



プレスリリース

2013年4月2日

各位

東京都荒川区東尾久 7-2-35

株式会社 **ADEKA**

法務・広報部 総務・広報グループ

お問い合わせ先 03-4455-2803

<http://www.adeka.co.jp>

「RISU BRAND」2013年新製品を発売

食品部門の2013年新製品テーマと製品概要を下記の通りお知らせいたします。

記

1. 本年度新製品の共通テーマ

『Best benefit』

国内景気はアベノミクスに対する期待感もあり回復の兆しが見られます。食品業界においても「低価格慣れ」により価格訴求だけでは消費者の購買マインドを刺激することが困難になってきており、「より良いものを選択」といった消費活動につながる価値が求められています。

当社は、このような消費の変化を捉え、お取引様の課題・ニーズにマッチした新製品を開発し発売いたしました。RISU BRANDの新製品がもたらす機能やおいしさ、安心感、納得感等のbenefitを価値として訴求し貢献してまいります。



【RISU BRAND 2013年新製品を使用した応用例】

2. 新製品のラインナップ

(1) エクストラオリンピア（スライス）

バターのおいしさを追求したこれまでにない上質な風味の折込油脂です。クロワッサンやデニッシュの焼きたてのおいしさを翌日にも保ちます。バターにはない優れた作業性が製品の安定した品質に貢献します。

(2) プラズママイルド

パン生地に練りこむことで「ソフト」で「しっとり」とした食感でありながら歯切れが良く、経日的な食感の変化を抑えることができる機能性油脂です。食事パン、菓子パン等、幅広くさまざまなパンに使用することができます。

(3) コンプリートホイップ（ミルク）

どこか懐かしくやさしい甘さの濃厚ミルククリームです。濃厚なミルク風味でありながら、軽い食感のパン生地やスポンジにも適したすっきりとした口どけです。

(4) エターナルホイップ（カスタード）

濃厚な風味と口どけの良さを併せ持った新しい食感のフィリングクリームです。常温からチルド商品幅広く使用することができます。

3. 販売促進

お取引様への製品紹介及び商品化のご提案等、販売促進を行なってまいります。

以上