

2021年3月吉日
マリンフード株式会社

マリンフードから、クリームチーズを贅沢に50%使用した
『美しい白』シリーズが誕生！
「美しい白 60g」/「美しい白スライス 80g」/「美しい白 6P 90g」
3月23日(火)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、クリームチーズをたっぷり原材料中に50%使用した『美しい白』シリーズの発売を3月23日(火)より開始いたします。ベビーチーズタイプの「美しい白 60g」、スライスチーズタイプの「美しい白スライス 80g」、6P チーズタイプの「美しい白 6P 90g」の3商品展開です。

『美しい白』シリーズは、クリームチーズをたっぷりを使いながらミルク風味をいかし、酸味がありながらまろやかな味わいが特徴です。

「美しい白 60g」は、1個15gのベビーチーズ状の個包装になっており、おつまみやオードブルなどにおすすめです。スライスタイプの「美しい白スライス 80g」は、サンドイッチやサラダにお使いいただくことで、料理にアクセントを加えることができます。「美しい白 6P 90g」は、1個15gの6Pチーズ状の個包装タイプの商品です。昨年設立した埼玉工場で製造可能になった6Pチーズの製造ラインを使って、マリンフード初となるクリームチーズ風味の6Pチーズタイプの商品を開発いたしました。

マリンフードは今後もお客様のニーズに応えた様々な商品展開を進めてまいります。

■商品概要

	美しい白 60g	美しい白スライス 80g	美しい白 6P 90g
原材料名	ナチュラルチーズ(アメリカ製造)、食用植物油脂、乳たん白、バターミルクパウダー、クリーム、寒天加工品(粉あめ、寒天)、でん粉、食塩/加工でん粉、リン酸塩(Na)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料	ナチュラルチーズ(アメリカ製造)、食用植物油脂、乳たん白、バターミルクパウダー、クリーム、寒天加工品(粉あめ、寒天)、食塩/加工でん粉、リン酸塩(Na)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料	ナチュラルチーズ(アメリカ製造)、食用植物油脂、乳たん白、バターミルクパウダー、クリーム、でん粉、寒天加工品(粉あめ、寒天)、食塩/加工でん粉、リン酸塩(Na)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料
内容量	60g(4個入)	80g(5枚入)	90g(6個入)
栄養成分	エネルギー 49kcal たんぱく質 1.1g 脂質 4.5g 炭水化物 1.1g 食塩相当量 0.2g カルシウム 20mg	エネルギー 60kcal たんぱく質 1.3g 脂質 5.5g 炭水化物 1.2g 食塩相当量 0.3g カルシウム 28mg	エネルギー 52kcal たんぱく質 1.1g 脂質 4.7g 炭水化物 1.3g 食塩相当量 0.3g カルシウム 21mg
価格	150円(税込)	190円(税込)	260円(税込)
画像			

【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

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