



プレスリリース

2015 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](http://www.adeka.co.jp)

「RISU BRAND」2015 年度新製品を発売

食品部門の2015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

『価値の創造をサポートします』

付加価値製品が好調な売れ行きを示すなど、消費増税後の景気後退からようやく回復の兆しも見え始めてきました。一方で日用品に対する消費マインドの回復までは今一步の状況です。

加工食品市場では消費者、流通業界からの要求がますます高まり、求められる商品価値も一様ではありません。「おいしさ」に加えて、「こだわり(品種・産地・製法 etc)」、「安心・安全」、「健康」、「コストパフォーマンス」など、求められる価値はより一層多様化しています。

RISU BRAND 製品は最新の技術で、お取引先さまが求められている多様な価値を創造・実現することをサポートし、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 2015 年新製品を使用した応用例】

2. 新製品の概要

(1) スーパーバーナード

「やわらかくておいしい」を創る機能性練込油脂。
ソフトでありながら歯切れが良く、粉本来のおいしさも引き出します。

(2) オリンピアフレーキーシート

デニッシュの歯切れの良さが持続する折込油脂。
経日による食感の変化の軽減や水分の多いフィリングを包んだときの重い食感を改善します。

(3) ディアリキッド

加えるだけで自然な乳風味とコク味が増す乳由来の食品素材。
純生クリームやコンパウンドクリームに少量添加することで乳風味を増強します。また、ホイップ後の経時的な乳風味の低下を抑制します。

(4) コクメルソフト

ブルターニュ産バターとロレーヌ産岩塩を配合したマーガリン。
芳醇なバター風味とコクが持ち味で、パン生地だけでなくスポンジ生地とも相性の良いフィリング用マーガリンです。

(5) コンプリーツ練乳／チョコ

濃厚な風味でありながらスッキリとした甘さが特徴のフィリングクリーム。
乳化剤を使用していないのでトップからラストまで雑味のない自然な味わいです。

(6) セイボリーシート（チェダー風味／コンソメ風味）

惣菜パンのパン生地に風味をつけるロールインシートフィリング。
具材との組み合わせによりバラエティーに富んだ惣菜パンを作ることができます。
具材と組み合わせやすいチェダーチーズ風味とコンソメ風味をラインナップしました。

(7) メディアBS（ガーリック）

インパクトのあるガーリックマヨネーズ風味の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。

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