

2024年10月11日
マリンフード株式会社

試行錯誤を繰り返し、オンリーワンの技術力で実現！
最後まで持続する香り豊かな燻製の風味を楽しめる
さらにお買い求めいただきやすい価格にリニューアルした
「燻製バターブレンド 180g」

2024年10月16日より順次発売開始

～パンや料理に乗せるだけで簡単に本格燻製風味を楽しめる～



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、大人気の色物シリーズから、「燻製バターブレンド 180g」を2024年10月16日より順次発売いたします。

「燻製バターブレンド 180g」は、燻製の香りとバターのコクをお楽しみいただけるスプレッドです。リンゴのチップとピート(泥炭)で燻した珍しい燻製の商品となっており、通常の燻製方法では溶けてしまうスプレッドを特殊な燻製方法を使うことで溶かさず燻製しています。従来品として「私の香り立つ燻製バター」を販売しておりましたが、さらに皆様にご使用いただきやすいようにお手頃価格になってリニューアルいたしました。試作品では、燻製の香りが強すぎることが課題でしたが、燻製時間や、くん液の量を調整し試行錯誤を繰り返した結果、大幅なコストダウンと官能評価での高評価獲得に成功しました。くん液を加えることで「私の香り立つ燻製バター」に比べて、加熱に強い配合を実現しており、食べた最初から最後まで燻製の香りが持続します。燻製の設備と、くん液を練り込める設備の両方を持っているマリンフードにしかできないオンリーワンの技術で実現した自信作です。

おつまみとしてそのままでもおいしくお召上がりいただける他、焼きたてのパンに塗って風味豊かなトーストにしたり、肉・魚・野菜料理などの温かい料理に加えていただいたり、普段の料理を贅沢にアレンジしていただくことができます。

幅広い用途でご使用することができる「燻製バターブレンド 180g」をこの機会に是非ご堪能ください。

<オススメレシピ>

・燻製香るじゃがバター風



材料(4個分)	
燻製バターブレンド	40g
じゃがいも	4個
塩辛	適量
万能ねぎ(小口切り)	適量

作り方

- ①じゃがいもは皮ごと洗って、十字に浅く切り込みを入れる。
水気のついたまま1個づつラップで包み、600wのレンジで約8分加熱する。
途中、上下を返し中まで火を通す。
- ②じゃがいもに十字に切り込みを入れ、塩辛、燻製バターブレンドをのせ、万能ねぎを散らす。

■商品概要

商品名 : 燻製バターブレンド 180g

容量 : 180g

発売日 : 2024年10月16日より順次

参考価格: 420円(税抜)

原材料 : 食用植物油(国内製造)、食用精製加工油脂、バター、食塩/くん液、乳化剤、着色料(カロテン)、(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	はちみつバターブレンド	うにバターブレンド 95g	ガーリックバターブレンド	ガーリックマーガリンガーリックバターブレンド	たらこスプレッド	私のフランス料理
内容量	150g	95g	80g	160g	150g	150g
参考価格(税抜)	¥420	¥420	¥240	¥360	¥440	¥360
						

商品名	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	アンチョビガーリックバターブレンド
内容量	160g	160g	150g
価格(税込)	¥360	¥365	¥375
			

※価格はオンラインショップ価格となります。(<https://www.marinfood-onlineshop.com/>)

※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