

2022年7月吉日
マリンフード株式会社

高級食材“ウニ”とバターが奏でる背徳の味を楽しめる！
人気の家庭用商品「うにバター 95g」が、
業務用商品として飲食店で使いやすい形状になって新登場！
「うにバターソース 500g」
2022年7月1日(金)より発売開始



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、「うにバターソース 500g」を7月1日(金)より発売開始いたします。

「うにバターソース 500g」は、コクのあるバターと、うにの旨味が調和した混ぜバターです。本商品は、家庭用商品として2022年3月に発売して以来、お客様からの好評をいただいている「うにバター 95g」を、飲食店でも使っていただきたいという思いから、飲食店の調理場で使いやすい絞り袋タイプの形状に変えた新商品です。絞り袋から出しやすいよう生地の柔らかさを調整し、家庭用とは違いホイップしていないため、うにの香りと味がより濃く感じられるよう仕上げました。

ピザやパスタ、軍艦巻きなど、うにの風味を簡単にプラスでき、幅広いメニューにアレンジいただくことができます。温かい料理に乗せていただくと、バターが溶け出して深いコクが広がります。うに・バターに加え、隠し味に魚醤パウダーが入っており、磯の香りや旨味をより一層引き立たせています。

<アレンジ用途>

- ・ピザにのせて
- ・酢飯とともに、軍艦や手巻きずし、ちらしずしのネタとして
- ・パスタに絡めて、パスタソースとして
- ・肉料理や魚料理、野菜炒めのソースとして

■商品概要

商品名 : うにバターソース 500g
容量 : 500g
発売日 : 2022年7月1日
原材料 : 食用植物油(国内製造)、食用精製加工油脂、うに調味料粉末(デキストリン、うにエキス、混合うに、食用パーム油、たんぱく加水分解物、酵母エキス)、バター、混合うに、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ホタテエキスパウダー、カツオエキス/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、pH調整剤、着色料(パプリカ色素、カロテン)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)

<参考アレンジレシピ>

	材料(1人前)		作り方	イメージ
うにとムール貝の クリームパスタ	パスタ 90g	1	パスタを茹でる。	
	ムール貝 100g	2	フライパンにムール貝と白ワインを入れ蒸す。	
	白ワイン 100ml	3	②にうにバターと生クリームを入れる。	
	うにバター 大さじ2	4	③に①のパスタを入れ、全体にからめる。	
	生クリーム 100ml	5	黒こしょうで味を調える	
	黒こしょう 少々			
	材料(1枚分)		作り方	イメージ
シーフードピザ	うにバター 大さじ1/2	1	耐熱容器に〈ソース用〉の材料を全て入れてラップをふんわりとかけ、500Wの電子レンジで20秒加熱する。ソースが温まったら、よく混ぜる。	
	ピザクラスト 1枚	2	ホタテの貝柱とむきエビをサラダ油(分量外)を薄くひいたフライパンで炒め、火が通ったら火を止める。「うにバター」大さじ1/2を加えて、余熱で溶かして全体にからませる。	
	ホタテの貝柱 6~8個	3	【1】をピザクラストに塗り広げ、ピザ用チーズを乗せる。	
	むきエビ 6~8個	4	【2】とブラックオリーブをトッピングする。	
	ピザ用チーズ 30g	5	230℃のオーブンで約3分焼く。	
	ブラックオリーブ 適量		上からパセリをお好みで乗せる。	
	パセリ 適量			
	▼ソース用			
	うにバター大さじ2			
	生クリーム 30cc			
	白ワイン 小さじ1			
	顆粒コンソメ 小さじ1/4			
	塩・コショウ 少々			

【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