

2023年2月28日  
マリンフード株式会社

**プラントベースフード市場トップシェア、マリンフードの独自技術で完成！**

**相次ぐ値上げラッシュの救いの手に！**

**健康志向や節約志向、SDGs といった消費者ニーズに応える、**

**進化系のチーズ代替素材「スティリーノ」を開発**

**健康志向、節約志向のニーズに応える新商品 5 種 16 品を 3 月から順次発売**



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、2007 年から、植物由来の原料を使用したチーズ代替素材「スティリーノ」の開発・販売を進めてきた、プラントベースフードのリーディングカンパニーです。この度、従来の「スティリーノ」よりも、風味を向上させることでさらにおいしく、コレステロール値をさらにカットすることでよりヘルシーにパワーアップした進化系とも言える新たな「スティリーノ」の開発に成功いたしました。当社は、新たな「スティリーノ」を使用した新商品を 3 月上旬より順次販売を開始いたします。新商品は、「コレステロール 98%オフヘルシーシュレッド」、「コレステロール 98%オフとろけるヘルシースライス」、「とろ〜りとろけるゴーダチーズブレンド」、「モッツァリーノブレンド」、「ミルクを食べるキャンディチーズブレンド プレーン/カマンベール入り」の 5 種 16 品です。

新たな「スティリーノ」は、従来品の「冷めても柔らかい食感」などチーズにはない特徴はそのままに、よりチーズに近づけるため原材料の配合比率を調整する等改良を重ねました。その結果、風味向上やコレステロールカット率の上昇に成功し、より美味しくかつヘルシーに、そして、一般的なナチュラルチーズや従来品と比較して安価な商品提供を実現いたします。円安による物価上昇の影響で節約志向が強まる昨今、家計の救世主にもなり得る商品です。この開発を機に、コストメリットだけではない様々な「スティリーノ」の魅力を発信して皆様の食卓を豊かにするための一助となれるよう、「スティリーノ」の市場認知度をさらに高めていきます。

#### ■開発背景

コロナ禍をきっかけにした消費者の健康志向の高まりから、植物性代替食品市場規模は 2010 年～2020 年の 10 年間で約 5 倍(引用:TPC マーケティングリサーチ株式会社)に膨れ上がっています。さらに、昨今は物価上昇により消費者の節約志向はますます高まる中で、「スティリーノ」はヘルシーで安価というチーズにはない価値を付与することでお客様からの支持を得ております。昨年のスティリーノ関連商品の売上は前年比 23.1%増を達成いたしました。当社は、チーズ代替商品のパイオニアであり、プラントベースフード市場のトップシェアを誇る企業として、消費者ニーズに応える、さらにヘルシーで、安価で、おいしい商品をお客様にご提供したいという想いから開発に着手しました。

## ■進化系「スティリーノ」の開発秘話・こだわり

新たに誕生する「スティリーノ」は、従来品をよりチーズに近づけるため原材料の配合比率を調整する等試行錯誤を重ねました。従来品のようにおいしさを損ねずに原材料の割合を変更することは、難しい挑戦でした。当社は、200回以上の試作を重ねることで、従来品よりも乳感を高めて風味を向上させ、さらなるおいしさを追求いたしました。見た目と風味において過去発売した商品と比較し、最も高い評価を獲得しております※<sup>1</sup>。風味の向上に加え、コレステロールカット率を従来品の97%オフから98%オフに引き上げることも成功し※<sup>2</sup>、美味しさとヘルシーさを兼ね備えた商品です。本商品は約16年前からチーズ代替素材の開発・販売を続けてきたマリンフードだからこそ持っているナレッジと独自技術が支えており、他社には真似できない品質に仕上がったと自負しております。

※1 マリンフード社内官能検査より

※2 一般的なゴーダチーズとの比較

## ■スティリーノとは

「スティリーノ」は、マリンフードが2007年に開発したチーズの主成分である乳脂肪の代わりに植物油脂を使用したチーズ代替素材です。乳脂肪の代わりに植物油脂を使用しているため通常のナチュラルチーズと比較してコレステロールがカットされています。また、乳脂肪と比較して植物性油脂は価格高騰の上昇率が低く、原料の価格高騰に左右されにくい特徴があります。お客様へご提供する際は、スティリーノとナチュラルチーズの配合の割合を変えながら、多種多様な商品を展開することが可能です。



## ■新商品概要

### 「コレステロール 98%オフヘルシーシュレッド」

チーズ代替素材「スティリーノ」を100%使用したシュレッドタイプの商品です。

- ・商品名 コレステロール 98%オフヘルシーシュレッド
- ・容量 200g/300g/500g/1000g
- ・発売開始 2023年3月より順次
- ・金額 448円(税別) 300g



### 「コレステロール 98%オフとろけるヘルシースライス」

チーズ代替素材「スティリーノ」を100%使用したスライスタイプの商品です。

- ・商品名 コレステロール 98%オフとろけるヘルシースライス
- ・容量 105g/180g
- ・発売開始 2023年3月より順次
- ・金額 170g(税別) 105g



### 「とろ〜りとろけるゴーダチーズブレンド」

ナチュラルチーズを20%と、スティリーノを80%ブレンドしたシュレッドタイプの商品です。

ゴーダチーズと比較してコレステロールを70%以上カットしました。

- ・商品名 とろ〜りとろけるゴーダチーズブレンド
- ・容量 200g/300g/500g/1000g
- ・発売開始 2023年3月より順次
- ・金額 508円(税別) 300g



### 「モッツァリーノブレンド」

スティリーノを100%使用したシュレッドタイプの商品です。加熱することでモッツァレラチーズのような伸びがみられます。

- ・商品名 モッツァリーノブレンド
- ・容量 200g/300g/500g/1000g
- ・発売開始 2023年3月より順次
- ・金額 580g(税別) 300g



### 「ミルクを食べるキャンディチーズブレンド」

ナチュラルチーズとスティリーノをブレンドしたキャンディタイプの商品です。隠し味に牛乳を入れ、まろやかに仕上げた「プレーン」と製品中にカマンベールチーズパウダーを配合した「カマンベール入り」の2種。

- ・商品名 ミルクを食べるキャンディチーズブレンドプレーン  
ミルクを食べるキャンディチーズブレンドカマンベール入り
- ・容量 100g
- ・発売開始 2023年3月より順次
- ・金額 318円(税別)



### ■人気料理家あみんさん監修のオリジナルレシピ

育ち盛りの3人の子供を育てる母でありながら、雑誌、TV、ラジオで活躍されている人気料理家のあみんさんに新商品「モッツァリーノブレンド」を使用したヘルシーでお手頃なオリジナルレシピ「鶏むね肉のチーズ風焼き」を監修いただきました。



料理家。育ち盛りの3人の子供を育てる母。身近にあるもので家族が喜ぶおうちご飯を提案。ブログやInstagramで簡単レシピを紹介している。雑誌やTV、ラジオなどでも活躍中！著書に『あみんのラクする！おいしい節約おかず』（ワン・パブリッシング刊）がある。

ブログ : <https://ameblo.jp/a-min296/>

インスタグラム : [https://www.instagram.com/a\\_min296/?hl=ja](https://www.instagram.com/a_min296/?hl=ja)

### <調理方法>

	材料(1人前)	作り方	イメージ画像
鶏むね肉の 黒胡椒チーズ風焼き	モッツァリーノブレンド(100g)	① 鶏むね肉は皮を取り7~8ミリ幅のそぎ切りにする。	
	鶏むね肉(1枚200g程度)	② ①をトレーに乗せ、オリーブオイルを全体にかける。	
	オリーブオイル(適量)	③ ②に塩と黒こしょうを振りかけ、モッツァリーノブレンドをのせる。	
	黒こしょう(適量)	④ ③をオーブントースター(1000W)で10~15分程度焼く。	
	塩(適量)		

### 【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、チーズ代替品、ホットケーキ、ワッフル、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/>