

2018年3月吉日
マリンフード株式会社

ふわふわ感が新しい ホイップされたバターが誕生！
家庭用カップタイプ「私のふわふわホイップバター～150%～ 60g」と
業務用ポーションタイプ「スペシャルホイップバター3g」
「スペシャルホイップバター4g」を3月より新発売
 ～マリンフードの主力商品であるバターの口溶けとミルク感アップ！～

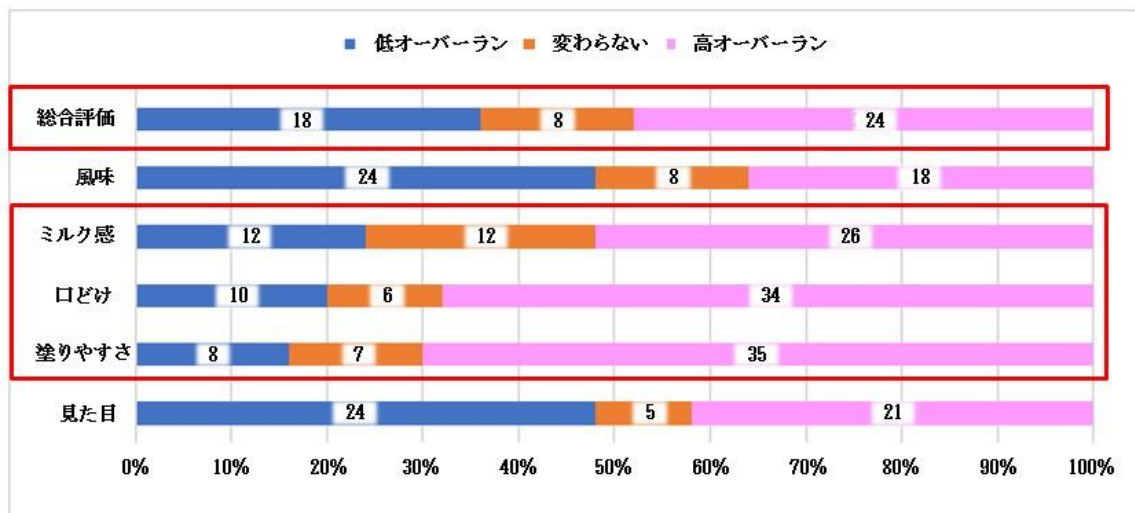


マリンフード株式会社(本社:大阪府豊中市、代表取締役社長:吉村 直樹、以下マリンフード)は、バターをホイップして<軽さ>と<ふわふわ感>を実現した「私のふわふわホイップバター～150%～60g」、「スペシャルホイップバター3g」、「スペシャルホイップバター4g」を3月より新発売いたします。「私のふわふわホイップバター～150%～60g」は、カップタイプの家庭用商品で、「スペシャルホイップバター3g」と「スペシャルホイップバター4g」はポーションタイプの業務用商品です。

この度発売される3商品は、マリンフードの主力商品であるバターをホイップ※して空気を最大限含ませることで、従来のホイップバターよりもミルク感や口溶けをアップさせています。これまでにない軽くてふわふわとした口あたりで、新食感をお楽しみいただくことができます。また、ホイップすることで通常のバターよりも短時間でやわらかくなるため、塗りやすく、焼きたてのトーストなどに塗るとサツと溶けてバターの香りが引き立ちます。

※バターをホイップすることで口あたりが軽くなり、ミルク感や口溶けがアップします。本製品はホイップした際の「オーバーラン(＝バターに含まれる空気量の割合)」が、マリンフードの従来品(同形態のホイップバター製品)の3倍以上になっています。(オーバーランの程度が官能評価に及ぼす影響は下記データをご参照ください)

【官能調査結果(オーバーランの影響)】 社内モニター調査会調べ



トーストに塗る以外にも、ホットケーキやワッフルなどの洋菓子作りに使ったり、じゃがバターやソテーなどの料理に使ったりと幅広く活躍します。

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。

【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:<http://www.marinfood.co.jp/>

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