

2021年10月吉日
マリンフード株式会社

**今話題の植物性チーズ代替素材のリーディングカンパニー マリンフードから、
植物性チーズ代替素材のトップシェアを誇る『スティリーノ』を使用した
“おいしく”“お手頃価格”の新商品 10 種が登場！**

11月1日(月)より発売開始

～チーズの価格が高騰する中、お手頃価格の植物性チーズ代替素材に注目！～



※画像はイメージです。

(左上) かけるチーズブレンド 220g、(中央上) コレステロール 97%オフヘルシーシュレッド 300g、
(右上) とろ～りとろけるゴーダチーズブレンド 350g、(左下) のび～るモzzarellaチーズブレンド 300g、
(右下) バーガー用スライスチーズブレンド 105g

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11月1日(月)より、マリンフードが開発した植物性チーズ代替素材『スティリーノ』を配合した新商品を発売いたします。この度発売する新商品は「かけるチーズブレンド 220g」・「かけるチーズブレンド 500g」・「コレステロール 97%オフヘルシーシュレッド 300g」・「コレステロール 97%オフヘルシーシュレッド 1kg」・「とろ～りとろけるゴーダチーズブレンド 350g」・「とろ～りとろけるゴーダチーズブレンド 1kg」・「のび～るモzzarellaチーズブレンド 300g」・「のび～るモzzarellaチーズブレンド 1kg」・「バーガー用スライスチーズブレンド 105g (15g×7枚入り)」・「バーガー用スライスチーズブレンド 180g(15g×12枚入り)」の合計10点です。

■新商品開発背景

マリンフードは、2007年に植物油脂を使用したチーズ代替素材『スティリーノ』を開発して以来、『スティリーノ』を使用した商品展開を積極的に行ってきました。昨今、健康配慮や環境配慮の観点から植物由来の食品に注目が高まっている中、マリンフードは植物性代替食品市場におけるメーカー別シェアのトップを誇っています※。お客様からのニーズをうけて2020年度は前年度の売上112.2%増と実績を伸ばしています。

2021年の下期はチーズが値上がりを見せています。そうした背景の中、マリンフードが価格高騰の影響を受けにくい植物性チーズ代替素材のリーディングカンパニーとして、『スティリーノ』を使用したお手頃価格の多種多様な商品を展開することで、お客様に喜んでいただきたいという思いからこの度新商品発売に至りました。

※出典)TPC マーケティングリサーチ調べ「植物性代替食品市場の最新動向と将来展望」調査期間:2020年4月~5月

【参考】話題の“代替食品”のパイオニア的存在！ チーズ代替素材『スティリーノ』とは

『スティリーノ』は、植物油脂と乳たん白からつくられたマリンフードが開発したチーズ代替素材です。チーズとの違いは乳脂肪の代わりに植物油脂を使用しているため、通常のナチュラルチーズと比較してコレステロールが大幅にカットされていることです。



価格変動を受けにくい植物油脂を使用することで、比較的安価に提供できる点も特徴です。味や香りも違和感なくお召し上がりいただけるように本物のチーズの様な味に近づけ、おいしさをとことん追求いたしました。また、加熱するととろけるため、普段の料理にもお使いいただきやすい商品です。マリンフードは「スティリーノ」を100%使用した商品の他、様々な割合で通常のナチュラルチーズに配合することで、多種多様な商品を開発しています。現在スティリーノシリーズの商品は約30種にのびります。

■新商品概要

「かけるちーずブレンド 220g」／「かけるちーずブレンド 500g」

- ナチュラルチーズ約23%とチーズの主成分である乳脂肪を植物油脂に置き換え、乳たん白を使用し乳化させたチーズ代替素材『スティリーノ』を約77%ブレンドしたシュレッドタイプのチーズ代替商品です。
- 植物油脂を使用しているためゴーダチーズと比較してコレステロールを約60%カットしました。
- 加熱料理にお使いいただけるほか、そのまま生食でもお召し上がりいただけます。

商品名 : 「かけるちーずブレンド 220g」／「かけるちーずブレンド 500g」
 発売日 : 2021年11月1日(月)
 金額 : 340円(税込)【220g】／760円(税込)【500g】
 取扱い店舗 : 食品量販店など
 原材料 : ナチュラルチーズ、食用植物油脂、乳たん白、でん粉、食塩、チーズパウダー、乳等を主要原料とする食品、乳たん白質分解物/加工でん粉、セルロース、pH調整剤、リン酸塩(Na、Ca、K)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、クエン酸Na、着色料(カロチノイド)、香料



「コレステロール 97%オフヘルシーシュレッド 300g」

／「コレステロール 97%オフヘルシーシュレッド 1kg」

- チーズの主成分である乳脂肪を植物油脂に置き換え、乳たん白を使用し乳化させたチーズ代替素材『スティリーノ』を100%使用したシュレッドタイプの商品です。
- 植物油脂を使用しているためゴーダチーズと比較してコレステロールを97%以上カットしました。
- 通常のナチュラルチーズと同じようにご使用いただけます。
- 焼くとこんがりときつね色に焦げ色がつきます。

商品名 :「コレステロール 97%オフヘルシーシュレッド 300g」
／「コレステロール 97%オフヘルシーシュレッド 1kg」
発売日 :2021年11月1日(月)
金額 :400円(税込)【300g】／1,160円(税込)【1kg】
取り扱い店舗 :食品量販店など
原材料 :食用植物油(国内製造)、乳たん白、でん粉、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工でん粉、
pH調整剤、セルロース、リン酸 Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香料、着色料(カロテン)



「とろ～りとろけるゴーダチーズブレンド 350g」 ／「とろ～りとろけるゴーダチーズブレンド 1kg」

- ゴーダチーズを約 20%と、チーズの主成分である乳脂肪を植物油に置き換え、乳たん白を使用し乳化させたチーズ代替素材『スティリーノ』を約 80%ブレンドしたシュレッドタイプの商品です。
- 植物油を使用しているためゴーダチーズと比較してコレステロールを 70%以上カットしました。
- 通常のナチュラルチーズと同じようにご使用いただけます。
- ピザ、ピザトースト、グラタン等の加熱料理にご使用ください。

商品名 :「とろ～りとろけるゴーダチーズブレンド 350g」
／「とろ～りとろけるゴーダチーズブレンド 1kg」
発売日 :2021年11月1日(月)
金額 :460円(税込)【350g】／1,300円(税込)【1kg】
取り扱い店舗 :食品量販店など
原材料 :食用植物油(国内製造)、ナチュラルチーズ、乳たん白、でん粉、食塩、
チーズパウダー/加工でん粉、セルロース、リン酸 Na、pH調整剤、増粘多糖類、
調味料(アミノ酸)、着色料(カロテン)



「のび～るモzzarellaチーズブレンド 300g」 ／「のび～るモzzarellaチーズブレンド 1kg」

- モzzarellaチーズを約 20%と、チーズの主成分である乳脂肪を植物油に置き換え、乳たん白を使用し乳化させたチーズ代替素材『スティリーノ』を約 80%ブレンドしたシュレッドタイプの商品です。
- 植物油を使用しているためハードモzzarellaと比較してコレステロールを 70%以上カットしました。
- 通常のナチュラルチーズと同じようにご使用いただけます。
- 加熱することで伸び、さらに一度冷めた後にも再加熱することで再び伸びがみられます。

商品名 :「のび～るモzzarellaチーズブレンド 300g」
／「のび～るモzzarellaチーズブレンド 1kg」
発売日 :2021年11月1日(月)

金額 : 460 円(税込)【300g】／1,500 円(税込)【1kg】
取扱い店舗 : 食品量販店など
原材料 : 食用植物油(国内製造)、ナチュラルチーズ、乳たん白、食塩、乳等を主要原料とする食品、
チーズパウダー、乳たん白質分解物／加工でん粉、pH 調整剤、セルロース、クエン酸 Na、
リン酸塩(Na、K)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香料、着色料(カロテン)



「バーガー用スライスチーズブレンド 105g(15g×7 枚入り)」

／「バーガー用スライスチーズブレンド 180g(15g×12 枚入り)」

- ナチュラルチーズと、チーズの主成分である乳脂肪を植物油に置き換え、乳たん白を使用し乳化させた
チーズ代替素材『スティリーノ』をブレンドしたスライスタイプの商品です。
- ハンバーガーなどの加熱料理に乗せるととろりととろけ、ハンバーガーに最適です。
- プロセスチーズと比較してコレステロールを 50%以上カットしました。

商品名 : 「バーガー用スライスチーズブレンド 105g(15g×7 枚入り)」
／「バーガー用スライスチーズブレンド 180g(15g×12 枚入り)」
発売日 : 2021 年 11 月 1 日(月)
金額 : 210 円(税込)【105g】／340 円(税込)【180kg】
取扱い店舗 : 食品量販店など
原材料 : ナチュラルチーズ(外国製造)、食用植物油、乳たん白、でん粉、脱脂粉乳、乳たん白質分解物、
寒天、食塩/加工でん粉、リン酸塩(Na)、pH 調整剤、増粘多糖類、香料、パプリカ色素

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