

2022年3月3日
マリンフード株式会社

SNSで人気の「たらこスプレッド」に続く“ウニ”のスプレッドが登場！
おうちご飯に、手軽に高級食材“ウニ”の味をプラスして贅沢気分
「うにバター 95g」
2022年4月1日(金)より発売開始
～うにとバターが奏でる背徳の味～



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、人気のブレンドスプレッドシリーズより、「うにバター 95g」を2022年4月1日(金)より発売開始いたします。

「うにバター 95g」は、バターとうにをブレンドした商品です。ごはんやトーストに乗せて食べていただいたり、パスタなどのお料理に加えていただいたり、ご家庭のお料理を贅沢にアレンジすることができます。昨今、不漁でウニの価格高騰が騒がれており、さらに手を伸ばしづらくなってしまった高級食材の『ウニ』ですが、本商品を使っていただくと、より手軽にウニの風味と味わいを楽しんでいただくことができます。

本商品には、バターを約35%配合しており、温かい料理に乗せていただくと、バターが溶け出して深いコクが広がります。また、バターはホイップしてやわらかくすることで、スプーンですくいやすく、料理に和えやすくなるように工夫をいたしました。うに・バターに加え、隠し味に魚醤パウダーが入っており、磯の香りや旨味をより一層引き立たせています。

<オススメレシピ>

	材料(1人前)	作り方	イメージ
うにとムール貝のクリームパスタ	パスタ 90g	1 パスタを茹でる。	
	ムール貝 100g	2 フライパンにムール貝と白ワインを入れ蒸す。	
	白ワイン 100ml	3 ②にうにバターと生クリームを入れる。	
	うにバター 大さじ2	4 ③に①のパスタを入れ、全体にからめる。	
	生クリーム 100ml	5 黒こしょうで味を調える	
	黒こしょう 少々		
	材料(1人前)	作り方	イメージ
ウニごはん	ごはん 200g	1 温かいごはんにうにバターをのせる。	
	ウニバター 大さじ2	2 きざみ海苔をトッピングし、お好みで醤油をたらす。	
	きざみ海苔 適量		

■商品概要

商品名 :うにバター 95g

容量 :95g

発売日 :2022年4月1日

金額 :600円(税込み)※オンラインショップ価格

取扱い店舗:食品量販店など

原材料 :バター、うに調味料粉末(デキストリン、うにエキス、混合うに、食用パーム油、たんぱく質分解物、酵母エキス)、食用植物油、食用精製加工油脂、混合うに、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ホタテエキスパウダー、カツオエキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤、着色料(パプリカ色素、カロテン)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)

【簡単塗るだけブレンドスプレッドシリーズ】

商品名	ガーリックマーガリン		たらこスプレッド	私のフランス料理	私のフレンチトースト	はちみつシュガーバターブレンド
内容量	160g	80g	150g	150g	160g	160g
価格(税込)	¥340	¥190	¥430	¥340	¥340	¥340
						
商品名	私の はちみつバター	りんごバター ホイップ	ガーリックバター ホイップ	アンチョビ ガーリックバター ブレンド	うにバター ホイップ	
内容量	180g	105g	105g	150g	95g	
価格(税込)	¥600	¥560	¥560	¥410	¥600	
						

※商品取り扱い: 全国のショッピングセンター、スーパー、ドラッグストア、オンラインストア等
マリンフード商品は、オンラインでもご購入いただけます。[\(https://www.marinfood-onlineshop.com/\)](https://www.marinfood-onlineshop.com/)

【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

資本金 :9,000 万円

代表取締役社長 :吉村 直樹

事業内容 :マーガリン、バター、チーズ、スティリーノ、ホットケーキ、ヴィーガンシリーズ、ピザソース、焼きそば、フリーズドライみそ汁等の製造加工及び販売。

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

オンラインショップ URL: <https://www.marinfood-onlineshop.com/>

お客様相談室 :0120-014-961