

「おいしさと安心のベストパートナー」をブランドスローガンに 製パン・製菓・洋菓子文化の 可能性を提案する「RISU BRAND」



1929年に始まったADEKAの食品事業は、2006年から「RISU BRAND」のブランド名で「安心・安全」と「おいしさ」を基本テーマに、国内外の市場ニーズに応え、地域性や社会情勢に適した加工油脂・加工食品の提供に努めてまいりました。

2019年度新製品

▶ 自然なバター風味の
コンパウンドマーガリン
「マルシェクレール」



加工油脂の製品群	加工食品の製品群
●パン・菓子用油脂 ●フライ用油脂 ●パイ・ペストリー用油脂 ●バタークリーム用油脂 ●フィリング用油脂 ●チョコレート用油脂	●ホイップクリーム ●練り込み用クリーム ●フィリング用クリーム ●シート状フィリング ●マヨネーズ ●冷凍パイ生地



「おいしいにプラス」で お客様の様々な課題解決に貢献

2019年度新製品のテーマは「おいしいにプラス」。高付加価値商品と低価格商品の二極化の進行や少子高齢化に伴う人手不足の悩み、原材料費の上昇や食品ロスに対する意識の高まりなど、変化する市場環境に適応していかなければならないお取引先様を、「おいしさ」と「使いやすさ」を訴求するRISU BRANDの新製品が様々な側面からサポートしています。

例えば「品質はそのままに冷凍保存ができるホイップクリーム」は、解凍した後でも「みずみずしくなめらかな食感」「新鮮な乳風味」が持続するため、計画生産を可能とし、省力化に貢献しています。

また、「冷蔵庫から出してすぐに低温でも生地に練り込まれやすいマーガリン」は、パンを焼成した際の形状不良によるロスを削減するほか、製パン工程を短くして作業効率を向上させることによる人手不足解消にも貢献しています。

TOPICS »

お客様の選択肢を広げる製品開発 トランス脂肪酸低減対応製品を開発

トランス脂肪酸については、血中の悪玉コレステロールを増加させ、冠動脈疾患のリスクを高めるという報告があります。肉類や乳製品にも含まれており、少量であれば影響はないという報告もありますが、当社グループでは、業界に先駆ける形でトランス脂肪酸の低減に関しても積極的な製品開発を行っています。

2018年に、着色料・香料不使用の業務用マーガリン「ソシエル」が、食品産業新聞社主催の第48回食品産業技術功労賞（商品・技術部門）を受賞しました。

食品産業技術功労賞
表彰盾



石窯パン工房
「パン・デ・ココ」
鈴鹿店
野村 太也店長

VOICE »お客様の声

「地域一番・オンリーワンの店」を目指しています。お店に入った瞬間から焼きたてのパンの香りがする、お客様がワクワクするような空間にしたいので、こまめに多種類のパンを焼き上げています。

「マルシェブルターニュナチュレル」は自然なバター風味が出ていていい製品だと思います。添加物の少ないトランス脂肪酸低減に対応した安心で安全な製品なので、お客様から商品について聞かれたときは、正直に「マーガリンを使っています」と、自信をもって答えています。安心で安全な手作りのおいしいパンをたくさんの方に食べていただけるよう、日々邁進しています。

ブルターニュ産発酵バターとADEKA独自の風味原料を使用した自然なバター風味のコンパウンドマーガリン「マルシェブルターニュナチュレル」を使用▶



▲ 濃厚な風味で、なめらかな食感のフィリング
「ナイスワンNEO (カスタード)」

TOPICS »

RSPO (持続可能なパーム油のための円卓会議) に加盟 サプライチェーン認証を取得 (2018年4月)

「サプライチェーン内の協力とその利害関係者との開かれた対話を通じて持続可能なパーム油の成長と使用を推進すること」を目的とするサプライチェーン認証を取得し、「RSPO 持続可能なアブラヤシ生産規格」の要件を満たす生産者および製品加工業者から原料調達を行っています。



商社とともに農園
を視察

TOPICS »

地域・文化への対応 「ハラル認証」「コーシャ認証」対応製品を提供

国策として「ハラルハブ」を推進するマレーシアに生産拠点を置くADEKA FOODS (ASIA)では、設立2年後の2014年11月に「ハラル認証」を取得。2017年8月には「コーシャ認証」も取得するなど、宗教・文化に適した製品をいち早く提供する生産体制を確立しています。



ハラル産業振興
に関する円卓会
議に出席