

2024年8月29日
マリンフード株式会社

お客様の声から商品化に！
チーズ代替品「スティリーノ」の可能性を広げる生食用が誕生
「コレステロール 98%オフヘルシースライス」
2024年9月より発売開始



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、2007年から、開発・販売を行っている、マリンフードの代表的な商品である植物油脂を使用したチーズ代替素材「スティリーノ」シリーズから、新たに生食用の「コレステロール 98%オフヘルシースライス」を2024年9月より販売開始いたします。

スティリーノを使用したスライスタイプの商品は、2013年に発売した「とろ〜りとろけるヘルシースライス」が始まりです。その後、2015年に「コレステロール 90%オフヘルシースライス」としてリニューアル、2023年3月1日に8年ぶりのリニューアル品となる「コレステロール 98%オフとろけるヘルシースライス」を発売しています。スライス市場では、「そのまま食べるタイプ」と「とろけるタイプ」の2種類を販売されていますが、スティリーノを使用したスライスタイプ商品は一貫して「とろけるタイプ」のみの販売でした。「とろけるタイプ」がご好評いただいている今、スティリーノを使用したスライスタイプの商品のさらなる飛躍のきっかけとして開発に着手し、約半年の研究を経て販売にいたしました。しっとりとした食感にこだわり、改良を続け、「粉っぽさ」「パサつき」を改善し、味については、50種類以上もの素材を単体・組み合わせで試していき、最適なバランスを探りました。最終的には7種類の風味素材を掛け合わせ、チーズ風味の再現を図っております。



この開発を機に、「スティリーノ」の可能性や魅力を発信して皆様の食卓を豊かにするための一助となるよう、「スティリーノ」の市場認知度をさらに高めていきます。

■スティリーノとは

「スティリーノ」は、マリンフードが2007年に開発したチーズの主成分である乳脂肪の代わりに植物油脂を使用したチーズ代替素材です。乳脂肪の代わりに植物油脂を使用しているため通常のチーズと比較してコレステロールがカットされています。また、乳脂肪と比較して植物性油脂は価格高騰の上昇率が低く、原料の価格高騰に左右されにくい特徴があります。お客様へご



提供する際は、スティリーノとナチュラルチーズの配合の割合を変えながら、多種多様な商品を展開することが可能です。

■新商品概要

「コレステロール 98%オフヘルシースライス 105g」

- ・商品名 コレステロール 98%オフヘルシースライス 105g
- ・容量 105g(7枚入り)
- ・発売開始 2024年9月より順次
- ・参考価格 160円(税別)



チーズの主成分である乳脂肪を植物油脂に置き換えた、弊社独自の原料を100%使用したスライスタイプの商品です。乳脂肪の代わりに植物油脂を使用しているためプロセスチーズと比較してコレステロールが98%以上カットされています。通常のスライスチーズと同じようにご使用いただけます。そのままオードブルとしてサンドイッチやハンバーガー等に挟んでお召し上がりいただけます。

【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、チーズ代替品、ホットケーキ、ワッフル、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/>