

節約需要の高まりに、使いすぎを抑える包装タイプで新登場
昨年発売して以来、大好評のヘルシーなのに濃厚な
動物性原料不使用の植物バター
「芳醇植物バター」3種
5月より順次発売開始



※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、2023年5月より「芳醇植物バター」を順次発売いたします。

昨年から注目されている健康志向や昨今の物価上昇からの節約需要の高まりで、代替食品のニーズが高まっています。昨年4月に発売されたプラスチック容器タイプの植物バターをより多くの方に楽しんでいただきつつ使いすぎを抑えられるよう、個包装の400g(50個入)、64g(8個入)の芳醇植物バターとして新たに発売します。また、好評につき業務用にもポンドタイプの450gをご用意いたしました。

マリンフードから発売する「芳醇植物バター」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。一般的な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、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して完成いたしました。個包装のためトーストやパンメニューの付け合わせの他、調理の際に使いたい量を衛生的に使用できます。

さらに植物油脂を使用し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いるため、一部動物性原料を使用しておりますが、当社新商品の「芳醇植物バター」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※¹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。

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/>)

※¹ 弊社調べ

■おすすめレシピのご紹介

	食材 (6個分)	作り方
卵と乳製品不使用 のヴィーガンキャ ロットケーキ	芳醇植物バター (8個)	1 ポウルに「植物バター」ときび砂糖を入れる。
	にんじん (1本)	2 白っぽくなるまでゴムベラですり混ぜる。
	きび砂糖 (80g)	3 すりおろしたにんじんを加えて混ぜる。
	豆乳 (80cc)	4 (A) を粉ふるいにかけてながら加え、さっくりと混ぜ合わせる。
	(A)	5 「植物バター (分量外)」を薄く塗った型に流し入れ、180℃のオーブンで25~30分焼く。
	小麦粉 (100g)	6 (B) の豆腐はよく水切りし、ほかの材料と混ぜてフロスティングを作る。
	ベーキングパウダー (小さじ1杯)	7 粗熱を取った【5】にトッピングしたら完成。
	ベーキングソーダ (小さじ1/2杯)	
	シナモン (少々)	
	(B)	
	植物バター (6個)	
	豆腐 (1/3丁)	
	粉糖 (大さじ1杯)	

<調理例>



■商品概要

商品名 : 芳醇植物バター 400g (50 個入)

容量 : 400g (個包装タイプ 1 個標準 8g)

発売開始: 2023 年 5 月ごろ

金額 1100 円 (税込)

原材料 : 食用植物油脂 (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)

商品特徴: 乳製品のバターに劣らない濃厚さがある「植物バター」で、乳製品を含む、動物性原料を使用しておりません。また、乳製品のバターと比較してコレステロールを 98%カットしています。スプレッド・調理の両用タイプです。個包装で用途に合わせて自由にご使用いただけます。



商品名 : 芳醇植物バター 64g(8個入)
容量 : 64g(個包装タイプ 1個標準 8g)
発売開始: 2023年5月ごろ
金額 198円(税込)

原材料 : 食用植物油脂(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)

商品特徴: 乳製品のバターに劣らない濃厚さがある「植物バター」で、乳製品を含む、動物性原料を使用しておりません。また、乳製品のバターと比較してコレステロールを98%カットしています。スプレッド・調理の両用タイプです。個包装で用途に合わせて自由にご使用いただけます。



商品名 : 芳醇植物バター 450g
容量 : 450g(ポンドタイプ)
発売開始: 2023年5月ごろ
金額 : 640円(税込)

原材料 : 食用植物油脂(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)

商品特徴: 乳製品のバターに劣らない濃厚さがある「植物バター」で、乳製品を含む、動物性原料を使用しておりません。また、乳製品のバターと比較してコレステロールを98%カットしています。スプレッド・調理の両用タイプです。簡易包装でゴミ処理も簡単です。主に業務用にお使いいただけます。



【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/>
InstagramURL : https://www.instagram.com/marinfood_official/
オンラインショップURL : <https://www.marinfood-onlineshop.com/>
お客様相談室 : 0120-014-961