

多彩な機能を持つ次世代の食物繊維

ソヤセル

不二製油株式会社



ソヤセル

SOYACELL

多彩な機能をもつ次世代の食物繊維素材

ソヤセル（SOYACELL）は、不二製油が長年培ってきた大豆研究の知見を基に開発された、次世代の食物繊維素材です。独自の加工技術により、高い機能性を発揮します。

1 品質の向上と安定化

食感や風味を向上させるとともに、加工工程での安定性を高めます。
製造・保存・再加熱に至るまで、製品品質の維持に貢献します。
品質の安定化と、おいしさの向上を同時に実現します。

2 幅広い食品に対応

多様な食品カテゴリーに幅広くご使用いただけます。
ベーカリー、揚げ物、スープ、ソース、レンジアップ食品などに適しています。
さまざまな配合や製造条件においても、安定した機能を発揮します。

3 食品表示が可能



大豆由来の食物繊維素材であり、食品として表示できます。
おからを原料とする素材で、原材料表示をシンプルかつ分かりやすくします。
食品として様々な機能を発揮します。

ソヤセルが効果を発揮する食品



- 作業性を向上させます
- ボリュームの向上に貢献します
- 保存料由来の不快な風味を低減します

アプリケーション例:

- 食パン
- 菓子パン
- 多加水パン
- デニッシュ
- 白焼きパン
- 穀物パン

- 生地の油吸収を低減します
- 油由来の不快な風味を抑制します
- アルギン酸エステルと比較して、より良好な食感を提供します

アプリケーション例:

- イーストドーナツ
- ケーキドーナツ
- 揚げパイ
- チュロス





- クリームの保形性を向上します
- 表面のひび割れを抑制します
- 冷凍・解凍時の水分分離を抑えます

アプリケーション例:

- 冷凍のクリームケーキ
- ムースケーキ

※画像はイメージです

不二製油株式会社

ソヤセルが効果を発揮する食品



- スパイス感や塩味の感じ方を高めます
- 適切な粘度を付与します
- 風味の立ち上がりを向上させます

アプリケーション例:

- カレー
- トマトスープ
- ラーメン
- 各種麺用スープ

- スパイス感や塩味の感じ方を高めます
- 乳化の安定性を向上させます
- 水分と油分の分離を抑制します

アプリケーション例:

- マヨネーズ
- ドレッシング
- 醤油
- ガーリックソース
- マスタード
- わさび





- 再加熱後も、やわらかくしっとりした食感を保ちます
- 過度な弾力を抑え、歯切れのよい食感に仕上げます
- パサつきを抑制します

アプリケーション例:

- 中華まん(包子)
- チルド餃子
- 各種点心
- ピザ・ナン
- 冷凍調理品

※画像はイメージです

不二製油株式会社