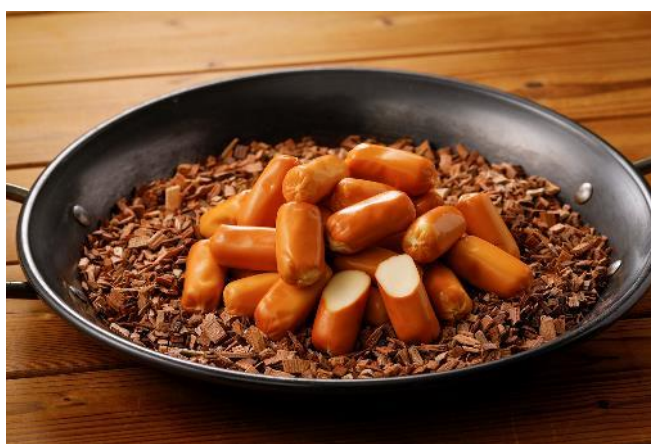


今話題の“チーズ代替品”『スティリーノ』を使用！  
お手頃価格とコレステロール 30%オフ\*が嬉しい燻製フレーバーのチーズブレンド  
「香り立つ燻製チーズブレンド 120g」  
9月上旬より発売開始  
～おつまみ・おやつに大活躍！～



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、2021年9月上旬より、「香り立つ燻製チーズブレンド 120g」の発売を開始いたします。

「香り立つ燻製チーズブレンド 120g」は、ナチュラルチーズ 50%に、マリンフードが製造する植物油脂を原料としたチーズ代替品『スティリーノ』を混合させて、燻製させたチーズブレンドです。山桜のスマーク用ウッドチップのみを使用して、自社工場じっくり丁寧に燻製させており、豊かな香りが広がります。おやつやおつまみで手軽に食べやすい1個約7.5gの一口サイズです。

昨今、健康や環境への配慮から植物性代替食品に注目が集まっています。当商品に配合した『スティリーノ』は2007年11月にマリンフードが開発した植物性の油脂をチーズの乳脂肪の代わりに使用して作られた商品です。通常のチーズより安価な『スティリーノ』を使用する他、個包装を無くすことで、お客様にお買い求めいただきやすい価格で提供することを実現いたしました。また、『スティリーノ』は本物のチーズの味わいに近づけるようにおいしさを追求しながらも、コレステロールを大幅にカットすることに成功いたしました。そのため、『スティリーノ』を配合した新商品「香り立つ燻製チーズブレンド 120g」はコレステロールを30%\*カットし、コレステロールを気にされる方にもお召し上がりいただきやすいと考えております。

マリンフードは、お客様のニーズに合ったトレンド感のある商品の開発を行ってまいります。

※プロセスチーズとの比較

マリンフード商品は、オンラインでもご購入いただけます。( <https://www.marinfood-onlineshop.com/> )

## ■商品概要

商品名 : 香り立つ燻製チーズブレンド 120g  
容量 : 120g  
発売日 : 2021年9月上旬  
金額 : 300円(税込み)  
取扱い店舗: 食品量販店など  
原材料 : ナチュラルチーズ、食用植物油脂、乳たん白、チーズパウダー、  
脱脂粉乳、乳たん白質分解物／リン酸塩(Na)、pH調整剤、  
加工でん粉、調味料(アミノ酸)、着色料(カロテン)



## 【参考】話題の“代替食品”のパイオニア的存在！ チーズ代替素材『スティリーノ』とは

『スティリーノ』は、植物油脂と乳たん白からつくられたマリンフードが開発したチーズ代替素材です。チーズとの違いは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大幅にカットされています。



価格変動を受けにくい植物性油脂を使用することで、比較的安価に提供できる点も特徴です。味や香りも違和感なくお召し上がりいただけるように本物のチーズの様な味に近づけ、おいしさをとことん追求いたしました。また、加熱するととろけるため、普段の料理にもお使いいただきやすい商品です。マリンフードは100%スティリーノを配合した商品の他、スティリーノと他チーズを様々な割合で配合して多種多様な商品を展開しており、現在スティリーノシリーズの商品は約全30種にのぼります。

昨今、“代替食品”が注目を集める中、マリンフードも『スティリーノ』を使用した商品展開を積極的に行っており、今後も展開を続けてまいります。

## 【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 : <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