

ADEKA食品事業「RISU BRAND」2025年度新製品を発表

株式会社ADEKA（代表取締役社長兼社長執行役員：城詰 秀尊）は、食品事業 RISU BRAND の2025年度新製品を発表しましたのでお知らせいたします。2025年4月1日より順次販売開始予定です。

ADEKAグループは、プラントベースフード※「デリプランツ」シリーズや食品ロス削減に貢献する「マーベラス」シリーズなど、高付加価値な製品の提供を通じて、健康で豊かな食生活と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

◆2025年度 新製品テーマ

『 Healthy & Sustainable ～世界の食卓のあたり前に～ 』

2025年度新製品は、「おいしさ」を第一に、健康志向の高まりや食生活の志向の広がりを背景とする食の多様化に応える製品や、食品ロス削減や人手不足対応などの社会課題へ対応する製品、海外輸出を見据えた商品づくりに貢献する製品など、8品種を展開します。

食の多様化に応える製品では、簡便で作業性に優れる小荷姿製品を充実させるなど、インバウンド需要への対応が求められるホテル、レストラン、カフェ（HoReCa）市場を中心とした価値向上を目指します。

社会課題へ対応する製品では、2020年に上市し国内外で好評を博している「マーベラス」シリーズなど、“おいしさ”と“つかいやすさ”で食品ロス削減や労働力不足解消に貢献します。また、インバウンド需要に端を発して活況となっている国産スイーツの輸出に対応するべく、冷凍耐性などの品質向上を実現しました。

おいしさプラスアルファの 付加価値で課題を解決

食のサステナブル

×

おいしさ

×

簡便性と差別性の両立

食の多様化／簡便性／環境配慮／健康志向	食品ロス削減／健康志向／コスパ／差別化
プラントベースフード「デリプランツ」シリーズ	✓ 機能性マーガリン「マーベラス」シリーズ ✓ メニュー差別化への対応製品
・デリプランツ ホイップEX ・デリプランツ フローズンホイップ ・デリプランツ チーズ（シュレッド） ・デリプランツ EG-W	・マーベラスLG ・リスメローホイップ（練乳） ・Bアップマーガリン ・フレッシュホイップ（1L）

※ 当社では原材料および食品添加物に動物性原料を直接配合していない製品を「プラントベース」と表記しています。

◆ 2025 年度 新製品 POINT

- ✓ <「デリプランツ」シリーズ> コレステロールや脂質、カロリーカットなどプラントベースフードのメリットはそのままに、HoReCa 店舗での作業性向上に寄与する小荷姿品を充実しました。さらに、冷凍耐性や耐酸性などの機能性を付与したホイップクリームや焼き菓子向けの卵代替素材など、幅広いメニュー展開に貢献します。
- ✓ パンの消費期限延長に貢献する練込用マーガリンや、日持ち向上を追求したファットスプレッドなどの提供により食品ロス削減に貢献します。

◆ 製品ラインナップ（4月1日～順次販売開始）

【環境配慮、食の多様化に対応、業務用プラントベースフード「デリプランツ」シリーズ】 4製品

(1) デリプランツ ホイップ EX : プラントベース ホイップクリーム

オーツ麦を使用したコクのある風味で、クセのない自然なおいしさが特長のホイップクリーム

- ✓ 冷凍耐性に優れ、フローズンチルド対応や EC、輸出向け商品などに適しています。耐酸性もあるため、フルーツ素材混合などさまざまな用途に使用可能です。
- ✓ 10kg (BIB) とリテールでも使用しやすい 1L 品も展開します。

※既存品「デリプランツホイップ」は本製品へ統合予定です。

○用途例：製菓、洋菓子、惣菜 等



(2) デリプランツ フロースンホイップ : プラントベース ホイップクリーム

解凍して絞るだけの三角袋入りプラントベースホイップクリーム

- ✓ ホイップ済のため、作業効率改善に貢献します。
- ✓ オーツ麦由来の自然なコクがあり、さまざまなメニューへの展開が可能です。

○用途例：洋菓子、外食 等



(3) デリプランツ チーズ (シュレッド) : プラントベース チーズ

シュレッド加工済みのプラントベースチーズ

- ✓ 加熱、非加熱（生食）どちらの用途でも使用可能。
自然なチーズ風味が特長です。
- ✓ 加熱するとチーズのようにとろけ、冷めても硬くなりやすく、なめらかな食感を維持します。

○用途例：惣菜、製パン、洋菓子 等



(4) デリプランツ EG-W : プラントベースフード向け 機能性練込素材

卵代替の機能を持つプラントベースの練込素材

- ✓ 卵不使用でもふんわり食感のケーキやサクサク食感のクッキーをつくることができます。
- ✓ ペースト状で冷蔵庫から出してそのまま使用することができる作業性に優れた練込素材です。

○用途例：製菓、洋菓子 等



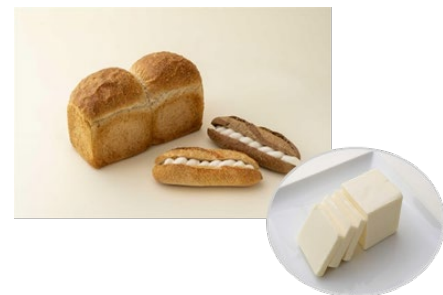
【消費期限延長による食品ロス削減に貢献、業務用マーガリン「マーベラス」シリーズ】 1 製品

(5) マーベラス LG : 練込用マーガリン

全粒粉など、グルテンが少ない粉原料を使用してもボリュームのあるパンに仕上がる機能性練込用マーガリン

- ✓ パンの老化を抑え、消費期限を延長。食品ロス削減に貢献します。
- ✓ 少量添加タイプで、生地配合を大きく変える必要がありません。

○用途例：製パン 等



【メニュー差別化への対応製品】 3 製品

(6) B アップマーガリン : 練込用マーガリン

良質なバター風味が持続する練込用マーガリン

- ✓ バターの一部を置き換えても濃厚なバター風味に仕上がるため、コスト効率向上にも寄与。
- ✓ 少量添加タイプで、レシピを大きく変更することなく使用できます。

○用途例：製パン、洋菓子、製菓 等



(7) リスメローホイップ (練乳) : ファットスプレッド

国産加糖練乳を 5%配合した風味豊かなファットスプレッド

- ✓ 油脂の組成を見直し、良好な風味発現性と耐熱保形性を両立。夏場商品の品質向上に貢献します。
- ✓ 低水分活性設計により、保存性に優れ、半生菓子や土産菓子、ロングライフパンなどに最適です。

○用途例：製パン、製菓、洋菓子 等



(8) フレシオホイップ (1L) : ホイップクリーム

多量の液体原料を混合できる高濃度のホイップクリーム

✓ 副原料の自由度が高いため、産地にこだわった原料（乳製品・果汁など）、ワイン・地酒などと混合することで差別化された商品づくりに貢献します。

✓ ソースや野菜ペーストと混合し、惣菜類などへの活用も可能です。

○用途例：洋菓子、惣菜 等



補足：食品事業「RISU BRAND」について

1929年に「リス印」マーガリンの製造を開始以降、パンや菓子など日常の食卓に並ぶ様々な食品の“おいしさ”を実現するために、独自技術で開発した業務用加工油脂・加工食品を展開しています。“おいしさ”と“使いやすさ”にこだわったプラントベースフード「デリプランツ (Deli-PLANTS)」シリーズや、焼き立てのパンのおいしさを持続し食品ロス削減に貢献する業務用マーガリン「マーベラス」シリーズなど、高付加価値製品の提供を通じて、食品業界を取り巻く課題の解決やお客様のメニューづくりをサポートしています。

2024年から始動した中期経営計画『ADX 2026』では、国内での販売拡大を図りつつ、“世界”の豊かな食生活に貢献するべく、海外市場開拓の専門組織を新設し、欧米やインドなどへの海外展開を推し進めています。

以 上

■本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社 A D E K A 法務・広報部 総務・広報グループ

Tel:03-4455-2803/E-mail: somu@adeka.co.jp