

報道関係者各位



2020年7月吉日  
マリンフード株式会社

おうちグルメにおすすめ！巣ごもり需要の影響を受けて好調  
**「私のフランス料理 150g」昨対比 240%を記録**  
～お家でも手軽に本格フレンチの味を再現～



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、「私のフランス料理 150g」において、2020年3月～5月の出荷数が昨対比 240%を達成しましたのでご報告いたします。

「私のフランス料理 150g」は、バターと生クリームをブレンドした柔らかいマーガリンに、塩、胡椒、すりおろしたエシャロット、ガーリック、粒入りマスタード、アンチョビ、エストラゴン(タラゴン)、パセリ等の本格フレンチでよく使われている材料を厳選し、絶妙なバランスで配合したフランス料理の調味素材です。混ぜるだけ、あえるだけで簡単に本格フレンチレストランの味を再現できることから、家で料理を楽しむ人が増えた外出自粛期間に人気を博し、売り上げを伸ばしました。また、「私のフランス料理 150g」は食料雑貨店の他、マリンフードのオンラインショップでも購入することができ、手軽にお買い求めいただくことができたことも、人気を後押ししています。

ちょい足しするだけで料理をアレンジすることができるため、メニューのマンネリ化に悩む方にもおすすめです。夏休み期間に入り、家族の毎日の食事に悩むこれからの時期にも活躍します。

マリンフードは、今後もご家庭でいつもの料理を簡単にワンランクアップさせる商品開発をしております。

## 【おすすめレシピ】 スモークサーモンの香草レモンバターパスタ

### ■材料(1人分)

- ・私のフランス料理 大さじ 1 と 1/2
- ・パスタ 80g
- ・スモークサーモン 20g
- ・ベビーリーフ ひとつかみ
- A
- 白ワイン 大さじ 1
- レモン汁 小さじ 1
- 塩



### ■作り方

- 1 塩を入れた湯でお好みのパスタを表示時間通り茹でる。
- 2 フライパンに私のフランス料理と【A】を入れてひと煮たちさせる。
- 3【2】にパスタを入れてさっと和え、皿に盛る。ベビーリーフをのせて、その上にスモークサーモンを盛る

### ■商品概要

- 商品名 : 私のフランス料理 150g
- 容量 : 150g
- 金額 : ¥370 (税抜) 定価
- 取扱い店舗: 食品量販店など
- 原材料 : 生乳、食塩
- 含有アレルギー物質: 乳成分、大豆



### 【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。

- U R L : <https://www.marinfood.co.jp/>
- オンラインショップ URL: <https://www.marinfood-onlineshop.com/>
- お客様相談室 : 0120-014-961