

マリンフードよりポーションタイプの燻製バターが初登場！
「ミルクを食べる乳酪 燻製バターポーション7g」
2016年7月上旬より発売
～プチっと簡単にリッチな燻製風味を堪能～

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、この度、業務用の「ミルクを食べる乳酪 燻製バターポーション7g」を2016年7月上旬より新発売いたします。本商品は、ホテルやレストランなどの外食産業へ展開していきます。

マリンフードはポーションバターの市場でシェア8割を占めています。マリンフードの商品「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター」の好評をうけ、ノウハウをいかしてポーションタイプでも燻製バターを開発いたしました。本商品は使い切りサイズの丸型ポーションタイプのため、いつでも衛生的にメニュー添付品として提供することができます。

本商品は、りんごチップとピート(泥炭)で燻製をした、風味豊かな味わいが特徴の商品です。通常の燻製方法ではなく、バターが溶けないよう特殊な燻製方法を行うことで、バターを燻製にすることに成功いたしました。焼きたてのバケットやトーストはもちろんのこと、肉や魚、野菜料理の上に乗せてコクをプラスすることで、いつもの料理をリッチな味わいへと変えてくれます。

マリンフードでは、今後もお客様のご要望にお応えできるような商品の開発・販売を行ってまいります。



【ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター 商品一覧】

- ・ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター7g×8個入り
- ・ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター100g
- ・ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター450g(業務用)
- ・ミルクを食べる乳酪 燻製バター7g×50個(業務用)
- ・ミルクを食べる乳酪 燻製バターポーション7g(業務用)

【商品概要】

商品名	ミルクを食べる乳酪 燻製バターポーション7g	
種類別	バター	
発売開始	2016年7月上旬	
内容量	280g(7g×40個)	
価格	オープン価格	
原材料名	生乳、食塩	
栄養成分表示 1個7gあたり	エネルギー 52kcal たんぱく質 0.0g 脂質 5.7g	炭水化物 0.1g ナトリウム 35mg (食塩相当量)0.1g
アレルギー	乳	
		

【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/>