

報道関係者各位

2024年4月吉日  
マリンフード株式会社

累計約 2600 万個の売上を誇るマリンフードのロングセラー商品がリニューアル！  
トレンドのチューブ入り調味料として新登場！  
**「ガーリックバターブレンド 80g」2024 年 4 月より本格発売**  
使い方色々！おろしガーリックが食欲そそる変わり種の調味料



※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、「ガーリックバターブレンド 80g」を 2024 年 4 月より本格的に発売を開始いたします。

「ガーリックバターブレンド 80g」は、1996 年に当社から発売して以来、約 2600 万個の売上を誇る「ガーリックマーガリン」をバター入りにリニューアルした新商品です。バターを加えることでよりコクのある深い味わいに仕上げました。バターを加えたスプレッドに、食欲そそる香ばしい香りが広がるおろしガーリックをはじめチーズやスパイスをバランスよくブレンドしています。焼きたてのパンに塗って本格的なガーリックトーストをお手軽に作っていただいたり、茹でたてのパスタに絡めるだけでイタリアン風味のガーリックパスタが完成したりと、様々な用途でお使いいただけます。

また、昨今のチューブ入り変わり種調味料の人気を受け、本商品もチューブ型にいたしました。手軽で使いやすい、カップタイプの容器と比較して密封性が高いため最後まで衛生的にお使いいただけます。

マリンフードは今後もお客様のニーズに沿ったトレンドの新商品の開発を行ってまいります。

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/> )

<オススメレシピ>

・トマトのブルスケッタ



		食材(4人分)	
トマトのブルスケッタ	ガーリックバターブレンド	大きじ4	
	バゲット(約1cm幅)	8枚	
	トマト	1/2個	
	玉ねぎ	1/8個	
	パセリ	適量	
	生ハムスライス	4枚	
	オリーブオイル	大きじ1	
	塩こしょう	少々	

作り方
① バケットにガーリックバターブレンドを塗り、オーブントースターで焼く。
② トマトは8mm角に、玉ねぎとパセリはみじん切りにしておく。玉ねぎは水にさらした後、水気を絞る。
③ ボウルに②を入れ、オリーブオイルと混ぜ合わせる。塩こしょうで味を調える。
④ バケットに、半分に切った生ハムと③をのせ、器に盛り付ける。

## ■商品概要

商品名 : ガーリックバターブレンド 80g

容量 : 80g

発売開始: 2024年3月

金額 : 250円(税抜)

原材料 : 食用植物油(国内製造)、ガーリック、食用精製加工油脂、バター、食塩、脱脂粉乳、クリーム、パセリ、レッドベルペッパー、チーズ/乳化剤、酸味料、香辛料抽出物、香料、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・大豆を含む)



## 【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、バター、チーズ、スティリーノ、ホットケーキ、ヴィーガンシリーズ、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/>

InstagramURL : [https://www.instagram.com/marinfood\\_official/](https://www.instagram.com/marinfood_official/)

オンラインショップURL : <https://www.marinfood-onlineshop.com/>

お客様相談室 : 0120-014-961