

2016年6月1日  
マリンフード株式会社

**大好評につき第二弾(東京会場)開催決定！  
平野レミが燻製バターを使ったレシピをご紹介  
マリンフード「平野レミクッキングショー」を開催**

**2016年6月4日(土)@二子玉川ライズ「ガレリア」  
～2016年モンドセレクション銀賞受賞燻製バターを試食できるチャンス！～**

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、2016年6月4日(土)に二子玉川ライズ(東京・世田谷区)のガレリアにて「平野レミクッキングショー」と「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター」の試食イベントを開催いたします。

本イベントは4月9日(土)に大阪のエクスポシティにて開催した平野レミクッキングショーに続く第二弾です。大阪エクスポシティのイベントでは、大変多くの方に平野レミさんによるクッキングショーをお楽しみいただき、4850名の方に「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター」を実際に試食していただきました。大阪イベントでの大好評をうけて東京でも実施を企画し、今回も休日に多くの方が訪れる二子玉川ライズにて開催いたします。

料理愛好家の平野レミさんが、マリンフードの人気商品で2016年モンドセレクション銀賞を受賞した「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター」を使ったおススメレシピ4点を皆様の前で調理します。平野レミさん考案の家庭で簡単に実践できる“シュフ料理”をご紹介します予定です。

二子玉川ライズにいらっしゃる一般のお客様には、燻製バターの試食イベントと平野レミトークショーをお楽しみいただけます。

本イベントでご紹介する商品「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター」は、りんごチップとピート(泥炭)で燻製をした、風味豊かな味わいが特徴の製品です。バターが溶けないよう特殊な燻製方法によって、風味付けではなく実際に燻製した商品です。焼きたてのバケットやトーストはもちろんのこと、肉や魚、野菜料理の上にごせてコクをプラスすることで、いつもの料理をリッチな味わいへと変えてくれます。

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。



【平野レミ クッキングショー概要】

- 開催日 : 2016年6月4日(土)
- 会場 : 二子玉ライズ「ガレリア」(東京都世田谷区玉川 2-21-1)
- アクセス : 東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」徒歩2分
- 入場料 : 無料
- スケジュール : 10:00~12:50 試食イベント開始  
 13:00~13:30 平野レミの燻製バターPR クッキングショー(1回目)  
 13:40~14:50 試食イベント  
 15:00~15:30 平野レミの燻製バターPR クッキングショー(2回目)  
 15:40~18:00 試食イベント

【ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター概要】

商品名	ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター 7g×8個	
種類別	バター	
発売開始	2015年4月	
内容量	56g(7g×8個)	
価格	オープン価格	
原材料名	生乳、食塩	
栄養成分表示 1個7gあたり	エネルギー 52kcal たんぱく質 0.0g 脂質 5.7g	炭水化物 0.1g ナトリウム 35mg (食塩相当量)0.1g
アレルギー	乳	
		

商品名	ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター 100g	
種類別	バター	
発売開始	2016年4月	
内容量	100g	
価格	オープン価格	
原材料名	生乳、食塩	
栄養成分表示 100gあたり	エネルギー 746kcal たんぱく質 0.6g 脂質 82.1g	炭水化物 1.1g ナトリウム 494mg (食塩相当量)1.3g
アレルギー	乳	
		

※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

【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  
 URL: <http://www.marinfood.co.jp/>