

あったらいいな!

プラントベースの アイス誕生!

株式会社
名古屋食糧

株式会社
おとう工房
いしかわ

太田油脂
株式会社

愛知文教女子
短期大学



7大アレルゲン不使用



米・豆・油
プロジェクト

2021年2月25日

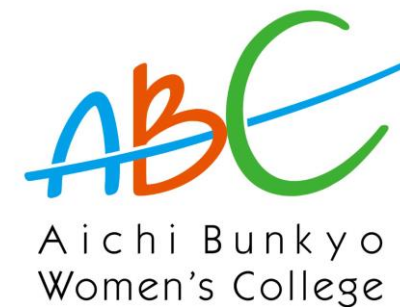
『米・豆・油』キックオフミーティング



株式会社名古屋食糧^株



Ⓣ 太田油脂株式会社



『みんなが一緒に安心して食べられるものを作ろう！』

『メイドイン愛知・フードイン愛知』

『植物性』 『すべての人のための健康食』

新商品開発プロジェクト『米・豆・油』ミーティング

第2回 2021年3月24日

第3回 2021年4月30日

第4回 2021年6月25日



ライスバーガー？
大豆ミート？
米麺？
氷菓子？

新商品開発プロジェクト『米・豆・油』ミーティング

第5回 2021年7月23日

・ プラントベースのアイス

動物由来の原材料を配合せず、
植物由来の原材料を使用した食品全般

- ・ 7大アレルゲンフリー
- ・ 素材にこだわり
- ・ 材料は植物性のみ
- ・ シンプルな素材
- ・ えごま油（オメガ3脂肪酸）

あったらいいな！
プラントベースの
アイス誕生！

株式会社 名古屋食糧
株式会社 おとうふ工房 いしかわ
太田油脂 株式会社
愛知文教女子短期大学

原材料
豆腐 米粉・おからペースト えごまオイル 砂糖

7大アレルゲン不使用

米・豆・油
プロジェクト

愛知立教女子短期大学
AICU Bunkyo Women's College

新商品開発プロジェクト『米・豆・油』ミーティング

・プラントベースのアイスの検討

- ・アイスの素の検討
(豆腐・米粉・えごま油・砂糖)
- ・製造方法の検討
- ・マーケティング戦略の検討

第6回 2021年 9月17日

第7回 2021年10月15日

第8回 2021年11月12日

第9回 2021年12月17日

第10回 2022年 1月28日

第11回 2022年 2月 4日



・試作品の製造

国府宮ジェラート
ユーグレナ

稲沢市稲島十二丁目61



新商品開発プロジェクト『米・豆・油』ミーティング

- ・ **アイスの素の検討**
(豆腐・米粉・えごま油・砂糖)

第12回 2022年 3月25日

第13回 2022年 5月 6日

- ・ **スイーツクリエーター**
村田奈央さんによる食べ方提案



あったらいいな!

プラントベースのアイス



【原材料】

豆腐〔大豆（国産）〕

凝固剤〔塩化マグネシウム含有物（にがり）〕

米粉・おからペースト

（砂糖、米粉、菜種油、おからパウダー）

えごま油

【栄養成分表示（100g 当たり）】

エネルギー	134kcal
たんぱく質	3.8g
脂質	7.9g
炭水化物	12.1g
食塩相当量	0.04g

2022.6.10試作値

◆プラントベース

植物性の材料のみ

◆良質な油

えごま油でオメガ3脂肪酸摂取

・オメガ3脂肪酸/1日3g摂取

◆地産地消

愛知の企業が手を結び開発

国産大豆・国産米粉使用

◆みんないっしょ（乳・卵不使用）

7大アレルギー不使用・・・アレルギー対応

溶けにくいアイス・・・子どももシニアも

グルテンフリー