

東京都荒川区東尾久 7-2-35

株式会社 **ADEKA**

法務・広報部 総務・広報グループ

お問い合わせ先 03-4455-2803

<http://www.adeka.co.jp>

秋・冬に向けてイタリア産マロン入りのフィリングを発売開始

株式会社ADEKA（東京都荒川区 社長：櫻井邦彦）は食品部門の新製品として秋・冬の季節限定商品を8月1日より発売開始いたしますので、下記の通りお知らせいたします。今後も順次発表してまいります。

記

1.本年度新製品の共通テーマ

「旬のおいしさでメニュー作りに貢献します」

原料の産地や品種など「おいしさ」にこだわった素材を季節に合わせてお届けして、食を「楽しむ」きっかけをご提案いたします。RISU BRANDの新製品を売れるメニュー作りにご活用ください。

2.発売開始する新製品

(1)リスジェヌホイップ渋皮マロン

秋・冬に向けて季節限定でお届けする、イタリア産渋皮マロン入り的高级ファットスプレッドです。イタリアは欧州で一番の栗の産地です。最近流行の渋皮も使用して仕上げました。

すっきりとした口溶け、軽い食感はパンにも洋菓子にもおすすめです。

保存料、合成着色料無添加。

(2)テイストシート(渋皮マロン)

同じく季節限定でお届けする、イタリア産渋皮マロン入りのロールインフィリングです。良好な伸展性で作業性が良く、あざやかな層を作ることができます。

乳化剤、保存料、酸化防止剤、合成着色料無添加です。

油脂に関しては、心臓病の原因になるとして「トランス脂肪酸」の問題がクローズアップされています。顧客からの要望が高まっているため、弊社の本年度の新製品は、すべて低トランス脂肪酸対応としております。



リスジェンヌホイップ渋皮マロン使用例



テイストシート渋皮マロン使用例