



2014年3月26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」2014年度新製品を発売

食品部門の2014年度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

『カチコン～価値への貢献～』

「カチ」は「価値」や「勝ち」、「コン」は「contribute(貢献する)」や「conscious(体現)」を意味します。お取引先さまが「価値ある新商品で消費者を惹きつけ、売り勝つ」ことに新製品で貢献することを意味する造語です。

昨年来、円安、株高や東京オリンピック開催などによる景気への期待感から、これまでとは異なる「ちょい高需要」などの新しい消費傾向が見られるようになりました。一方で原料相場高や円安による原料・エネルギーコスト増や消費税増税など食品業界を取り巻く環境は依然として厳しく、これまで以上に消費スタイルの多極化が進むことも予想されます。

RISU BRAND は製品の機能やおいしさで、新商品の価値の体現に貢献し、加工食品市場の活性化に繋がることを目指してまいります。



【RISU BRAND 2014年新製品を使用した応用例】

## 2. 新製品の概要

### (1) マルシェブルターニュガトー

高品質なブルターニュ産バターを贅沢に配合し、香料に頼らずバターに遜色のない風味を実現したポンド製品です。

焼き菓みに自然で豊かなバター風味をもたらし、しっとりとした食感が持続します。

### (2) リキッドアルファ

パンの食感と風味を改善する機能性リキッド。

パン生地に配合することで菌切れや口溶けなどの食感を改善し、パン生地に旨味を付与します。さらに生地 of 伸展性を改善し品質の安定性につながります。

### (3) オリンピア EX スライス

圧倒的なおいしさが支持される「エクストラオリンピア」の姉妹品。

コストパフォーマンスに優れ、自然なバター風味とジューシーな食感のデニッシュ・ペストリー製品に仕上がります。また、優れた作業性が品質の向上と安定に貢献します。

### (4) セイボリーシート（ピザ風味）

トマトベースに香辛料を加えたピザ風味のフィリングシート。

従来のフィリングシートに比べ、低糖でありながら従来品並みの日持ちを実現しました。

### (5) メディアBS（プレーンマヨ／明太マヨ）

製パン用焼き残りソース。

加熱耐性に優れ、トッピングだけでなく生地に塗布して巻き込んでもホイロや焼成時に流出しません。また、混合耐性にも優れ、塩気の強いものと混合しても分離しづらいので、様々な具材と混合することによりオリジナリティーのあるフィリングとして包餡することもできます。冷凍耐性もあり冷凍生地にも使用可能です。

## 3. 販売促進

お取引先さま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