

## 5つ星ホテル「ラッフルズ ドバイ」内、日本料理レストラン「TOMO」 「ミルクを食べる乳酪私の燻製バター」を採用決定 ～12月上旬より提供開始～

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、ラッフルズ・ホテル・アンド・リゾーツが運営する5つ星ホテル「ラッフルズ ドバイ」内にある、日本料理レストラン「TOMO」において、「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター」の採用が決定し、12月上旬より商品を使用したメニュー提供を開始します。現在提供予定の「ホタテ陶板焼き(燻製バター使用)」や「あさりのガーリック蒸し」の他、今後新たなメニューも考案し、随時提供予定です。

マリンフードは2012年より、海外展開を開始しており、主に香港、台湾、マレーシア、タイを中心として、現在では10カ国へと商品展開をしております。

また、「ミルクを食べる乳酪私の燻製バター」は日本ハラル協会からハラル認証を取得しており、イスラム圏へのさらなる商品展開も目指しています。

2015年4月から発売をしている同商品は、2015年2月に出席したアラブ首長国連邦(ドバイ)、インド(ニューデリー)での海外食品展示会に出品し、独自性からご好評を頂いておりました。燻製されたバターは世界的にも珍しく、“食べたことがない”、“コクがあって美味しい”、“口の中で香りが広がる”など、試食頂いた方からお褒めの言葉を頂きました。

「TOMO」は、本格的な日本料理が楽しめるレストランです。ピラミッド型をしたラッフルズホテルの頂上に位置しているため、ドバイ中の景色を見渡すことができ、世界中のラッフルズホテル宿泊客からご好評を頂いております。

本契約により、世界中の方に「ミルクを食べる乳酪私の燻製バター」をお召し上がり頂き、本商品の魅力を、より一層多くの方に伝えて参りたいと考えております。

マリンフードは、今後も日本のみならず、海外での商品展開も積極的に行ってまいります。



## ■商品概要

商 品 名: ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター

種 類 別: バター

発 売 開 始: 2015年4月

原 材 料 名: 生乳、食塩



## ■TOMO レストラン概要

2012年より、出店しており、寿司、刺身、丼物、そば、うどん、天ぷら、トンカツ、ラーメン、お茶漬けなど、幅広く日本料理を提供しています。

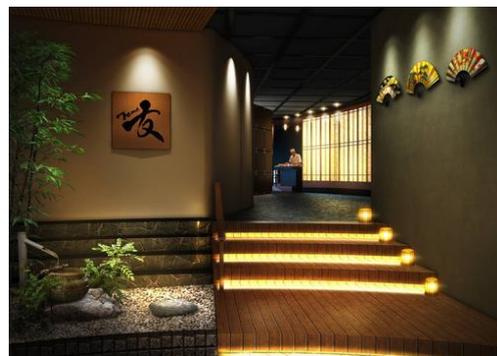
店 名: TOMO

所 在 地: Sheikh Rashid Road, Dubai, UAE

オ ー ナ ー: 高橋 智寿

T E L: (+971) 4 357 7888

U R L: <http://www.tomo.ae/>



## オーナーシェフ 高橋 智寿

日本料理レストラン「TOMO」のオーナーシェフ。30年以上の中東での経験を活かし、日々日本料理の魅力と日本の文化を UAE に伝えていけるよう努めています。

## 【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

代表取締役社長: 吉村 直樹

U R L: <http://www.marinfood.co.jp/>