



2022年3月25日
株式会社 ADEKA

ADEKA、プラントベースフードブランド「デリプランツ」を展開 ～「おいしいプラントベースフード」を食卓のあたり前に～

株式会社 ADEKA（代表取締役社長：城詰 秀尊）の食品事業「RISU BRAND」は、“おいしさ”と“使いやすさ”にこだわった、プラントベースフード※の新ブランド「デリプランツ（Deli-PLANTS）」シリーズを業務用市場に展開します。第一弾として、既存のプラントベースフード（以下、PBF）の常識を覆す“おいしさ”を持つ4製品（高濃度オーツミルク、チーズクリーム、ホイップクリーム、マーガリン）を4月1日から順次販売いたします。

ADEKAは、「デリプランツ」シリーズによって、世界の食卓に「おいしいPBF」という新しい選択肢を増やし、食のサステナビリティを実現していくとともに、PBFを食品事業変革の中核に位置付け、2030年度にPBF分野の売上高100億円以上を目指してまいります。



※ 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。

〈次ページに続く〉

◆ 背景・課題

現在、環境配慮や健康志向を背景にPBFへの関心が高まっており、世界全体で見るとPBF市場は2030年に2020年対比5.4倍の1,600億ドル（約18.5兆円）規模になると言われています。*

日本国内においてもエシカル消費への関心や健康志向の高まりから、PBF市場は拡がりを見せています。しかしながら、消費者にとっては“おいしさ”が物足りないこと、食品メーカーにとっては“おいしく”“使いやすい”業務用材料が少ないことから日常の食卓に浸透するまでには至っていません。“おいしさ”と“使いやすさ”が、PBF普及拡大にあたり最大のハードルとなっています。

※ 出典：Bloomberg Intelligence, OECD FAO agricultural Outlook 2021-2030,
GFI 2020 State of the Industry report

◆ 「デリプランツ」シリーズのコンセプト

デリプランツ (Deli-PLANTS) は、「おいしい (Delicious)」と「植物 (Plants)」を組み合わせた造語です。高品質な植物性原料や独自の風味技術によって、従来のPBFのイメージを一新する“おいしさ”を実現しました。そのままでも“おいしく”、そして従来のPBFで必要であった調理時の手間も必要なく、より“おいしいPBF”メニューを提供いただけます。

一方で、低コレステロール（乳製品対比9割超カット）、豊富な食物繊維（濃縮オーツミルク）など、PBFならではの健康メリットはそのままです。加えて、原料として一部使用されるパーム油はRSPO[※]認証パーム油を用いるなど、原料面のサステナビリティにも配慮しています。

ADEKAグループでは、2030年：SDGsの達成と、2050年：カーボンニュートラルの実現を目指しています。当社の強みである“おいしさ”の追求と食品業界を取り巻く課題解決に貢献する技術で、「おいしいPBF」を食卓のあたり前にしたい。環境負荷低減はもとより、健康で安心・安全な食生活の実現に貢献したい。このような想いで市場投入に至りました。

※ 持続可能なパーム油のための円卓会議

◆ 今後の展開

4月1日から4製品（高濃度オーツミルク、チーズクリーム、ホイップクリーム、マーガリン）を順次販売します。さらに2022年度中には、第二弾製品の発売を計画しています。

外食・中食市場をメインターゲットに、レシピ開発やトータルソリューションのご提案を通じて、お客様とともに「おいしいPBF」という新しい価値を創出してまいります。

「デリプランツ」シリーズは、日本国内での販売を皮切りに、海外市場での展開も計画しています。アジア地域に加え、将来的には欧米での展開も視野に入れ、各国の食文化や嗜好性に配慮した日本発の「おいしいPBF」ブランドとして育成し、事業拡大を図ってまいります。

◆ 製品ラインナップ（4月1日～順次販売開始。順次ラインナップ拡充予定。）

- ✓ **おいしい** 独自技術である「風味調整」技術により、自然な乳感やコクのある風味で動物性を超えるような“おいしさ”を実現！
- ✓ **健康** 低コレステロール、低脂質など、健康に配慮。
- ✓ **安心・安全** 原料にパーム油を使用する製品は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^{※1}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^{※2}

（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^{※3}

（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^{※1}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^{※4}、アレルギー特定原材料等 28 品目不使用^{※2}



※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

補足：ADEKA食品事業 RISU BRAND 概要

1929年に「リス印」マーガリンの製造を開始以降、パンや菓子など日常の食卓に並ぶ様々な食品の
“おいしさ”を実現するために、独自技術で開発した付加価値の高い業務用加工油脂・加工食品を提供し
ています。“おいしさ”の追求をベースに、生産効率向上や食品ロス削減など食品業界を取り巻く課題の
解決をサポートする製品開発が強みです。業界に先駆けてトランス脂肪酸低減品を提供開始したほか、
2020年に発売した機能性マーガリン「マーベラス」は、焼き立てパン特有の風味や食感を維持する
機能でコンビニやスーパーに並ぶパンの消費期限延長による食品ロス削減に貢献する製品として、
販売を拡大しています。

【業績概要】

(単位：億円)

		食品事業	ADEKA連結
2020年度	売上高	700	3,270
	営業利益	13	289
2021年度(予)	売上高	751	3,580
	営業利益	▲ 0	320
中計『ADX 2023』	売上高	814	3,800
	2023年度 KPI 営業利益	35	350

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

