

報道関係者各位

2015年4月吉日  
マリンフード株式会社

## 簡単塗るだけ“私のシリーズ” マリンフード“私のシリーズ”海外展開開始 5月初旬より、香港にて140店舗での販売 ～“第3のチーズ”スティリーノも3月下旬より販売開始～

マリンフード株式会社(本社:大阪府豊中市、代表取締役社長:吉村 直樹、以下マリンフード)は、簡単塗るだけスプレッド・バター“私のシリーズ”の海外での販売を5月より開始いたします。

簡単塗るだけスプレッド“私のシリーズ”は、「私のフレンチトースト」「私の胡麻いっぱいスプレッド」「私のフランス料理」「ミルクを食べる乳酪私のホイップドバター」「私の燻製風味バター入りマーガリン」の、計5種類の商品を、2015年3月上旬より展開しております。

マリンフードは2012年より、海外展開を開始しており、主に香港、台湾、マレーシア、タイを中心として、現在では9カ国へと商品展開をしております。

従来までの海外展開商品は、キャンディーチーズが主力の商品でしたが、日本製品に対する、“安心”、“安全”のイメージを背景に、チーズ以外の商品にも興味を頂き、販売拡大へと至っております。

特に4月から発売の「ミルクを食べる乳酪私の燻製バター」は、2月に出品したアラブ首長国連邦(ドバイ)、インド(ニューデリー)での海外食品展示会においても、独自性からご好評を頂きました。バターは9カ国で販売をしておりますが、燻製されたバターは世界的にも珍しく、“食べたことがない”、“コクがあって美味しい”、“口の中で香りが広がる”など、試食頂いた方からお褒めの言葉を頂きました。通常のバターとは違う、引き立つ燻製の香りや味わい深いコクが好評で、各スーパーのバイヤー、レストランのシェフ、有名ホテルの総料理長等から多数の引き合いを頂き、海外でも販売が期待されております。

また、3月の下旬からは、前年比約175%増とご好評を頂いている“第3のチーズ”スティリーノシリーズより、「ヘルシーシュレッド 150g」、「ヘルシースライス 144g」の海外展開も開始いたします。植物性の油脂をチーズの乳脂肪の代わりに使用して作られた植物性のチーズ代替素材のスティリーノは、通常のチーズの約7割の価格の優位と、コレステロール値の低さが海外でのニーズとマッチすると考え、この度海外展開に至りました。

マリンフードは、今後も日本のみならず、海外での商品展開も積極的に行ってまいります。



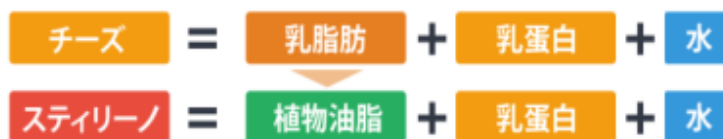
## 【商品概要】

### スティリーノシリーズ

植物油と乳たん白からつくられたチーズ代替素材です。チーズとの違いは乳脂肪の代わりに植物油を使用しているため、通常のナチュラルチーズと比較してコレステロールが大幅にカットされています。

スティリーノとナチュラルチーズの配合には何種類かのバリエーションがあり、それぞれ価格やコレステロールカット率が異なります。

最も価格の安い 100%スティリーノの配合や、ナチュラルチーズの風味や伸びを残したナチュラルチーズとスティリーノを50%ずつブレンドした配合など用途に応じた配合の調節が可能です。



### 私のシリーズ

- ・私のフレンチトースト
- ・私の胡麻いっぱいスプレッド
- ・私のフランス料理
- ・ミルクを食べる乳酪私のホイップドバター
- ・ミルクを食べる乳酪私の燻製バター

### 【マリンフード株式会社 会社概要】

所在地: 大阪府豊中市豊南町東 4-5-1

設立: 昭和 32 年 3 月 15 日

代表取締役社長: 吉村 直樹

URL: <http://www.marinfood.co.jp/>