

バターを超えた濃厚さ※1。
“濃い”のに“ヘルシー”な動物性原料不使用の次世代バターが
マリンフードから新登場
「植物バター 160g」
4月1日(金)より発売開始

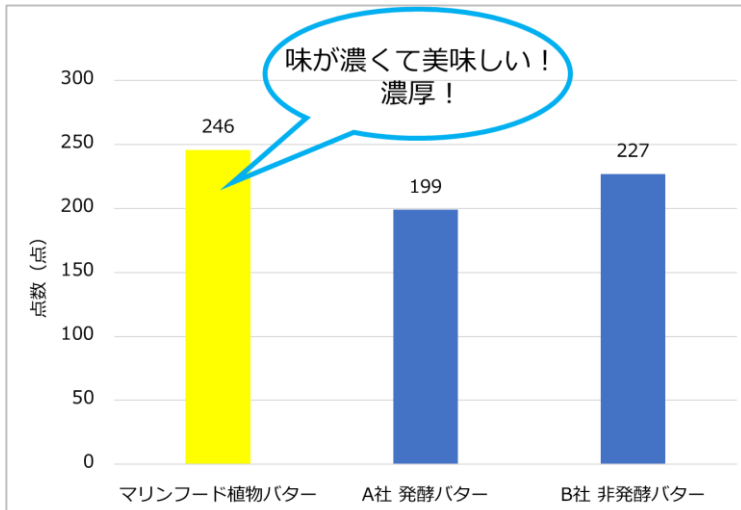


※画像はイメージです。

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、2022年4月1日(金)より「植物バター 160g」を新発売いたします。

昨今健康面や環境配慮面から、植物性代替食品のニーズが高まっています。植物バターは、乳製品を使用していない固形からペースト状の植物性油脂食品で、植物性代替食品の中でも次なるトレンド食材として注目を集めています。

マリンフードから発売する「植物バター 160g」は、動物性原料不使用なのに、乳製品のバターに劣らない濃厚さが特徴です。一般的に植物バターの風味のイメージは、マーガリンと近くあっさりしており、加熱すると風味が弱くなってしまうものが多いですが、本商品は、加熱しても濃厚な味わいになるよう、何度も試作を重ねて完成いたしました。焼いたトーストに塗るだけで濃厚な本物のバターの様な風味や味わいをお楽しみいただけます。弊社で実施した官能調査では、本商品は、他社乳製品バターや他社発酵バターと比較して味が濃くて美味しいという反応が得られました※1。おいしさを引き立たせるため、自然な甘みのココナッツペーストや、旨味を出す酵母エキスや発酵調味料も配合し、本物のバターのようなおいしさにとことん追求いたしました。



※1 当社の官能結果より。
社内 112 名に試食調査を実施し、1 位 3 点、
2 位 2 点、3 位: 1 点とし、合計点を採点

植物油が使用されているマーガリンは、ほとんどの商品が粉乳や生クリーム、バターで味付けをしており、一部動物性原料を使用しておりますが、当社新商品の「植物バター 160g」は動物性原料を一切使用していないため、ヴィーガンやフレキシタリアンの方でも安心してお召し上がりいただけます。また、乳製品のバターと比較してコレステロールを 98%カット※2しており、コレステロールを気にされている方にもおすすめです。ソフトな生地は、冷蔵庫から出してすぐに使いやすく、時短も叶います。

マリンフードは今後もお客様のニーズに沿ったトレンドの新商品の開発を行ってまいります。

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/>)

※2 弊社調べ

■おすすめレシピのご紹介

	材料(1人前)	作り方	
マッシュルームとほうれん草のクリームパスタ	パスタ 160g	1	たっぷりのお湯を沸かし、塩(分量外)を入れてパスタを茹でる。
	マッシュルーム 3個	2	マッシュルームとほうれん草は一口大に切って、植物バターを入れて中火で炒める。
	ほうれん草 1束	3	全体的に火が通れば弱火にして小麦粉を入れ、粉気がなくなるまで炒める。
	豆乳 200ml	4	豆乳を入れ、塩とこしょうで味を調える。
	小麦粉 大さじ2	5	【4】に【1】のパスタを加えて全体を混ぜ合わせたら完成。
	植物バター 大さじ2		
	コンソメ 小さじ1		
	塩、こしょう 少々		

<調理例>



■商品概要

商品名 : 植物バター160g

容量 : 160g

発売開始: 2022年4月1日

金額 : 315円(税込)

原材料 : 食用植物油(国内製造)、食用精製加工油脂、発酵調味料、食塩、ココナッツペースト、酵母エキス/乳化剤、香料、着色料(カロテン)、(一部に大豆を含む)

【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

URL : <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