



2021年3月23日
株式会社A D E K A

A D E K A 食品事業「RISU BRAND」2021 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 2021 年度新製品を発表しましたので、お知らせいたします。

◆2021 年度 新製品テーマ

『おいしさとやさしさを貢献します ～世の中の変化と課題に対応～』

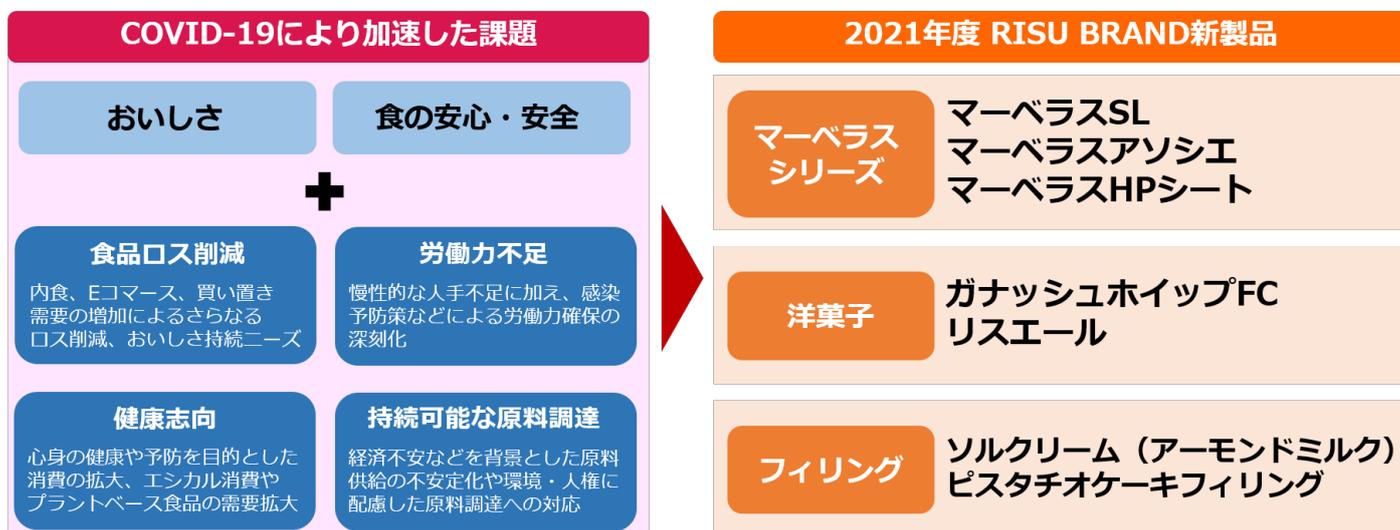
現在、COVID-19 感染拡大を背景に、食のシーンが大きく変化しています。消費者の防疫意識の高まりから外食需要は中食・内食へ、そして E コマースといった新たな販売チャネルが活況をみせ、まとめ買いや買い置きという消費行動が定常化しました。さらに、社会的課題の観点からは、SDGs の認知度向上に伴い「食品ロス削減」への意識が一層高まっています。このような社会の変化に対して食品業界で、「おいしさ」と「食の安心・安全」の追求に加えて、消費期限の延長、冷凍流通やレンジアップ耐性など新しい生活様式にマッチした商品の創出や生産効率の向上が求められています。

A D E K A は、食品“素材”の提供を通じて、様々なお客様の課題解決をサポートしてまいりました。2020 年度に上市したマーガリン「マーベラス」は「2020 年日経優秀製品・サービス賞 日経 M J 賞」（日本経済新聞社主催）を受賞し、市場では食品ロス削減に貢献する製品として評価されています。

2021 年度は「マーベラス」をシリーズ化し、様々な用途で食品ロスを削減するとともに、おいしさとやさしさを貢献する新製品 7 品種をラインナップします。

2021年度新製品テーマ

おいしさとやさしさを貢献します ～世の中の変化と課題に対応～



〈次ページに続く〉

◆新製品※¹の概要

(1) マーベラスSL：機能性練込用マーガリン

「マーベラス」の特長である、おいしさ・品質の保持による食品ロス削減と生産効率化による生産ロス削減の機能に加え、歯切れの向上と電子レンジ加熱耐性を付与した機能性練込用マーガリン。

冷凍・冷蔵で販売されるパンや、家庭での買い置き保存されるパンなど、電子レンジ加熱されるパンの食感低下（歯切れの悪化）を抑え、ソフトで歯切れのよい食感を維持します。

➤ 用途：製パンメーカーの焼成冷凍パン、レンジ加熱パン など



(2) マーベラスアソシエ：機能性ポンドマーガリン

「マーベラス」の機能に、素材の風味を引き立てる効果を加えたリテールベーカリー向けの機能性ポンドマーガリン。ベーカリーこだわりの焼き立て品質はそのままに、おいしさを持続させる機能を持ち、消費者の買い置き需要にも合致した製品です。

➤ 用途：リテールベーカリー向けのパン など



(3) マーベラスHPシート：機能性折込用マーガリン

生産ロス削減と生産効率向上に貢献する折込用マーガリン。

ボリュームミーでジューシーなデニッシュを簡便かつ安定生産することが可能な製品です。熟練した技術を要するデニッシュ工程において、低温でも扱いやすいほか、生地ホイロ（二次発酵）の耐熱性に優れるため、幅広い製造条件に対応し、作業時間の短縮化や生産ロス削減に貢献します。

➤ 用途：製パンメーカー・リテールベーカリー向けのデニッシュ など



(4) ガナッシュホイップFC：フローズンチルド用ホイップクリーム

濃厚な風味のフローズンチルド向けのガナッシュホイップクリーム。冷凍解凍による食感の低下やひび割れがなく、作りたてのおいしさが持続します。加糖タイプなので生産工程の省力化も期待できます。

おいしさと省力化でワンランク上のフローズンチルドデザート作りに貢献します。

➤ 用途：フローズンチルド流通向け洋菓子 など



〈次ページに続く〉

(5) **リスエール**：洋菓子向け機能性練込用素材

ふわふわシュワシュワした食感のスフレデザートが手軽にできる洋菓子向け練込用素材。通常、湯煎焼きが必要なスフレ生地が直焼きでも可能になります。さらに、生地骨格の強化と冷凍耐性の付与により生産ロス削減にも貢献します。

➤ 用途：スフレデザート、フローズンチルド流通向けデザート など



(6) **ソルクリーム (アーモンドミルク)**：フィリングクリーム

濃厚でコクのあるアーモンドミルク風味のプラントベース※2 フィリングクリーム。プラントフードで人気のアーモンドミルクを10%配合し、菓子パンから洋菓子まで幅広い用途で使用いただけます。

➤ 用途：製パン（菓子パン、ハード系パン等）、洋菓子 など



(7) **ピスタチオケーキフィリング**：冷凍ケーキ生地

解凍して焼成するだけで手軽に使える三角袋入り冷凍ケーキ生地。見た目の鮮やかさとヘルシー感で人気上昇しているピスタチオの豊かな風味を手軽にパンやフィリング、カップケーキなどにアレンジできます。

➤ 用途：製パン（パントッピング、フィリング）、洋菓子 など



- ※1 原料にパーム油を配合する製品は、持続可能なパーム油（RSPO 認証パーム油）を使用しています。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。
- ※2 当該製品において原材料および食品添加物として動物性原料を直接配合していない製品のことを「プラントベース」と表記しています。

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