

2025 年 4 月 1 日

株式会社 A D E K A

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 A D E K A「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 ～横浜高島屋にて期間限定販売～

株式会社 A D E K A（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、横浜高島屋で開催される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10品が販売されることをお知らせいたします。

A D E K Aの「デリプランツ」シリーズは、高品質な植物性原料と独自技術「ReTERA 技術^{※2}」によって、従来のプラントベースフードのイメージを一新する、“おいしさ”を実現した食品“素財”です。健康やエシカル消費などといった消費者の食に対する志向の多様化に応え、気候変動問題や食料問題の解決にもつながるサステナブルフードとして国内外での普及拡大を目指しています。

「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-は、“食を通して、10年後の未来を考えよう”という趣旨のもと、2023年より株式会社高島屋にて開催されているイベントです。当社は2024年4月に開催された横浜高島屋、玉川高島屋 S・C から参加しており、今回で3回目の参加となります。

今回、横浜高島屋では、和洋中、様々なジャンルで「デリプランツ」シリーズを使用したメニューの提供を予定しております。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

開催店舗：横浜高島屋

①【サステナブルフード＜デリプランツ＞コラボレーションメニュー】

会期：2025年4月9日（水）～5月6日（火・休）

会場：地1階 Foodies' Port 1・2 / 2階 喫茶 / 8階 レストラン街 ローズダイニング

②【ポップアップマーケット】

会期：2025年4月16日（水）～22日（火）

会場：地1階 Foodies' Port 2 イベントスクエア

※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 A D E K A 独自の新技術。

〈次ページへ続く〉

◆ 販売予定商品(一例)

詳細は、横浜高島屋のWEB サイトをご覧ください。

https://www.takashimaya.co.jp/yokohama/topics/5_1_20250321144903/

=地 1 階 Foodies' Port 1 =



＜皇朝＞

ビーフ&チーズ焼き餃子 ～プラントベースチーズ使用～

195 円/個（税込）

ビーフのジューシーさと、プラントベースチーズのなめらか食感がマッチした一品です。

「デリプランツ チーズ（シュレッド）」使用

※販売期間：4 月 9 日（水）～4 月 22 日（火）



＜あっぱるばい考太郎＞

ヴィーガンアップルパイ （1 カット）

850 円（税込）

植物性材料のみで作られたヴィーガンアップルパイです。

「デリプランツ コクバター」使用

※販売期間：4 月 16 日（水）～4 月 22 日（火）

※「イベントスポット菓子」にて販売

=地 1 階 Foodies' Port 2 =



＜サンジェルマン＞

枝豆とプラントベースチーズ

303 円/個（税込）

石臼挽きライ麦粉を使用した歯切れの良い生地に、枝豆とプラントベースチーズを巻き込みました。

「デリプランツ チーズ（シュレッド）」「デリプランツ チーズ（ダイス）」使用

※販売期間：4 月 16 日（水）～4 月 22 日（火）



＜Strasbourg（ストラスブール）＞

カカオドーナツ（プラントベースバター使用）

389 円/個（税込）

チョコ生地にジャガイモやライ麦を練り込み、食感は、サクッと軽いのに、しっとりもちり。表面にまぶしたココアシュガーは、ドーナツを口にする度に甘く優しいカカオの風味を届けます。

「デリプランツ コクバター」使用

※販売期間：4 月 9 日（水）～5 月 6 日（火・休）

〈次ページへ続く〉

=2 階 喫茶=



<タカノフルーツパーラー>

オーツミルクのプリン・ア・ラ・モード（1 人前）

2,200 円（税込）

オーツミルクで仕立てたミルク味とココア味の 2 層プリンです。
オーツ麦のホイップクリームとフルーツをかざりつけました。

「デリプランツ オーツコンク」「デリプランツ ホイップ EX」使用

※各日 10 食限り

※提供期間：4 月 9 日（水）～4 月 18 日（金）（平日限定）

= 8 階 レストラン街 ローズダイニング=



<永坂更科 布屋太兵衛>

天ざるセット（デリプランツ ホイップ EX のせバニラアイス付）（1 人前）

2,680 円（税込）

定番の天ざるにデザートをつけました。

デリプランツ ホイップ EX の滑らかな口当たりはバニラアイスとの相性も抜群です！

「デリプランツ ホイップ EX」使用

※提供期間：4 月 9 日（水）～4 月 18 日（金）



<ニホンの食卓 つくみ>

オーツミルクの手作りわらび餅（1 人前）

ドリンクセット：780 円（税込）

単品：580 円（税込）

濃厚で香ばしい甘さのオーツミルクを使用したわらび餅です。

オーツミルクの優しい甘さを感じられる一品となっております。

「デリプランツ オーツコンク」使用

※提供期間：4 月 9 日（水）～5 月 6 日（火・休）



<牛たんと和牛焼き 青葉>

オーツミルクとぶどう&ベリー酢 MIX ドリンク（1 杯）

990 円（税込）

オーツミルクとぶどう&ベリー酢、アクセントに凍らせたベリー-MIX を使用し、
フルーティなドリンクに仕上がっております。

「デリプランツ オーツコンク」使用

※提供期間：4 月 9 日（水）～5 月 6 日（火・休）



<銀座福助>

アボカドサーモン プラントチーズ巻 (1 人前)

1,100 円 (税込)

スモークサーモンを、プラントベースチーズとアボカドと一緒に巻寿司にいたしました。
「デリブランツ チーズクリーミー」がアクセントとなった一品です。

「デリブランツ チーズクリーミー」使用

※提供期間：4月9日（水）～5月6日（火・休）



<レストラン ローズ>

イチゴのパンケーキ ドリンク付 (1 人前)

1,850 円 (税込)

軽やかな口当たりのホイップと、いちごや甘酸っぱいベリーソースをトッピングしました。

「デリブランツ フローズンホイップ」使用

※提供期間：4月9日（水）～5月6日（火・休）
（14 時～17 時のカフェタイム限定）

※品数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。

※都合により、出品店舗・出店商品や販売時間が一部変更、または中止になる場合がございます。

※詳細は、[横浜高島屋 特設サイト](#)をご参照ください。

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。

“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。「おいしいプラントベースフードを食卓のあたり前に」をブランドコンセプトに、そのままでも“おいしく”、そして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、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、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。

ADEKAは、世界中の食卓にプラントベースフードをお届けし、“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プラントベースフードを提供しました。

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