

2023年3月8日

株式会社ADEKA

## 伊勢丹新宿店で「デリプランツ」シリーズを使用した限定メニューを販売 ～常識を覆すおいしさで、“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）は、伊勢丹新宿店 本館地下1階 旨の膳、デリエブーランジュリーで開催されるオンリー・エムアイキャンペーン「進化が止まらない！注目の次世代フード」（2023年3月15日～3月28日）で、当社のプラントベースフード※「デリプランツ（Deli-PLANTS）」シリーズを使用した限定メニュー全16品が販売されることをお知らせいたします。

プラントベースフード（以下、PBF）は、気候変動問題や食料問題の解決につながるサステナブルフードとして、また健康やエシカル消費など食志向の多様化に応える次世代フードとして、注目を集めています。一方で、さらなる普及拡大には、PBFの“おいしさ”と食品メーカーが“使いやすい”業務用材料の充実が課題となっています。

ADEKAは、こうしたPBFの課題を、高品質な植物性原料と独自の新技術「ReTERA 技術※」によって解決し、2022年4月からPBFブランド「デリプランツ」シリーズを展開しています。従来のPBFのイメージを一新する“おいしさ”と“使いやすさ”を前面に押し出し、国内のホテルや外食・レストラン、流通関係はもとより、欧米・アジアでの市場開拓を加速しています。

今回、伊勢丹新宿店様とのコラボレーション企画が実現し、当社の「デリプランツ」シリーズをテーマ食材として、合計16品の限定メニューが販売されます。季節の味わいを楽しむ和食や、洋風デリ、中華、韓国料理など、趣向を凝らした料理の数々をぜひご堪能ください。

今回のイベントを通じて、「おいしいPBF」が食卓のあたり前になることを期待するとともに、世界の豊かな食生活を目指す素材メーカーとして、環境、健康、食の多様化などの社会課題に対応し、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

### ◆ 伊勢丹新宿店食品フロア オンリー・エムアイキャンペーン

#### 「進化が止まらない！注目の次世代フード特集」概要

開催期間：2023年3月15日（水）～3月28日（火）

会場：伊勢丹新宿店 本館地下1階 旨の膳、デリエブーランジュリー 各ショップ

公式サイト：[https://www.mistore.jp/store/shinjuku/feature/foods/pickup/2303/2303\\_01.html](https://www.mistore.jp/store/shinjuku/feature/foods/pickup/2303/2303_01.html)

\* 3月8日(水)以降順次公開予定

※ 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。

※ ReTERA 技術：動物性食品（乳・肉）の持つコクや厚みを、動物性原料を使用せずに再現するADEKA独自の新技術。

◆ 伊勢丹新宿店 惣菜担当バイヤー 久保田様のコメント

私たちは「美味しさの追求と日本の食文化の伝播」を目標に、食に関心の高い伊勢丹のお客様に対し、様々な手段を通じて日々、体験・体感価値の向上に取り組んでおります。

将来的に動物性たんぱく質が不足することが言われている現在、様々な種類のプラントベースフードが誕生しておりますが、においや食味など多くの課題を抱えております。

近い将来、日常的に食べる日に向けて「本当に美味しいプラントベース食を提供したい」と思い、弊社では数年前から様々な種類の素材を使用した惣菜・お弁当を各社様と開発しております。

ADEKAさまのデリプランツシリーズは、従来食した代替乳素材とは異なり、味に余韻と奥深さがあることに大変驚きました。「ADEKAさまの独自技術」と「各惣菜ブランドの職人の技」を掛け合わせることによって、今まで体感したことのない、満足感の高い一品を作ることができました。

今回のオンリー・エムアイキャンペーンで、是非「代替品」ではなく「美味しさの新たな選択肢」として、お好みの一品を見つけていただければ幸いです。



写真：Yu Nakaniwa

◆ 販売商品：全 16 品（一部商品をご紹介します）

詳細は、当社ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.adeka.co.jp/news/2023/03/230308deli.html>



\*三越伊勢丹「FOODE」vol.23 より画像流用

<RF1>

レモン香るデリプランツチーズ入り スナップえんどろと  
ルッコラのサラダ 100gあたり 540円（税込）

「デリプランツ チーズクリーミー」「デリプランツ ホイップ」使用



\*三越伊勢丹「FOODE」vol.23 より画像流用

<維新號>

オーツミルクの海老クリームチーズまん

1個 648円（税込）

「デリプランツ オーツコンク」「デリプランツ チェダーチーズフウミ」使用



\*三越伊勢丹「FOODE」vol.23 より画像流用

<京料理 美濃吉>

春小箱

2段/1折 2,430円（税込）

「デリプランツ チェダーチーズフウミ」使用

<次ページへ続く>

## 補足1：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。

2030年：SDGsの達成と、2050年：カーボンニュートラルの実現に向けて、“安心・安全”で“おいしさ”を追求した製品を通じて、環境負荷低減はもとより、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しています。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。

## 補足2：「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。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、原料としてパーム油を使用している製品はRSPO<sup>※</sup>認証製品となっており、原料面のサステナビリティにも配慮しています。

※ 持続可能なパーム油のための円卓会議

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

