

2024年4月5日

株式会社ADEKA

高島屋サステナブルフードイベント

「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-で ADEKA「デリプランツ」を使用したプラントベースフードメニューを展開 ～玉川高島屋S・C、横浜高島屋で開催～

株式会社ADEKA（代表取締役社長兼社長執行役員：城詰秀尊、本社：東京都荒川区）は、玉川高島屋S・C、横浜高島屋で開催のサステナブルフードイベント「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-で、当社のプラントベースフード^{※1}「デリプランツ（Deli-PLANTS）」シリーズを使用した限定メニュー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”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术「ReTERA技術^{※2}」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。B to Bビジネスの域を超え、消費者ニーズを重視しながら、従来のイメージを一新する“おいしさ”を訴求することで、PBFが日常の食の選択肢の一つとなることを目指しています。

今回、“食を通して、私たちの10年後を考えよう”という趣旨のもと、2023年より高島屋で開始したサステナブルフードイベント「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-において、うどんやハンバーガー、スイーツなど、ADEKAのPBF「デリプランツ」シリーズを使用したメニューを展開しますので、ぜひ足をお運びいただき、おいしさをご体感ください。

◆ 「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう- 概要

(1) 開催店舗：玉川高島屋S・C

開催場所：本館タカシマヤ地階フーズシティ・4階パパスカフェ、専門店レストラン参加店

開催期間：2024年4月17日（水）～23日（火）※専門店レストランのみ30日（火）まで開催

(2) 開催店舗：横浜高島屋

開催場所：地階 Foodies'Port 2 イベントスクエア、8階 ローズダイニング

開催期間：2024年4月17日（水）～23日（火）※8階ローズダイニングのみ30日（火）まで開催

※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 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。

〈次ページへ続く〉

◆ 高島屋 MD 本部 食料品部 バイヤー 戸井田 洸様のコメント



「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-は、“食を通して、私たちの10年後を考えよう”というコンセプトのもと、昨年立ち上げた高島屋のサステナブルフードコンテンツです。環境変化や人口増加など、日々変化していく社会に対応するべく、環境に配慮しながら作られているサステナブルフードに注目し、素材のご紹介やレストラン、惣菜、スイーツなどを通じて、新たな食の選択肢をお客様に知っていただき、味わっていただきたいという思いで企画をいたしました。とりわけ、将来的に予想されている動物性たんぱく質不足への対応として、様々なプラントベースフードが誕生しており、これまでも「おいしいプラントベースフード」を使用した商品開発を進めてまいりました。

ADEKA様の「デリプランツ」シリーズは、従来食してきたプラントベース乳素材とは異なり、コクと旨味が印象的で、良い意味で通常の乳素材と変わらないことに大変驚きました。このおいしさを一人でも多くのお客様に味わっていただきたいと考え、玉川高島屋 S・C、横浜高島屋の飲食店舗及び惣菜店舗にて商品開発をいたしました。

今回の「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-の期間中に、新たな食の選択肢として、プラントベースフードの美味しさをご賞味いただければ幸いです。

◆ 販売商品（一部商品をご紹介します）

【玉川高島屋 S・C（4月17日（水）～23日（火））】

詳細は、玉川高島屋 S・C のHP をご覧くださいませ（4月9日（火）17時以降）。

https://www.takashimaya.co.jp/tamagawa/sc/departmentstore/special/eat2033_takashimaya

=本館タカシマヤ 地階 フーズシティ=



<アンティカ ジェラテリア>

プラントベースジェラート（チョコ・抹茶）

530 円（税込）※店内用ダブルカップ

植物由来の原料で作られたオーツミルクをベースに使用したジェラート。
抹茶の香りとチョコレートの風味をお楽しみください。

「デリプランツ オーツコンク」使用



<糖朝>

タピオカオーツミルクティー

650 円(税込)/テイクアウト 590 円（税込）

糖朝人気の香港ミルクティーを、牛乳より低コレステロールのオーツミルクでアレンジ。まろやかでヘルシーな仕上がります。

「デリプランツ オーツコンク」使用

<次ページへ続く>



<ブッツ・デリカテッセン>

プラントベースミートバーガー [チェダーチーズフウミ]

798 円 (税込)

プラントベースミートパティを自社製プレッツェルバンズで挟んだハンバーガー。チェダーチーズのようなプラントベースチーズをたっぷりかけて、味のアクセントに。

「デリブランツ チェダーチーズフウミ」使用

=南館 9 階 専門店レストラン=



<歌行燈 灸べっさん>

まるごとトマトと知床鶏の炙りチーズカレーうどん

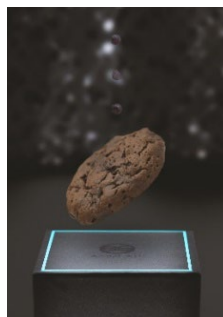
1,320 円 (税込)

濃厚な味わいの知床鶏と宗田節が効いたスパイシーなルーに、相性の良いトマトをふんだんに散らした特製カレーうどん。炙ったプラントベースのチーズが溶けて、味と食感のアクセントになっています。

「デリブランツ チーズ (セミハード)」使用

※4月30日 (火)迄

=本館タカシマヤ 地階 催会場=



<AMULATE>

サステナブルクッキー PBF タイプ (5 枚入)

2,160 円 (税込)

カカオ生産国の貧困や児童労働、森林伐採などの社会問題に配慮して作られたサステナブルチョコレートと生地を使用したバイクドクッキー。PBF タイプは植物由来の原料で作られた高島屋限定品です。

「デリブランツ コクバター」使用

【横浜高島屋（4月17日（水）～30日（火））】

詳細は、横浜高島屋のHPをご覧くださいませ。

<https://www.takashimaya.co.jp/yokohama/special/tsunaguaction/index.html>

=8階レストラン街 ローズダイニング=



<レストラン ローズ>

プラントベースのイチゴパンケーキ

1,800円（税込）

バターや生クリームなど動物性食品を使わず、植物由来の原料で作ったパンケーキ。軽やかな口当たりのホイップと、イチゴや甘酸っぱいベリーソースを贅沢にトッピングしました。

「デリブランツ ホイップ」使用

※4月16日まで・5月1日以降、カフェタイム（14:00～17:00）のみ提供

※4月17日（水）～30日（火）まで、営業時間通して提供



<銀座福助>

アボカド・サーモン プラントチーズ巻き

1,100円（税込）

クリーミーなアボカドと人気のサーモンを、デリブランツチーズと一緒に。植物性原料で作られた「チェダーチーズフウミ」がアクセントになった一品です。

「デリブランツ チェダーチーズフウミ」使用

4月30日（火）迄

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。

〈次ページへ続く〉

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。

ADEKAは、世界中の食卓にPBFをお届けし、“あたり前”とするべく、B to B ビジネスの域を超え、消費者ニーズを掴むための取り組みを推進しております。2023年12月には、期間限定で「アデカフェ ~Delicious & Sustainable~」をオープンし、多くの皆様に「デリプランツ」シリーズを使ったおいしいPBFを提供しました。

※ 持続可能なパーム油のための円卓会議

業務用プラントベースフードブランド
Deli-PLANTS

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/E-mail: somu@adeka.co.jp