

2022年11月吉日
マリンフード株式会社

より本物のチーズのような風味と溶け感になってリニューアル！ 「私のヴィーガン植物シュレッド」11月から順次発売

アレルギー特定原材料・動物性原料不使用ながら
味、食感にこだわったヘルシーな植物性代替チーズ



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、アレルギー特定原材料 28 品目不使用、動物性原料不使用のチーズ代替商品「私のヴィーガン植物シュレッド 200g」を 2022 年 11 月よりリニューアルいたします。

本商品は 2016 年 8 月に発売されており、今回のリニューアルで商品名、パッケージデザイン、配合を変更して順次販売をいたします。

マリンフードは、チーズ類、マーガリン・バター類、ホットケーキ類を主軸として、業務用から家庭用まで幅広い商品を展開しています。今回の「私のヴィーガン植物シュレッド 200g」のリニューアルは、より本物のチーズに近づけるためにさらなる風味改良と溶け感改良を目的に実施しました。

「私のヴィーガン植物シュレッド 200g」はヘルシーに様々な料理に使用できる商品としてご好評をいただいている人気商品です。加熱料理でチーズの代わりにお使いいただくことができ、ピザトーストやグラタンなど毎日の食事の中で活躍します。

また本商品は、アレルギー特定原材料等 28 品目不使用、動物性原料不使用のため、食物アレルギーに悩む方だけでなく、ヴィーガンの方やベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。また、ゴーダチーズと比較してコレステロールを 99%以上カット(※1)しているため、コレステロールを気にされている方にもおすすめです。

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、既存商品の改良だけでなく世の中に出していない新商品開発も行うことで、様々な商品の提供を行ってまいります。

※1:当社比

【商品概要】

商品名	私のヴィーガン植物シュレッド 200g
発売開始日	2022年11月上旬
内容量／希望小売価格	200g／310円(税込)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none">・植物由来の原料をベースに作ったチーズ様食品です。・ヴィーガン(ベジタリアン)に対応しており、動物性原料は一切使用していません。・アレルギー特定原材料等 28品目を含む原材料を一切使用していません。・6mm幅のシュレッド。ピザトースト、グラタン等の加熱料理にご使用ください。
原材料名	食用植物油(国内製造)、ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液、酵母エキス、デキストリン／加工でん粉、セルロース、pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、着色料(カロテン)
取り扱い店舗	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
アレルギー	無(一部乳、大豆を含む商品と共通の設備で生産していますが、製造前に十分な洗浄を行っています)



【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、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/>