



2022年3月25日  
株式会社ADEKA

## ADEKA食品事業「RISU BRAND」2022年度新製品を発表

株式会社ADEKA（代表取締役社長：城詰 秀尊）は、食品事業 RISU BRAND の2022年度新製品を発表しましたのでお知らせいたします。2022年4月1日より順次販売開始予定です。

2022年度新製品は『おいしさとやさしさで貢献します ～持続可能な社会の実現～』をテーマに、当社の強みである“おいしさ”と食の安心・安全の追求を前提に、食品ロス削減に寄与するとして好評をいただいている「マーベラス」シリーズに加え、環境負荷低減に貢献するプラントベースフード※の新ブランド「デリプランツ」など、社会的課題の解決に貢献する7品種を上市します。

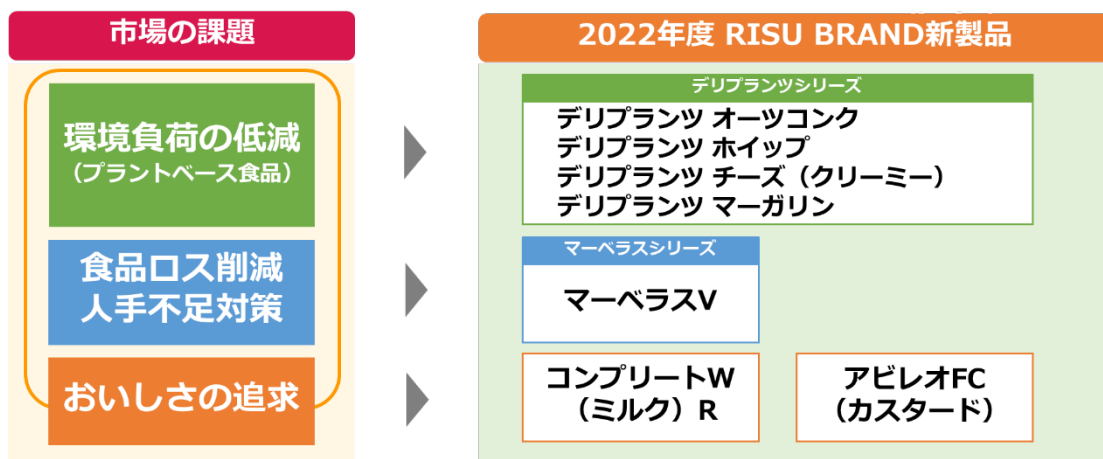
ADEKAは“おいしさ”の追求で、豊かな食生活と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

### ◆2022年度 新製品テーマ

#### 『おいしさとやさしさで貢献します ～持続可能な社会の実現～』

世界的な気候変動問題やCOVID-19の影響により「持続可能な社会の実現」がより重要な課題です。また、SDGs（持続可能な開発目標）への関心が高まり、エシカル消費が浸透し始めています。食品業界では、“おいしさ”はもとより、食品ロス削減や温室効果ガス排出削減等の環境配慮や、労働力不足・原料価格高騰対策を背景とした生産効率向上・労働環境の改善が、喫緊の課題となっています。

ADEKAは、安心・安全で“おいしく”、そして社会に“やさしい”食品「素材」の提供を通じて、お客様の課題解決をサポートしてまいりました。2022年度は、“おいしさ”の追求はもちろんのこと、より一層、お客様に、日常の食卓に、そして社会に“やさしい”新製品7品種をラインナップしました。



※ 当社では、原材料および食品添加物に動物性原料を直接配合していない製品を「プラントベース」と表記しています。

◆ 製品ラインナップ（4月1日～順次販売開始）

- ✓ プラントベースフード新ブランド「デリプランツシリーズ」4品種と、食品ロス削減をはじめとする食品業界の課題解決に貢献する製品3品種の計7品種をラインナップ！
- ✓ 原料にパーム油を使用する製品は持続可能なパーム油（RSPO 認証パーム油）を使用、トランス脂肪酸低減で安心・安全。

(1) **デリプランツ オーツコンク**：高濃度オーツミルク

厳選したアイルランド産オーツ麦のおいしさを当社技術により凝縮した高濃度オーツミルク。

通常のオーツミルクの3倍濃い（当社比）高濃度タイプのため、オーツミルクのおいしさを活かしたPBFメニューにも最適です。

○用途例：惣菜・冷凍食品、洋菓子、製パン、製菓、アイスなど  
グルテンフリー認証<sup>※1</sup>を取得したオーツ麦を使用

コレステロールゼロ、アレルギー特定原材料等28品目不使用<sup>※2</sup>

（本製品は乳製品ではありません）



(2) **デリプランツ チーズ（クリーミー）**：プラントベース チーズクリーム

クリームチーズの風味・食感を再現したプラントベースのチーズクリーム。

動物性のクリームチーズよりも使いやすく、加熱・冷凍しても品質が変わりにくいので、様々なアレンジが可能です。

○用途例：洋菓子、惣菜・冷凍食品など

コレステロール98%オフ・脂質37%オフ<sup>※3</sup>

（本製品は乳製品ではありません）



(3) **デリプランツ ホイップ**：プラントベース ホイップクリーム

オーツ麦風味を活かしたコクのある風味と自然な乳風味を兼ね備えたプラントベースのホイップクリーム。

動物性のホイップクリームよりも使いやすく、幅広い用途にご使用いただけます。

○用途例：洋菓子、惣菜・冷凍食品など

グルテンフリー認証<sup>※1</sup>を取得したオーツ麦を使用

コレステロールゼロ



**(4) デリプランツ マーガリン：プラントベース マーガリン**

自然な乳風味やコクもありながら、素材の風味を引き立てることができるPBFに適したマーガリン。

生地に練り込んだり、クリームやスプレッドタイプなど、様々なPBFの調理シーンでメニューの幅を広げます。

○用途例：洋菓子、惣菜・冷凍食品、製パンなど

コレステロール 99%オフ<sup>※4</sup>、アレルギー特定原材料等 28 品目不使用<sup>※2</sup>



**(5) マーベラスV：機能性練込用マーガリン**

「マーベラスシリーズ」の特長である、おいしさ・品質の保持による食品ロス削減の機能に加え、パン生地のボリュームアップを実現する機能性練込用マーガリン。同じ生地でもより大きな容積のパンが作れるため、費用対効果に優れる上、パンの保形性向上によりきれいな外観が保てるため、物流・陳列時の廃棄削減に貢献します。

○用途例：製パンなど



**(6) アビレオFC（カスタード）：フィリングクリーム**

冷凍、冷蔵、常温でもおいしい、なめらかな食感のカスタードフィリング。様々な温度帯で使える上、焼き込んでもそのままでも使用できるので、さまざまなシーンでご使用いただけます。日持ちがするタイプなので、土産菓子などのロングライフ商品にも最適です。

○用途例：製パン、製菓など



**(7) コンプリートW（ミルク）R：フィリングクリーム**

リテールベーカリーで使われる手作りクリームのような濃厚でコクのある本格的なフィリングクリーム。菓子パンから、ハード系のパン、洋菓子まで幅広いシーンで使用できます。

○用途例：製パン、製菓など

北海道産牛乳8%配合



※1 Coeliac Society of Ireland 認証

※2 食物アレルギーを含む原材料（特定原材料等 28 品目）を直接配合していません

※3 クリームチーズと比較した数値、当社比

※4 バターと比較した数値、当社比

以上

■本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社 ADEKA 法務・広報部 総務・広報グループ Tel:03-4455-2803