

2017年4月28日

株式会社 A D E K A

「RISU BRAND」2017年度新製品を発表

当社食品部門の2017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

『これまでこれからも ともに創る』

2016年は、3年連続の賃上げ等、景気回復に向けて明るい兆しがあったものの、実質賃金は上らず節約志向への回帰が覗え、パン市場では低価格商品が増加しました。一方で消費者の高付加価値製品に対する欲求も依然強く、健康を訴求した商品等の売れ行きは好調でした。2017年も、引続き低価格と高付加価値の二極化の流れは続くものと予想されます。

2017年度新製品は、市場環境、お取引先とのコミュニケーションから得られたニーズをもとに、「おいしさ」と「使いやすさ(作業性、安心・安全、コストパフォーマンス等)」を訴求する製品をラインナップいたしました。

当社は、「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、常にお取引先にとって最適なものを提供し、ともに成長することを目指してまいりました。

創立100周年を迎え、この先もRISU BRANDは、お取引先の製品開発や課題解決に貢献し、ブランドスローガンを実践してまいります。



【RISU BRAND 2017年度新製品を使用した応用例】

2. 新製品の概要

(1) ジェネルー

こだわりのバターをコンパウンドした練り込み用マーガリン。

芳醇なバター風味と練り込みやすく使いやすい物性がパンや焼き菓子のおいしさを引き立てます。

(2) オリンピアジェネルーシート

こだわりのバターをコンパウンドした折り込み用マーガリン。

芳醇なバター風味とジューシーな食感がデニッシュのおいしさを引き立てます。

(3) ディオネホイップ練乳

自家立てクリームのような濃厚な練乳風味のサンド用クリーム。

ハード系のパンなどと相性が良く、パンを口に入れてから飲み込むまで練乳風味が持続します。

(4) E Z マーガリン

「使いやすい」を追求したパン用練り込みマーガリン。

配合と製法の工夫により低温でも生地に練り込みやすく、パンの品質が安定します。

(5) マリアネージュ

ホワイトチョコを配合したホイップクリーム。

濃密なミルク風味が柑橘系・ベリー系のフルーツやナッツ類など、風味の強い素材とよく調和(マリアージュ)するホイップクリームです。

(6) なめらかクリーム(カスター)VB

なめらかな食感の仕上げ用カスタードフィリング。

卵と乳の風味が濃厚で菓子パンのサンドや注入など焼成後のパンの仕上げにピッタリなクリームです。

(7) フロマクリエ

カマンベール、チェダー、ゴーダのチーズパウダーを配合したチーズ風味フィリング。

他の素材とも合わせやすく、包餡、注入、トッピング等様々な用途に使用できるチーズ風味のフィリングです。

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

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