

2020年8月吉日  
マリンフード株式会社

低価格&コレステロール大幅カット  
「コレステロール 95%オフ モッツァリーノシュレッド 1kg」  
9月上旬より発売開始  
～コレステロールカットだから罪悪感なくチーズが楽しめる！～



画像はイメージです

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、業務用の「コレステロール 95%オフ モッツァリーノシュレッド 1kg」を 2020年9月上旬より順次発売開始いたします。

マリンフードは、2007年より、植物油脂を主要原料としたチーズ代替品「ステイリーノ」を製造・販売しています。ステイ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など、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。この度発売する「コレステロール 95%オフ モッツァリーノシュレッド 1kg」は、2020年3月に発売した「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」を大容量にした業務用商品です。

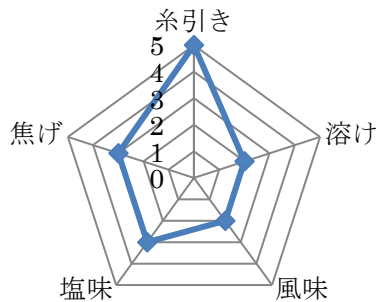
価格変動を受けにくい植物性の油脂を使用することで開発に成功した「ステイリーノ」は、販売開始当初より通常のナチュラルチーズより低価格という点でご好評を頂き、家庭用だけではなく業務用としての売り上げも順調に増加しております。

見た目やおいしさは通常のモッツァレラチーズを再現しながらも、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、鍋やチーズフォンデュなど秋冬にかけてチーズを楽しみたい季節に、コレステロールを気にしている方でもたっぷりチーズを楽しんでいただけます。ピザやグラタン、チーズボールなど料理にも活躍します。シュレッドタイプのため、必要な量だけ使いやすいのも特徴です。

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

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ています。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%)とコレステロール 95%オフ モッツアリーノシュレッド 1kg 伸びの比較>

## ■商品概要

商品名 : コレステロール 95%オフ モッツアリーノシュレッド 1kg

容量 : 1kg

発売日 : 2020年9月上旬

金額 : 1260円(税込み)

取り扱い店舗: 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。

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