

2017年2月吉日  
マリンフード株式会社

マリンフードの定番商品ベビーチーズに新フレーバーが追加！  
10フレーバー 全18種類のラインナップがデザインも新たに新登場  
**「ミルクを食べるベビーチーズ」シリーズ**  
**「ミルクを食べるクリームチーズ風味」シリーズ**  
**「Beaute Blanc(ポーテ・ブラン)」シリーズ**

3月本格発売開始

～食べやすいサイズでおやつ・おつまみ・お弁当にも大活躍～



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、定番商品ベビーチーズに新フレーバー「カマンベール入り」を加えた合計18商品をデザインを新たにし、3月から本格的に新発売いたします。

マリンフードは、チーズ類、マーガリン・バター類、ホットケーキ類を主軸として、業務用から家庭用まで幅広い商品を展開しています。この度、「ミルクを食べるベビーチーズ」6種、「ミルクを食べるクリームチーズ風味」3種、「Beaute Blanc(ポーテ・ブラン)」1種の全10フレーバーで展開します。

「ミルクを食べるベビーチーズ」シリーズは、プレーン/カマンベール入り/アーモンド入り/ブラックペッパー入り/スモーク風味/サラミ入りの6種類です。新フレーバーのカマンベール入りは、原料チーズの中にカマンベールチーズパウダーを3%以上配合した商品で、クリーミーでコクのある味わいが楽しめます。

「ミルクを食べるクリームチーズ風味」シリーズは、ストロベリー入り/ラムレーズン入り/オレンジピール入りの3種で、酸味とフルーツの甘さがおいしい商品です。使い切りやすい3個入りパッケージなので、おやつやおつまみにぴったりです。

「Beaute Blanc(ポーテ・ブラン)」は、フランス語の「Beaute(美しい)」と「Blanc(白い)」を合わせたネーミングの商品で、クリームチーズを原材料中に53%使用して、ミルク風味をいかしたまろやかな味わいが特長の商品です。人気のクリームチーズベースの生地を食べやすいベビーチーズ状にした、オードブル等にも使いやすい商品です。

パッケージは3個入り、4個入り、5個入りの展開で人数や使用シーンに応じて選びやすいラインナップです。

既存商品を含め全18商品が新たなデザインにパッケージリニューアルし、ひと目で味が分かりやすくお客様が選びやすいデザインに生まれ変わりました。

マリンフードは、今後も皆様のご要望にお応えできるよう、既存商品の改良だけでなく世の中に出ていない新商品開発も行うことで、様々な商品の提供を行ってまいります。

■商品ラインナップ

〈ミルクを食べるベビーチーズシリーズ〉

・ミルクを食べるベビーチーズ プレーン 3個入り(45g)/4個入り(60g)/5個入り(75g)

チーズのkokが味わえるおやつ・おつまみにぴったりのプレーンタイプのベビーチーズで、隠し味に牛乳を入れたまろやかな味わいです。

・ミルクを食べるベビーチーズ カマンベール入り 3個入り(45g)/4個入り(60g)/5個入り(75g) NEW  
原料チーズの中にカマンベールチーズパウダーを 3%以上配合し、クリーミーでkokのある味わいが楽しめます。

・ミルクを食べるベビーチーズ アーモンド入り 3個入り(45g)/4個入り(60g)/5個入り(75g)  
大きめにクラッシュしたローストアーモンドのつぶつぶとした食感と香ばしい風味を味わえます。

・ミルクを食べるベビーチーズ ブラックペッパー入り 4個入り(60g)  
粗挽きのブラックペッパーがチーズとの相性ぴったりの商品です。

・ミルクを食べるベビーチーズ スモーク風味 4個入り(60g)  
チーズの旨みとスモーク風味が絶妙なバランスのチーズです。

・ミルクを食べるベビーチーズ サラミ入り 4個入り(56g)  
食感を楽しめる様にサラミを大きめに粉砕し、サラミの旨味・風味・程よい塩味とチーズのバランスを絶妙に配合した商品です。

#### 〈ミルクを食べるクリームチーズ風味シリーズ〉

・ミルクを食べるクリームチーズ風味 ストロベリー入り 3個入り(36g)  
ストロベリーソースとストロベリー果肉を配合した商品です。

・ミルクを食べるクリームチーズ風味 ラムレーズン入り 3個入り(36g)  
レーズンソースとラムレーズンを配合した商品です。

・ミルクを食べるクリームチーズ風味 オレンジピール入り 3個入り(36g)  
オレンジソースとオレンジピールを配合した商品です。

#### 〈Beaute Blanc(ボーテ・ブラン)シリーズ〉

・Beaute Blanc(ボーテ・ブラン) 3個入り(36g)/4個入り(48g)/5個入り(60g)  
クリームチーズを原材料中 53%使用しており、ミルク風味を生かしたまろやかな味わいです。

#### 【マリノフード考案メニュー】



##### 生ハムボーテ・ブラン

【材料】8個分

生ハム	4枚(小さいものなら8枚)
ボーテ・ブラン	1本(4個)
ミニトマト	4個
バジルの葉	適量

【作り方】

1. ボーテ・ブランと生ハムを半分に切る。
2. ボーテ・ブランに生ハムを巻く。
3. お皿に乗せ、バジルの葉とミニトマトを乗せてピックをさす。

#### 【マリノフード株式会社 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

資本金:9,000 万円

代表取締役社長:吉村 直樹

事業内容:マーガリン、コンパウンドマーガリン、ピザ用ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ホットケーキ、パンケーキ、ピザソース、焼きそば、フリーズドライみそ汁等の製造加工及び販売。

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

オンラインショップ URL: <http://www.marinfood-onlineshop.com/>