

A D E K A 食品事業「RISU BRAND」2026 年度新製品を発表

株式会社 A D E K A（代表取締役社長兼社長執行役員：城詰 秀尊）は、食品事業 RISU BRAND の 2026 年度新製品を発表しましたのでお知らせいたします。4 月 1 日より順次販売開始予定です。

A D E K A は、1929 年にマーガリンの製造・販売を開始して以降、確かな技術力で、社会課題に“おいしさ”をはじめとする価値を提供してまいりました。不確実性の高まる現代だからこそ、強みのフードテックを駆使し、サプライチェーンの皆様とともに、食の未来の創出に貢献してまいります。

◆2026 年度 新製品テーマ

『 食の未来をともに創る ～フードテックで世界の食卓に笑顔を～ 』

食品業界では“おいしさ”や“安全・安心”“安定供給”に加えて、環境配慮や多様性への対応など、様々な価値の提供が求められています。また、気候変動や地政学リスクを背景とした原燃料価格の不安定化に加え、食料品をはじめとする物価の高騰により、消費マインドは低下傾向にあります。一方、旺盛なインバウンド需要を背景に、グローバル市場では、日本の食品に対する評価が高まっています。

このような背景の中で、2026 年度新製品は、“おいしさ”や“使いやすさ”といった機能性に加えて、A D E K A の強みであるフードテックを駆使した様々な食の課題解決に貢献する 6 品種を展開します。

新製品は「“おいしさ”と“コスト効率”の両立に貢献する製品」「海外輸出をサポートする製品」をコンセプトに、今後需要の拡大が見込まれるホテル・レストラン・カフェ（HoReCa）や土産菓子、総菜・中食市場のさらなる開拓と、海外輸出・グローバル展開の加速を目指します。

なお、今回販売を開始する 6 品種に加え、原材料の供給不安や価格変動に対応しながら、お客様のより良い商品づくりに貢献する新製品を 2026 年度内に発表予定です。



◆ 2026 年度 新製品 POINT

- ✓ 「“おいしさ”と“コスト効率”の両立」や「海外輸出のサポート」に貢献することをコンセプトとした製品です（食品添加物表示不要や海外輸出に配慮した製品設計等）。
- ✓ 原料にパーム油を使用する製品は RSPO 認証製品（マスバランス）です。
また、部分硬化油を使用していません。

※ 食品添加物の認可状況は国や地域によって異なります。海外輸出での使用をご検討の際はお問い合わせください。

◆ 製品ラインナップ（2026 年 4 月 1 日～順次販売開始）

(1) ソシエル PLUS 500G : 練込用マーガリン（ポンドタイプ）

(2) ソシエル PLUS 15K : 練込用マーガリン

好評の「ソシエル」の“素材の風味を引き立てる効果”に“しっとり・ソフトな食感が持続”する機能をプラス。素材のおいしさを活かしたバラエティ豊かな商品づくりにお使いいただけます。

- ✓ バター代替の他、焼菓子・半生菓子の品質向上に貢献します
- ✓ 海外輸出に配慮した製品設計です
- ✓ 食品添加物表示不要

○用途例：製菓、洋菓子、製パン 等



(3) デリプランツ コクバター 10K : プラントベース バター ※ 乳製品のバターではありません。

自然なコクを付与でき、様々なメニューづくりにぴったりのプラントベースバター（米油加工食品）。ご好評につき大容量タイプをご用意しました。

- ✓ プラントベースフードはもちろん、様々なメニューにお使いいただける他、海外輸出に配慮した製品設計です
- ✓ アレルギー特定原材料 8 品目不使用、食品添加物表示不要、「米油加工食品」表示が可能です。

○用途例：製パン、製菓、洋菓子、惣菜、調理 等



(4) ブレンドホイップ EX : フローズンチルド用ホイップクリーム

冷凍耐性に優れたフローズンチルド用ホイップクリーム。純生クリームとのブレンド適性に優れ、素材本来のおいしさを引き立てる設計です。

- ✓ 香料表示不要で合わせる素材の風味を活かします
- ✓ 幅広い国・地域で認可されている食品添加物を使用しており、海外輸出に配慮した製品設計です

○用途例：フローズンチルド流通向け和洋菓子 等



(5) D-ハイクリーム AT : 練込用クリーム

生クリームの代替として使用可能な調理用途の練込専用クリーム。
耐酸性・耐熱性に優れ、様々な調理にご活用いただけます。
素材本来のおいしさを引き立てる設計となっています。

- ✓ 乳脂肪球被膜の活用により、生クリームに比べて加熱時の凝集や分離が少なく、安定した調理が可能です
- ✓ 賞味期限が長く、お客様の発注や在庫管理に柔軟な対応が可能です
- ✓ 食品添加物表示不要

○用途例：惣菜、調理、製菓、洋菓子等



(6) ノルエット (ベルギーチョコ) : フィリングクリーム

ベルギーチョコを使用した濃厚風味のフィリングクリーム。
冷凍・加熱耐性があり、日持ちするため、製菓・製パンの他、
土産菓子やアイスなど幅広い用途でご使用いただけます。

- ✓ 当社独自の風味素材を使用し、満足感のあるチョコ風味に仕上げました
- ✓ 冷凍状態でもなめらかな物性のため、メニューの幅が広がります

○用途例：製菓、製パン、土産菓子、アイス等



補足：食品事業「RISU BRAND」について

1929年に「リス印」マーガリンの製造を開始以降、パンや菓子など日常の食卓に並ぶ様々な食品の“おいしさ”を実現するために、独自技術で開発した業務用加工油脂・加工食品を展開しています。“おいしさ”と“使いやすさ”にこだわったプラントベースフード「デリプランツ (Deli-PLANTS)」シリーズや、焼き立てのパンのおいしさを持続し食品ロス削減に貢献する業務用マーガリン「マーベラス」シリーズなど、高付加価値製品の提供を通じて、食品業界を取り巻く課題の解決やお客様のメニューづくりをサポートしています。

2024年から始動した中期経営計画『ADX 2026』では、国内での販売拡大を図りつつ、“世界”の豊かな食生活に貢献するべく、海外市場開拓の専門組織を新設し、欧米やインドなどへの海外展開を推し進めています。

以上

■本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社 A D E K A 法務・広報部 総務・広報グループ

Tel:03-4455-2803 / E-mail: somu@adeka.co.jp