

とろ～り伸びる！新しいチーズ代替品
「コレステロール 95%オフ 私のモッツァリーノシュレッド 300g」
3月上旬より発売開始
～ 試行錯誤を重ね、モッツァレラチーズの「伸び」の再現に成功！～



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、シュレッドタイプのチーズ代替品「コレステロール 95%オフ 私のモッツァリーノシュレッド 300g」を2020年3月上旬より順次発売開始いたします。

マリンフードでは、2007年より植物油脂を主要原料としたチーズ代替品「スティリーノ」を製造しています。スティリーノはチーズよりも安価で、冷めても柔らかいという特徴がありますが、モッツァレラチーズ等に見られるような「伸び」はありませんでした。

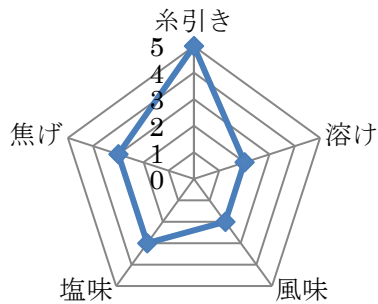
そこで、今までにない「捏ねる」という工程を加える等、試行錯誤を重ねた結果、よく伸びるチーズ代替品「コレステロール 95%オフ 私のモッツァリーノシュレッド 300g」が完成しました。よく加熱することで伸び、さらに一度冷めた後も再加熱することで再度伸びが見られます。

ハードモッツァレラと比較してコレステロールが95%以上カットされているため、ピザやグラタン、チーズボールなどに使えば、これまでのチーズ料理の見た目のおいしさはそのままに、より健康的な料理をお楽しみいただけます。シュレッドタイプのため、必要な量を使いきれぬ点も嬉しいポイントです。

マリンフードは、今後も皆様のご要望にお応えできるよう、おいしく、身体にも嬉しい商品提供を行ってまいります。

■開発秘話

今回、スティリーノでも伸びる生地を作るために、実際のモッツアレラチーズの製造工程からヒントを得て、今までにない「捏ねる」という工程を加えています。これによってモッツアレラチーズと同等レベルの伸びを再現することができました。製造工程や原料の検討、配合の調整を行うことで伸びを作り出すだけでなく、その伸びを保つことにも苦労しました。できるだけ強い伸びを長く保つためにはどうすべきか、各原料メーカーへの問い合わせや試作を重ねて検証し、最終的に伸びの持続性の高い生地を開発することに成功致しました。



<かけるモッツアレラ(チーズ 100%)と私のモッツァリーノ(スティリーノ)伸びの比較>

■商品概要

商品名 : コレステロール 95%オフ 私のモッツァリーノシュレッド 300g

容量 : 300g

発売日 : 2020年3月上旬

金額 : 440円(税込み)

取扱い店舗: 食品量販店など

原材料 : 食用植物油脂(国内製造)、乳たん白、食塩、乳等を主要原料とする食品、チーズ、乳たん白質分解物/加工でん粉、pH調整剤、セルロース、クエン酸 Na、リン酸塩(Na、K)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香料、着色料(カロテン)

含有アレルギー物質: 乳成分

【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、コンパウンドマーガリン、ピザ用ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ホットケーキ、パンケーキ、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。

U R L : <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