

ADEKA食品事業「RISU BRAND」2024年度新製品を発表

株式会社 ADEKA（代表取締役社長兼社長執行役員：城詰 秀尊）は、食品事業 RISU BRAND の 2024 年度新製品を発表しましたのでお知らせいたします。2024 年 4 月 1 日より順次販売開始予定です。

ADEKA グループは、プラントベースフード※¹「デリプランツ」シリーズや食品ロス削減に貢献する「マーベラス」シリーズなど、高付加価値な製品の提供を通じて、健康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。

◆2024 年度 新製品テーマ

『 Healthy & Sustainable ～食卓のあたり前に～ 』

2024 年度新製品は、健康志向や環境配慮など食の多様性に応える製品、おいしさ追求と作業・コスト効率向上を実現しお客様の商品づくりに貢献する製品など 10 品種を展開します。

プラントベースフード「デリプランツ」シリーズでは、インバウンドで成長が見込まれるホテル、レストラン、カフェ（HoReCa）市場などを対象に、“ダイスカット加工で使いやすい”「デリプランツ チーズ（ダイス）」など、2 製品を新たにラインナップ、また「デリプランツ」シリーズ全 7 製品を食物アレルギー特定原材料 8 品目不使用※²に対応しました。

環境配慮対応製品では、食品ロス削減に貢献する「マーベラス」のおいしさ持続効果や高濃度化技術を応用した機能性練込素材など 3 製品をラインナップし、お客様の差別化した商品づくりや生産性向上に貢献してまいります。

健康で豊かな食生活に貢献



プラントベースフード デリプランツシリーズ

「ReTERA技術」で常識を覆すおいしさと健康を両立

- ✓ ダイスカット加工で使いやすい、小荷姿品のデリプランツ チーズ（ダイス）を発売（ホテル・レストラン・カフェ市場等）
- ✓ 食物アレルギー特定原材料 8 品目不使用で健康志向にも対応（23年法改正で特定原材料に追加された「くるみ」不使用）

環境配慮対応製品

（機能性練込素材、ファットスプレッド、ホイップクリーム）

おいしさと、生産効率×環境配慮×コストを実現

- ✓ 「マーベラス」の技術（おいしさ持続、高濃度化等）を応用し、食品ロス削減&生産性向上に貢献
- ✓ おいしさ&差別化・バラエティ化が図れる製品

※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 2023 年度まで特定原材料 7 品目不使用。工程管理を強化・改善し、アレルギー原因物質の 1 つである「くるみ」を排除。（2024 年度からデリプランツシリーズ全製品について特定原材料「8 品目」不使用）

◆ 2024 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 8 品目不使用など、植物性由来原料ならではのおいしさと機能性を広く提案し、プラントベースフードの可能性を拡げます。
- ✓ <環境配慮> 機能性練込製品やホイップクリームで少量添加・高濃度タイプを実現。輸送・保管効率の向上、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。
- ✓ 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）

【環境配慮、食の多様化に対応、業務用プラントベースフード「デリプランツ」シリーズ】 2 製品

(1) デリプランツ チーズ（ダイス）：プラントベースチーズ

ダイスカット加工済のプラントベースチーズ。サラダなどの生食用途の他、加熱調理のコロッケ、パンなどの包餡用途でも使用できます。

○用途例：惣菜、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「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。



(2) デリプランツ コクプラス：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不足しがちなコク、ジューシー感を付与する練込用油脂。少量添加タイプのため、製造工程での作業負担や保管・配送負担も軽減できます。コク味向上効果があり、プラントベースフードに限らず、さまざまな商品のグレードアップに貢献する製品です。

○用途例：惣菜、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 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）



【環境配慮、効率化への対応製品（高濃度タイプ製品、乳原料対策製品）】 3 製品

(3) TCベース：機能性練込素材

機能素材を高濃度に配合した機能性練込製品。少量添加で生地ของ吸水性を高める一方、生地のベタつきを抑制できるため、人気の多加水パンを機械化された製造ラインでもつくれます。もちもちとしたおいしい食感が持続し、消費期限延長にも貢献する製品です。

○用途例：製パン 等



(4) 生仕立てフィリング W：ファットスプレッド

国産の牛乳 5%、生クリーム 1%を配合したファットスプレッド。製パン市場でトレンドとなっている「生」を訴求した商品づくりに最適です。独自素材の活用でみずみずしさとコク味を付与できます。（当社では牛乳などの乳製品を 5%以上配合、且つ乳清ミネラルなどの呈味素材により乳のコクを向上させた製品を「生仕立て」と定義しています）



ADEKAは農林水産省と一般社団法人J-ミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」に加工油脂メーカーとして初めて参加。国産乳製品の普及・拡大に貢献してまいります。

○用途例：製パン、洋菓子 等



(5) フレシオホイップ：ホイップクリーム

多量の液体原料を混合できる高濃度のホイップクリーム。牛乳、果汁等の地産原料を混合することで差別化された商品づくりに貢献する製品です。また、従来のクリーム製品に比べて低脂質なクリームが作られるため、ギルトフリースイーツの製造も可能です。

○用途例：洋菓子 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。

2022年4月の販売開始以降、ホテル・外食・百貨店など様々な業界で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」”が食卓のあたり前となるよう国内での普及浸透を図るとともに、アジア・欧米等での海外展開を加速するべく、食の多様化・健康志向・アレルギー対応などにマッチした製品開発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 / E-mail: somu@adeka.co.jp

