

“パンのお供”の新発想
塗って焼くだけで甘さとコクがじゅわっと広がる本格フレンチトーストが完成！
手軽さとおいしさから家庭用で人気の商品が業務用サイズで新登場

「私のフレンチトースト 900g」

9月上旬より発売開始

～喫茶店の新メニューやホテルのモーニングメニューにも～



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、2021年9月上旬より「私のフレンチトースト 900g」の発売を開始いたします。

「私のフレンチトースト 900g」は市販商品として販売している「私のフレンチトースト 160g」をたっぷり業務用サイズで新しく展開する商品です。味付けや焼き加減が難しく、手間のかかるフレンチトーストが、たった3分程で完成する点からお客様からも好評をいただき、飲食店などでもご活用いただきたいという思いから、大容量タイプを発売するに至りました。当商品は、実際のフレンチトーストでも使用する卵黄、牛乳を配合したスプレッドで、パンに塗ってオーブントースターやフライパンで焼くだけで本格的なフレンチトーストを再現します。より濃厚な卵のコクを味わえるように卵黄由来の成分を配合し、濃厚な味に仕上げました。

焼いてフレンチトーストの様にお召し上がりいただけるだけでなく、フルーツなどと一緒にパンにはさんで、卵と牛乳のコクが楽しめるクリームとしてもお使いいただくことができます。

また、本商品はマリンフードのECサイトでも販売いたしますので、ご家庭でも朝食やおやつなどにお使いいただけます。

■マリンフードECサイト:<https://www.marinfood.co.jp/>

マリンフードは、今後もおいしく簡単に使っていただける商品を展開してまいります。

■商品概要

商品名 : 私のフレンチトースト 900g

容量 : 900g

発売日 : 2021年9月上旬

金額 : 1,400円(税込)

取扱い店舗: 業務用スーパー等 など

原材料 : 食用植物油脂 (国内製造)、食用精製加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、卵黄、牛乳、乳等を主要原料とする食品、還元水あめ、脱脂粉乳、卵黄油、食塩/香料、乳化剤、着色料 (カロテン)、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)



■調理方法例(使用量は4枚切り食パンの場合を想定)

《オーブントースターの場合》

- ① 食パンの厚み 1/6 程度の切れ目を縦横に入れる。
- ② 食パン 1 枚に対して、本製品を約 50g 塗る。
- ③ 予め予熱しておいたオーブントースター(950W)にアルミホイルを敷き、約 3 分間加熱する。

《フライパンの場合》

- ① 食パン 1 枚に本製品を 30g 塗る。
- ② ①を電子レンジ(500~600W)で約 1 分加熱して溶かす。
- ③ ②を 2~3 分おき、しみこませる。
- ④ フライパンを加熱した後、濡れ布巾で粗熱を取り、③を 1 分~1 分半弱火で加熱する。
- ⑤ さらに中火で 1 分程度加熱し好みの焦げ目をつける。

【市販の簡単塗るだけブレンドスプレッド&バターシリーズ】

商品名	ガーリックマーガリン		たらこスプレッド	私のフランス料理
内容量	160g	80g	150g	150g
価格(税込)	¥340	¥190	¥430	¥340
				

商品名	私のフレンチトースト	はちみつシュガーバターブレンド	私のはちみつバター
内容量	160g	160g	180g
価格(税込)	¥340	¥350	¥600
			

※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
マリンフード商品は、オンラインでもご購入いただけます。(<https://www.marinfood-onlineshop.com/>)

【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、バター、チーズ、スティリーノ、ホットケーキ、ヴィーガンシリーズ、
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