったらいいな」という願いを叶える「自由で楽しい新しい食材」という思いを込めました。

食の多様性、サステナブル、健康志向の高まりで注目される植物性食材 肉の単なる「代替」というこれまでのイメージを覆す、大豆たん白新商品を提案

世界的な人口増加や温暖化による食糧問題は、特に生産効率の低い畜産で供給限界の懸念がみられ、新たなたん白源として植物由来の原料に注目が集まっています。日本では、健康志向の高まりに加え、インバウンドの活況により、ベジタリアンや宗教上の理由で肉食制限のある方のための飲食提供も課題となっています。そのため、飲食店などの食産業は多様なニーズに応える必要性により一層迫られています。

しかし現状は、多様な食文化に対応するための食材（素材）バリエーションが少なく、「代替肉」として最も浸透している「大豆ミート」でも、コストや風味の違和感などから期待ほどの広がりを見せていません。

そこで、1969 年に大豆たん白食品「昭和フレッシュ」を発売以来、独自製法で肉に近い食感を出すべく開発を続け、様々な大豆たん白商品を取り扱ってまいりました穀物ソリューション・カンパニー 昭和産業は、このたび 50 年以上にわたる商品開発で得た知見と技術力を結集し、これまでにない大豆たん白商品を開発しました。

目指したのは、単なる「代替」ではなく、大豆本来の美味しさは損なうことなく、どんな調理法やメニューにも対応できる大豆たん白商品。大豆という「穀物」の可能性を最大限に引き出すとともに、使う人の自由で多様な発想を導き、プラントベースフードの新しい時代を切り拓きます。

ブランド名は「SOIA SOIYA (ソイア ソイヤ)」

大豆たん白新商品は、形×味つけ×アイデアで幅広いメニューにお使いいただけます！

今回発売する大豆たん白新商品は、昭和産業の独自技術により、大豆たん白を帯状のシートに成型することに成功。ダイス・ブロック・スティック・麺状まで、自在にカットしてご使用いただけます。調理方法も煮る・焼く・揚げる・炒める・茹でる・蒸すなど、どんな調理法にもご使用いただけます。

カットして煮れば高野豆腐のように出汁をたっぷり含み、和食の煮物料理に。スティック状にして揚げれば外はカリッと中はしっとりとした食感が楽しめるフライ料理やお菓子に。キューブにカットし加熱すればサラダのトッピングにもなり、細く長くカットすればパスタやラーメンの麺料理に使用できます。

主原料は大豆のため、旨みだけでなく食物繊維も豊富。糖質が気になる方の低糖質食材として、ベジタリアン向けのたん白食材として、幅広い方に、美味しく、楽しく、安心してお召し上がりいただけます。

大豆たん白新商品は、ソフト・ハードなど食感の異なるタイプやフレーバー付きタイプなど、多彩に展開する予定です。

【開発担当者より】

技術センター プラントベースフードプロジェクトリーダー 山田真也

新ブランド「SOIA SOIYA」には、誰でも、気軽に、楽しく、プラントベースフードを取り入れられる商品であってほしいという思いを込め開発してまいりました。「SOIA SOIYA」ブランドで販売する大豆たん白新商品は、従来の代替肉用途のみを意図して開発したものではないので、好きな形にカット、味付けすることで、和、洋、中、創作料理など多彩な用途に自由自在に変化できることが最大の特長です。

出汁で炊いて大豆特有の風味が香る和風惣菜に、麺状にし、ソースに絡めて大豆パスタに、薄くスライスし、フライして大豆スナックになど、形×味付け×アイデアで用途は無限に広がります。

【商品概要】

商品名：HMSP (High moisture solution protein
/ハイ・モイスター・ソリューション・プロテイン)

業務用加工食品 大豆たん白食品

冷凍食品 凍結前非加熱（加熱後お召し上がりください）



ブランドロゴ

SOIA
SOIYA

ブランドコンセプト

“思いのまま”ができる食材

「大豆」と、かねてからの願いを意味する
「素意」。「こんな食材あったらいいな」とい
う願いを叶える「自由で楽しい新しい食材」

【＜自由自在＞な活用例】 ※写真はイメージです

カット+茹	カット+焼	カット+揚	延ばして+煮
			
サラダトッピング (サイコロ状、ボイル)	タンドリーチキン風 (厚切りカット、焼き、調味)	黒蜜かけスイーツ (スティック状、フライ、調味)	和風惣菜 (延ばし、煮込み、調味)

スライス+炒め煮	スライス+茹	スライス+揚
		
きんぴら (細切りスライス、炒め煮、調味)	パスタ風 (平麺状、ボイル、調味)	大豆スナック (薄切りスライス、フライ)

【採用事例】 FALAFEL BROTHERS HARAJUKU

ヴィーガン料理専門店。2017年、東京、六本木に第1号店をオープンし、日本ではまだ珍しいヴィーガン料理を提供し、若者や訪日客を中心に話題を集める。2024年4月に4店舗目として東急プラザ原宿「ハラカド」にオープンした FALAFEL BROTHERS HARAJUKU のメニューにてご採用いただき、現在販売中です。

店舗情報

店舗名：FALAFEL BROTHERS HARAJUKU

住所：東京都渋谷区神宮前 6-31-21 原宿スクエア内

東急プラザ原宿「ハラカド」6F

メニュー：クリスピーチキフィンガーズ 700円(税込み)



当社品を原材料としてスティック状にカットしたものをフライに！オリジナルのスパイスで調味した「クリスピーチキフィンガーズ」。テイクアウトも可能

クリスピーチキフィンガーズ

「SOIA SOIYA」発表を記念し、第1弾は和食料理とコラボレーション

日本料理店「鈴なり」にて「SOIA SOIYA」ブランドの大豆たん白新商品を使用した料理を提供

昭和産業では、新ブランド「SOIA SOIYA」の発表を記念し、当ブランドの特長や魅力、料理での活用を広く認知いただくために、飲食店コラボレーションプロジェクトを始動します。

第1弾は、和食料理とのコラボレーションを実施。7年連続でミシュランの星を獲得した名店「鈴なり」（東京都新宿区荒木町）にて、主人 村田明彦氏による、大豆たん白新商品を使った創作和食料理を提供します。



村田氏 コメント

この素材を試作で使用しているうちに、これは従来の肉の代替品ではなく、いろいろな料理に使ってみたいと思わせる今までにない食材だと感じました。料理人として料理意欲が沸く新食材です。

【実施概要】

店舗名：「鈴なり」

住所：東京都新宿区荒木町7番地 清和荘

提供：大豆たん白新商品を「豆の帯」としてコース料理内にて提供予定

※事前に店舗にお問い合わせください

【日本料理店「鈴なり」紹介】



「おいしいものを、愉しく、全力で。」

2005年開店。2012年ミシュラン1つ星獲得。以降、2018年まで7年連続で獲得。リーズナブルな値段で本格的な日本料理が食べられるとあって幅広い層から人気を博している。

村田氏は1974年東京生まれ。幼少期から祖父が東京・門前仲町で営んでいたふぐ料理店で遊んでいたことから料理人を志す。老舗日本料理店「なだ万」にて13年修業を積み、2005年「鈴なり」開店。

「SOIA SOIYA」の和食分野のアドバイザーとしてご協力いただいています。