

2022年2月吉日
マリンフード株式会社

第3のミルクとして大注目のオーツミルクを使用！
コレステロール 95%オフ※1、ヴィーガン対応のチーズ代替品
「オーツミルクを使ったとろける植物スライス 105g/180g」が新登場
3月1日(火)より発売開始

※1 プロセスチーズと比較して



※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3月1日(火)より「オーツミルクを使ったとろける植物スライス 105g」(7枚入り)、「オーツミルクを使ったとろける植物スライス 180g」(12枚入り)を発売いたします。

「オーツミルクを使ったとろける植物スライス 105g/180g」は、おいしいチーズ料理をより健康的に楽しんでいただくために、植物由来の原料をベースに作ったチーズ代替品で、第3のミルクとして注目されているオーツミルクを使用いたしました。

オーツミルクを使用したスライスチーズはほとんど世に出ておらず、研究や開発に苦労いたしました。オーツミルクの脂質は植物性のため、あっさりとした味わいが特徴で、見た目もグレーがかかった色味になってしまうなど様々な課題がありました。よりチーズらしさに近づけられるよう、とことんこだわり、見た目や味について何度も研究を重ね、開発に成功いたしました。動物性原料不使用のため、ヴィーガンの方やベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。また、プロセスチーズと比較してコレステロールを95%以上カットしているため、コレステロールを気にされている方にもおすすめです。

一人暮らしの方や、家族でお使いの方などお客様の生活スタイルに合わせて選んでいただきやすいように、容量違いをご用意いたしました。

加熱していただくと、通常のとろけるタイプのスライスチーズと同じようにお使いいただけます。ピザトーストやグラタン、ハンバーグなど、温かい料理に幅広くお使いいただけるため、毎日の食事の中で、大活躍します。

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/>)

マリンフードは、今後も皆様のご要望にお応えできるよう、既存商品の改良だけでなく世の中に出していない新商品開発も行うことで、様々な商品の提供を行ってまいります。

■おすすめレシピ

～大豆ミートハンバーグ～

材料(2人分)

| | |
|----------------|------|
| ・大豆ミート(ミンチタイプ) | 100g |
| ・木綿豆腐 | 160g |
| ・玉ねぎ | 1/2個 |
| ・小麦粉 | 大さじ2 |
| ・塩 | 少々 |
| ・こしょう | 少々 |
| ・ウスターソース | 大さじ3 |
| ・ケチャップ | 大さじ3 |



作り方

1. 大豆ミートは水でもどしておき、木綿豆腐はクッキングペーパーでくるんで重しを乗せ、水気を切っておく。玉ねぎをみじん切りにし、色づくまで炒めて冷ましておく。
2. ボウルに【1】、塩、こしょう、小麦粉を入れて良く混ぜ、2等分して丸める。
3. フライパンにオリーブオイル(分量外)を熱し、【2】を焼く。片面が焼けたら裏返して蓋をし、中まで火が通るまで焼く。焼きあがったらお皿に移しておく。
4. 【3】のフライパンにウスターソースとケチャップを入れ、温めてソースを作る。
5. ソースを大豆ハンバーグの上をかけ、植物スライスを乗せる。

(備考)スライスのとろけ具合が足りなければ、バーナーで炙るかオーブン(もしくはトースター)で少し温めてください。

■「オーツミルクを使ったとろける植物スライス」商品概要



商品名 : オーツミルクを使ったとろける植物スライス 105g/180g

名称 : 油脂加工食品

容量 : 105g(7枚入り)/180g(12枚入り)

発売開始: 2022年3月1日(火)

金額 : 【105g】188円(税込) / 【180g】318円(税込)

原材料 : 食用植物油脂(国内製造)、オーツ麦糖化液、でん粉、寒天、食塩、発酵調味液、酵母エキス、デキストリン/加工でん粉、トレハロース、pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、着色料(カロテン)

アレルギー: なし

※本製品に使用しているオーツ麦は、小麦と同一の収穫設備などを使用しています。

※本製品は乳成分、大豆を含む商品と共通設備で製造していますが、製造前に十分な洗浄を行っています。

【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