



2020年3月18日  
株式会社A D E K A

## A D E K A 食品事業「RISU BRAND」2020年度新製品を発表

株式会社A D E K A（代表取締役社長：城詰 秀尊）は、食品事業「RISU BRAND」の2020年度新製品を発表しましたので、お知らせいたします。

### ◆2020年度 新製品テーマ

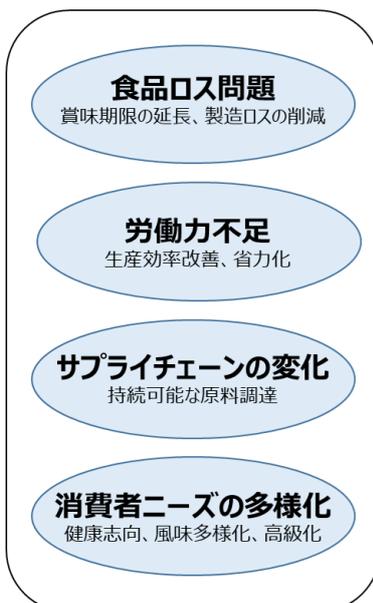
## 『おいしさとやさしさを貢献します』

A D E K Aは、1929年のマーガリン製造開始以来、“おいしさ”と安心・安全をお届けしてきました。これまで培ってきた油脂加工技術で、“おいしさ”と安心・安全を追求するとともに、サプライチェーン全体の様々な社会的課題の解決に貢献する（＝“やさしさ”）製品の創出こそが、素材メーカーである私たちにとっての使命であると考えています。

2020年度新製品は、食品業界を取り巻く課題である「食品ロス削減」「労働力不足解消」への貢献と、昨今の消費者ニーズである「食パンの高級化」「パンの甘さ離れ」に焦点を当てて、“おいしさ”と“やさしさ”を兼ね備えた製品10品目をラインナップしました。

製パン・洋菓子・デザート市場において“おいしさ”を提供し、お客様とともに社会的課題を解決するフロントランナーとなるべく、国内外で販売を拡大させてまいります。

### 社会的課題／業界ニーズ



### A D E K A 食品事業 RISU BRAND でできること



## ◆新製品の概要

- (1) **マーベラス**：機能性練込用マーガリン ★  
焼き立てパン特有のソフト性、歯切れ、口どけ、しっとり感を安定して持続できる機能性油脂。老化が進みやすいパンや食品ロス削減（賞味期限延長時の品質保持）に、“おいしさ”で貢献します。
  - (2) **アレンジホイップFC**：フローズンチルド用ホイップクリーム★  
合わせる素材の風味を最大限に引き出すことができる素材混合用ホイップクリーム。解凍後も保形性に優れ、みずみずしい食感が続く機能で、洋菓子市場における食品ロス削減に貢献します。
  - (3) **スタビリティリキッド**：洋菓子向け機能性練込素材  
洋菓子生地（スポンジ、ワッフル等）の形状安定化と食感の改良をサポートする機能性練込素材。デザート生地の食感を豊かにできるうえ、生地が安定することで、製造時のロス削減に貢献します。
  - (4) **EZフライオイル**：固形脂タイプのフライオイル ★  
脂っぽさが無くさっぱりとした食感に仕上がるフライオイル。低温でも使いやすい物性と酸化を抑えた機能を実現。季節問わず簡単に長持ちするフライオイルで、作業効率の改善に貢献します。
  - (5) **オリンピアバロールシート**：コンパウンドタイプの折込用マーガリン ★  
少ないコンパウンド量でもバターのようなジューシーな食感と風味が持続する折込用マーガリン。低温でも作業やすく、製パン作業効率の改善に貢献します。
  - (6) **ディオネホイップ（バニラ）**：フィリングクリーム ★  
北海道産生クリームと牛乳を使用した、濃厚でコクがあるバニラミルククリーム。口どけが良く、風味豊かでホイップしたてのようなクリームが、高級感のあるパンに仕上げます。
  - (7) **ハイクリーム39**：練込用クリーム ★  
パンの歯切れや口どけを向上させる練込用クリーム。トーストしなくてもおいしいパンが簡単にできるので、高級食パンや食事パン、菓子パンなど幅広い用途で“おいしさ”を提供します。
  - (8) **ミールシート（コンソメ風味）**：コンソメ風味の折込用マーガリン ★  
惣菜パンに一層の“おいしさ”を付与する折込用マーガリン。コンソメ風味が具材とパン生地の一体感を生み出し、ジューシーで歯切れが良くボリューム感のあるデニッシュを実現します。
  - (9) **セイボリーシート カマンベール風味**：チーズ風味のシート状フィリング ★  
カマンベールチーズ風味のシート状フィリング。パン生地全体の風味付けとしっとり感を付与します。様々な食材との相性が良く、食事パン、惣菜パン、菓子パンなど幅広い用途で使用できます。
  - (10) **ベーカリーマヨR（1×10）**：ベーカリー用マヨネーズ風ソース  
焼成時に程よく溶け、パン生地との相性が抜群なマヨネーズ風ソース。小分け不要の剣先ピロー包装と、再加熱時に油じみが少なくなめらかな食感を維持する特性が作業効率の改善に貢献します。
- ※ ★印は、原料にパーム油を配合しており、これらは全て持続可能なパーム油（RSPO 認証パーム油）対象製品です。また当社では、業界に先駆けてトランス脂肪酸低減に取り組んでおり、全ての新製品が低トランス脂肪酸対応品です。

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