

簡単にお家でフレンチ気分！ コロナ禍の巣ごもり需要で売り上げ好調  
**「私のフランス料理 150g」昨対比約 201%＊を記録**  
～メディアの紹介や SNS での口コミ拡散から人気上昇～



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、昨年に引き続き販売実績を伸ばし、昨対比約 201%＊を記録いたしました。

「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。料理にちよい足しするだけで、家で本格フレンチの味を再現できるため、コロナ禍において家での食事が増えたことでお客様からのニーズも高まり、売り上げが好調に推移しました。スーパーや人気食料雑貨店、オンラインショップで手軽に購入できる点や、一度購入した方がリピート購入に繋がっていることも販売数増加に寄与しています。

マリンフードは、今後もお客様の食卓のお供として愛着を持っていただける商品展開を進めてまいります。

※2019年3月～4月、2020年3月～4月の販売実績比較

### ■私のフランス料理の商品開発秘話

「私のフランス料理 150g」は、フランス料理のソース、「ブルコンポーゼ」を再現しようとしたところから開発が始まりました。開発担当者は様々なソースを研究、試作を繰り返してオリジナルレシピを完成させました。発売当初はブルコンポーゼ・ド・パリという商品名で売り出しましたが、より皆様に親しんでいただきやすい商品名に改めました。商品名にはフランス料理とありますが、和風料理にも合わせていただくのもおすすめです。手巻き寿司の際に魚やサラダと巻けば味のバリエーションが広がります。是非ご家庭でお試しいただきたいです。

## ■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