

2011年10月25日

報道関係各位

株式会社カネカ  
広報室

マーガリン 100%でバターの先味と後味を備えた練り込みマーガリンを開発  
—コンセプトシルバーと命名し、本年10月より販売開始—

株式会社カネカ（本社：大阪市、社長：菅原公一）は、マーガリン 100%で、従来品と比べて、より先味\*1 と後味\*2 をアップしたバター風味の練り込みマーガリン\*3(製品名 コンセプトシルバー)を開発し、本年10月より販売を開始した。

\*1 食べた時に最初に感じる味のこと。

\*2 口の中で咀嚼してからでてくる後に残る味のこと。

\*3 パン生地に練り込んで、生地に柔らかさと風味を付与するマーガリン。

当社は2008年8月よりバター風味マーガリンとしてコンセプトシリーズを展開してきたが、マーガリン 100%品はバターに比べて、コク味が持続しないという弱点を持っており、それを補う製品としてバターを10%添加した製品も合わせて販売してきた。本製品は、国産バターの味わいを出すために独自で改良を加えた香味材と、バター風味の出現の仕方・質を向上させる技術を加えたBTE技術（Butter Taste Enhance）により、更にバターに近い先味と後味を実現した。

昨年の猛暑や、東日本大震災の影響などによりバター不足の状況が続いており、バターの製品価格も高騰している。このような環境下、バターをまったく使用しないことによるコストダウンメリットをもったバター風味マーガリンとして、製パン用途中心に拡販を目指すとともに、当技術を応用し、ペストリー用シートマーガリン等、バター風味をもったマーガリン製品群の更なる拡充を目指す。

以上