

人気の「私のシリーズ」から簡単調理用スプレッド新商品登場！ 「私のイタリア料理」発売 2016年3月1日

～6種のハーブとエキストラバージンオリーブオイル配合、
お手軽簡単調理で、本格的なイタリア料理に！～

マリンフード株式会社(本社:大阪府豊中市、代表取締役社長:吉村 直樹、以下マリンフード)は、簡単調理用スプレッド「私のイタリア料理」を、2016年3月1日(火)に新発売いたします。

「私のイタリア料理」は、人気の「私のシリーズ」で展開するスプレッドシリーズに仲間入りする新たなイタリア料理テイストの商品です。生クリームをブレンドした柔らかいマーガリンに、イタリア料理に欠かせない厳選した6種類のハーブ(タイム、セージ、フェンネル、バジル、ローレル、ローズマリー)を絶妙なバランスでブレンドしています。また、最高級のオリーブオイル「エキストラバージンオリーブオイル」を使用しているため、本商品を料理に使用するだけでイタリアンレストランの雰囲気在家中で簡単に味わえます。

昨今、様々なちよい足しアレンジ調味料が増えております。本商品も、パンに塗ってトーストするだけでなく、パスタの風味付け、肉料理やポテトのソテーの仕上げ、ワイン蒸しの仕上げ、オムレツの香り付けなど、幅広い料理に使用できます。

マリンフードでは、今後もお客様のご要望にお応えできるような商品の開発・販売を行ってまいります。



私のイタリア料理
～ハーブのすべて～
食卓に本格的なハーブの香りを

ITALIAN HERB SPREAD

We use selected herbs and extra virgin olive oil to make this margarine. It will add a rich flavor to your toasts and dishes.

エキストラバージンオリーブオイル配合
(原料油脂中20%使用)

150g 要冷蔵

タイム フェンネル セージ
バジル ローレル ローズマリー

Marin food
JUMP THE FRONTIER



【商品概要】

商品名	私のイタリア料理 150g	
種類別	スプレッド類	
発売開始	2016年3月	
内容量	150g	
価格	オープン価格	
原材料名	食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、クリーム(乳製品)、デキストリン、香味食用油、タイム、セージ、フェンネル、バジル、ローレル、ローズマリー、pH調整剤、トレハロース、乳化剤、香辛料抽出物、香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)	
栄養成分表示 100gあたり	エネルギー 754kcal たんぱく質 0.2g 脂質 82.0g	炭水化物 3.9g ナトリウム 1300mg (食塩相当量) 3.3g
		

※商品取り扱い： 全国のショッピングセンター、スーパー、ドラッグストア、オンラインストア等

【私のシリーズ スプレッドタイプ商品一覧】

- ・私のフレンチトースト
- ・私のフランス料理
- ・ミルクを食べる乳酪私のホイップバター

【マリンフード株式会社 会社概要】

所在地:大阪府豊中市豊南町東 4-5-1 設立:昭和 32 年 3 月 15 日
 代表取締役社長: 吉村 直樹 U R L: <http://www.marinfood.co.jp/>