

## ADEKA食品事業「RISU BRAND」2023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2023年度新製品を発表しましたのでお知らせいたします。2023年4月1日より順次販売開始予定です。

2023年度新製品は、業務用プラントベースフード<sup>※1</sup>「デリプランツ」シリーズのラインナップを拡充する他、食品ロス削減に貢献する業務用マーガリン「マーベラス」をはじめとする環境に配慮した製品など、おいしさと安心・安全を前提に“食の多様化”“環境配慮”“健康志向”にフォーカスした10製品を上市します。

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。

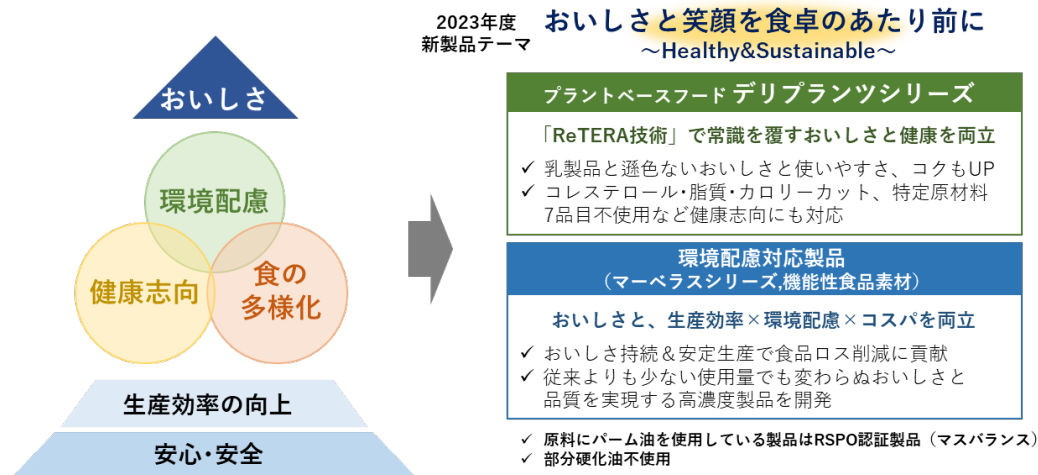
### ◆2023年度 新製品テーマ

#### 『おいしさと笑顔を食卓のあたり前に ~Healthy&Sustainable~』

「笑顔」とは食の多様化や食料問題などの課題を解決し、かつ健康的な生活により得られる喜びを意味し、「食卓のあたり前」とは日常の食生活で身近に継続して取り入れられるものを意味します。

2023年度新製品は、食の多様化や環境配慮の観点からニーズが高まっている「デリプランツ」シリーズと、食品ロス削減に貢献する「マーベラス」シリーズを拡充します。また、トランス脂肪酸低減に向けて部分硬化油の削減や、持続可能なパーム油に貢献するRSPO<sup>※2</sup>認証製品の拡大にも引き続き取り組んでまいります。

ADEKAは「おいしさ」を第一に、食の多様化や環境配慮に応える製品で消費者の食の選択肢を増やし、豊かな食生活の実現に貢献してまいります。



※1 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。

※2 持続可能なパーム油のための円卓会議

◆ 2023 年度 新製品 POINT

- ✓ <デリプランツシリーズ> ADEKA独自の「ReTERA 技術」※で、植物性由来原料のみで“プラントベースフードの常識を覆すおいしさ”を実現！コレステロールや脂質、カロリーカット、食物アレルギー特定原材料 7 品目不使用で、健康志向やアレルギー対応など、プラントベースフードの可能性を拡げます。
- ✓ <環境配慮> 生産ロス削減や、消費期限の延長により食品ロス削減に貢献！2023 年度新製品より、高濃度タイプの製品を市場投入。機能成分の高濃度化により少量添加でも十分な効果（おいしさ、食感等）を発揮。輸送・保管効率の向上や廃棄物の削減によりカーボンニュートラル実現に貢献します。
- ✓ 原料にパーム油を使用する製品は RSPO 認証製品(マスバランス)です。また、部分硬化油を使用していません。

※ 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 独自の新技术。

◆ 製品ラインナップ（4 月 1 日～順次販売開始）

【業務用プラントベースフード「デリプランツ」シリーズ】 7 製品

(1) デリプランツ コクバター：米油加工食品

米由来の食品原料を活用したバターのような自然なコク味を持つプラントベースバター。クセがなく自然なコクを有しており、素材のおいしさを活かしつつ、コクのあるメニューづくりを可能にします。可塑性に優れ、しっとり感を付与できます。

○用途例：外食、製パン、製菓、洋菓子 等

▶コレステロール 99%カット（本製品分析値 1mg/100g）

（「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」掲載「バター」との比較）

※乳製品のバターではありません。



(2) デリプランツ コクファット：プラントベースフード向け 練込用油脂

プラントベースフードに動物脂のようなコクやジューシー感を付与する練込用油脂。風味原料を使用せず、これまでにない自然なコクを実現。プラントベースフードの他、ひっ迫する動物脂の代替としても調理しやすい製品です。

○用途例：惣菜、冷凍食品、加工食品などの調理、パン・菓子練込 等

▶コレステロール 99%カット（本製品分析値 2mg/100g）

（「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」掲載「ラード」との比較）



〈次ページに続く〉

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

乳原料不使用ながら、動物性クリームチーズと同等以上の  
おいしくて使いやすいプラントベースクリームチーズ。  
洋菓子や惣菜等での練込用途の他、フィリングとしてそのまま  
でも十分おいしいプラントベースフードを演出できます。  
リテール店舗や厨房でも使いやすい700g ピロー包装です。



○用途例：洋菓子、外食、惣菜、冷凍食品 等

▶コレステロール 98%カット（本製品分析値 1mg/100g）、

脂質 37%カット（本製品分析値 20.4g/100g）

（「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」掲載「クリームチーズ」との比較）

※乳製品のチーズではありません。

**(4) デリプランツ チェダーチーズフウミ：プラントベース チーズ**

チェダーチーズ風味のプラントベースチーズ。  
乳原料不使用ながらインパクトのある風味かつペースト状で  
使いやすく、幅広い惣菜メニューにお使いいただけます。  
焼き残り・冷凍耐性があり、様々なメニューに応用できます。  
リテール店舗や厨房でも使いやすい700g ピロー包装です。



○用途例：外食、惣菜、冷凍食品、製パン、製菓 等

▶コレステロール 99%カット（本製品分析値 1mg/100g）、

脂質 40%カット（本製品分析値 20.1g/100g）、

カロリー 35%カット（本製品分析値 255kcal/100g）

（「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」掲載「チェダーチーズ」との比較）

※乳製品のチーズではありません。

**(5) デリプランツ チーズ（セミハード）：プラントベース チーズ**

2022 年度に発売した「デリプランツ チーズ」のセミハードタイプ。  
乳原料不使用ながら乳製品と同等以上の“おいしさとしやすさ”に  
加え、セミハードタイプなので、シュレッド加工やダイス加工など  
様々な用途に対応できます。

加熱、非加熱（生食）どちらの用途でも使用可能で、加熱するとチー  
ズのようにとろける物性で冷めても硬くなりにくいので、おいしい  
プラントベースフードメニューに最適です。





▲ スライス, シュレッド, ダイスなど、様々な加工に対応

○用途例：製パン、外食、惣菜、冷凍食品等

▶コレステロール 99%カット〈本製品分析値 1mg/100g〉、

脂質 32%カット〈本製品分析値 22.9g/100g〉、

カロリー-26%カット〈本製品分析値 289kcal/100g〉

(「日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂)」掲載「チェダーチーズ」との比較)

※乳製品のチーズではありません。

### (6) デリプランツ オーツコンク (1 L) : 高濃度オーツミルク

ご好評につき、2022 年に発売した「デリプランツ オーツコンク」の 1L 個包装タイプをご用意。厳選したアイルランド産オーツ麦のおいしさを独自技術で 3 倍濃縮 (当社比) し、調理で使いやすくしています。豆乳に代表される植物性ミルクに比べてクセがなく、牛乳等の置き換えでも違和感がありません。オーツ麦由来の食物繊維を含み、健康志向にも最適です。



○用途例：製パン、製菓、洋菓子、惣菜等

▶コレステロールゼロ〈本製品分析値 0mg/100g〉、

食物繊維の含有量は 0.8g/100g (3 倍希釈時)

※乳製品のミルクではありません。

### (7) デリプランツ ホイップ (1 L) : プラントベース ホイップクリーム

ご好評につき、2022 年に発売した「デリプランツ ホイップ」の 1L 個包装タイプをご用意。オーツ麦を活かしたコクのある風味と自然な乳風味でおいしいプラントベースフードメニューを演出できます。一般的なホイップクリームと同様のホイップ性能、冷凍耐性を有するため、従来品からの置き換えとしても違和感なくご使用いただけます。



○用途例：洋菓子、製菓、惣菜等

▶コレステロールゼロ〈本製品分析値 0mg/100g〉

【環境配慮（食品ロス削減、カーボンニュートラル実現）対応製品】 3製品

(8) マーベラスCNC：機能性練込油脂

パンのおいしさ持続による消費期限延長に貢献する高濃度タイプの機能性練込油脂。

酵素などの機能素材の配合バランスを調整し、油脂の使用量を従来よりもおよそ40%※減らすことができます。油脂量を減らしてもおいしさ持続の効果は変わらないため、お客様の作業効率とコスト効率の向上に貢献します。

また、少量添加タイプのため、保管スペースや包材の廃棄量の削減など、環境にもやさしい製品です。

○用途例：製パン 等

※ 従来品の2/3～1/2。当社分析例に基づく。



(9) フォーカスC：機能性食品素材

当社独自の機能素材を利用した高濃度タイプの機能性リキッド。パン生地に練り込むことで安定性が向上し品質が安定するため、生産ロス削減に貢献します。また、フィリングやケーキスポンジに使用すると風味や口どけが向上する等、おいしさと環境配慮を両立します。

○用途例：製パン、製菓、惣菜、冷凍食品 等



(10) ベースフィリングW：フィリング用ベース油脂

ガス入り・加糖タイプのフィリングクリーム用ベース油脂。ジャムや抹茶等の呈味素材と混合するだけでオリジナリティのあるフィリングを簡単に作ることができます。これまで必須だった加糖や油脂の調温工程を省略できる他、必要な分を混合するだけで済むため、製パン・製菓製造工程における省力化と過剰在庫（生産ロス）の削減に貢献します。



▲ 呈味素材を混合するだけで、オリジナルフィリングを作ることができます

○用途例：製パン、製菓 等

## 補足：業務用プラントベースフード「デリプランツ」シリーズについて

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”、そして従来必要であった調理時の手間も必要なく、より“おいしいプラントベースフード”メニューを提供いただけます。一方でコレステロールや脂質、カロリーカットや、豊富な食物繊維など、プラントベースフードならではの健康メリットはそのままです。加えて、原料にパーム油を使用する製品は RSPO 認証製品 (マスバランス) 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。

2022 年 4月に販売開始をして以降、ホテル・外食・百貨店など様々な業界で徐々に採用が広がっています。また、昨今ひっ迫する動物脂の代替としての需要も高まっています。

引き続き、おいしいプラントベースフード「デリプランツ」のブランド形成を図るとともに、アジア・欧米等の海外展開を視野に入れ、食の多様化・健康志向・アレルギー対応などにマッチした展開を強化してまいります。

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

