

2020年4月吉日
マリンフード株式会社

**食品表示基準改正に対応し、
アレルギー特定原材料等 28 品目不使用になってリニューアル！
「私のヴィーガン 97%植物シュレッド」 4月上旬から順次発売**
アレルギー特定原材料・動物性原料不使用ながら、
おいしく食のバリアフリーを実現！



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、アレルギー特定原材料 28 品目不使用、動物性原料不使用のチーズ代替商品「私のヴィーガン 97%植物シュレッド 200g」を4月上旬より順次発売いたします。本商品は、2019年9月の食品表示基準の改正で、食物アレルギーを引き起こす「特定原材料に準ずる」ものに「アーモンド」が追加されたことに対応し、これまで販売していた「私のとろ～りとろけるヴィーガンシュレッド」から、アーモンド原料を抜き、商品改良したリニューアル商品です。

マリンフードは、アレルギー特定原材料や動物性原料を不使用にしながらも、ストレスなく食べていただける様に、おいしさに強いこだわりを持って商品開発をしております。アーモンドミルクは、本物のチーズを再現すべく、風味素材として使用しておりました。この度、リニューアルにあたって、アーモンドミルク以外の原料を用いながら商品改良を行いました。本商品に適さなかったり、風味に変化が無かったりと、困難を極めました。しかし、より多くの皆様が安心しておいしく食べていただける商品を作りたいという思いから、何度も試作と官能試験を重ね、本商品が完成いたしました。

本商品は、アレルギー特定原材料等 28 品目不使用、動物性原料不使用のため、食物アレルギーに悩む方だけでなく、ヴィーガンの方やベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。また、ゴーダチーズと比較してコレステロールを 99%以上カット(※1)しているため、コレステロールを気にされている方にもおすすめです。

加熱料理でチーズの代わりにお使いいただくことができ、ピザトーストやグラタンなど毎日の食事の中で、活躍します。

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。

※1: 当社比べ

【商品概要】

商品名	私のヴィーガン 97%植物シュレッド 200g
発売開始日	2020年4月上旬
内容量／希望小売価格	200g／310円(税込)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none">・植物由来の原料をベースに作ったチーズ様食品です。・ヴィーガン(ベジタリアン)に対応しており、動物性原料は一切使用していません。・アレルギー特定原材料等 28品目を含む原材料を一切使用していません。・6mm幅のシュレッド。ピザトースト、グラタン等の加熱料理にご使用ください。
原材料名	食用植物油(国内製造)、ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液、酵母エキス、デキストリン／加工でん粉、セルロース、pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、着色料(カロテン)
取り扱い店舗	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
アレルギー	無(一部乳、大豆を含む商品と共通の設備で生産していますが、製造前に十分な洗浄を行っています)



【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

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: <https://www.marinfood.co.jp/>

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