

2024年6月25日

株式会社ADEKA

## 高島屋サステナブルフードイベント

### 「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-で ADEKA「デリプランツ」を使用したプラントベースフードメニューを展開 ～新宿高島屋で期間限定販売～

株式会社ADEKA（代表取締役社長兼社長執行役員：城詰秀尊、本社：東京都荒川区）は、新宿高島屋で開催されるサステナブルフードイベント「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-で、当社のプラントベースフード<sup>※1</sup>「デリプランツ（Deli-PLANTS）」シリーズを使用した限定メニューが販売されることをお知らせいたします。

ADEKAのプラントベースフード「デリプランツ」シリーズは、高品質な植物性原料と独自の新技术「ReTERA 技術<sup>※2</sup>」によって、従来のプラントベースフードのイメージを一新する、“おいしさ”を実現した食品“素材”です。“おいしさ”と調理過程での“使いやすさ”にこだわるとともに、健康やエシカル消費などといった消費者の食に対する志向の多様化に応え、気候変動問題や食料問題の解決にもつながるサステナブルフードとして国内外での普及拡大を目指しています。

「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう-は、“食を通して、私たちの10年後を考えよう”という趣旨のもと、2023年7月に株式会社高島屋が新宿高島屋で初めて開催したイベントです。その後横浜高島屋、玉川高島屋S・Cと続き、当社は2024年4月に開催された横浜高島屋、玉川高島屋S・Cから参加しております。

今回、新宿高島屋では、和、洋、エスニック、様々なジャンルでADEKAのプラントベースフード「デリプランツ」シリーズを使ったメニューの提供を予定しております。2024年度の当社新製品である「デリプランツ チーズ（ダイス）」を使用したメニューも提供します。

ぜひ足をお運びいただき、おいしさをご体感ください。

#### ◆ 「EAT2033 BY TAKASHIMAYA」-私たちの「食」の未来を考えよう- 概要

開催店舗：新宿高島屋

開催場所：B1 シーズンイベントスクエア、6・8F 喫茶、12～14F レストランズパーク

「デリプランツ」使用メニューは6・8F 喫茶、13・14F レストランズパークでお召し上がりいただけます。

開催期間：2024年7月10日（水）～16日（火）

※1 当社では原材料および食品添加物に動物性原料を直接配合していない製品を「プラントベース」と表記しています。

※2 動物性食品（乳・肉）の持つコクや厚みを、動物性原料を使用せずに再現するADEKA独自の新技术。

◆ 販売予定商品(一例)

詳細は、新宿高島屋のWEB サイトをご覧ください。

<https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/eat2033/index.html>

=新宿高島屋 6F=



〈茶語 (チャユ) ティーサロン〉  
プラントベースホイップの豆花

715 円 (税込)

生クリーム代わりに、コクのある植物性ホイップを使用。つるんとしたなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。

「デリブランツ ホイップ」使用

=新宿高島屋 8F=



〈発酵デリカテッセンカフェテリア Kouji&ko〉  
10種の野菜とプラントベースチーズのラザニア (サラダ付き)

1,540 円 (税込)

塩麹で旨味を引き出した、たっぷり野菜と植物性チーズで、肉や魚を使わないながらもコクのあるラザニア。

「デリブランツ チーズ (ダイス)」「デリブランツ チーズクリーミー」使用

プラントベースホイップのマンゴープリンとアップルビネガーゼリー  
715 円 (税込)

白砂糖不使用で、植物性原料のみの濃厚なマンゴープリン。甘酒とアップルビネガー、マンゴーのさっぱりした甘さで夏にぴったりのデザートです。

「デリブランツ ホイップ」使用

=レストランズパーク 13F=



〈とんかつ とん匠〉  
プラントベースチーズ巻き ヒレカツ

1 日 10 食限定 1,980 円 (税込)

ひとつずつ丁寧に叩いて巻きやすくした国産豚のヒレ肉を、たっぷりの植物性チーズに巻いて揚げました。柔らかい肉の食感と、とろけるチーズが絶妙のバランスです。

「デリブランツ チーズ (ダイス)」使用

〈次ページへ続く〉

=レストランズパーク 13F=



〈総本家 小松庵〉

プラントベースチーズそばがき 野菜のアヒージョ仕立て

1日10食限定 1,800円(税込)

蕎麦粉を餅状にした“そばがき”に、2種の植物性チーズを練り込みました。鰹出汁は使わず、トマトとズッキーニ、ジャガイモと一緒にアヒージョ仕立てにした、他ではあまりお目にかかれないメニューです。

「デリブランツ チーズクリーミー」「デリブランツ チェダーチーズフウミ」使用



〈水刺齋 (スランジェ)〉

プラントベースチーズのキンパ&タツケジャン

2,178円(税込)

肉や魚を使わず、たっぷりの夏野菜とクリーミーで濃厚な植物性チーズで作った新感覚の“韓国風海苔巻き”。ヘルシー鶏肉の旨辛スープ“タツケジャン”と自慢の海鮮ケールチヂミ、日替わりおかず3種も付いたお得なセットです。

「デリブランツ チーズクリーミー」「デリブランツ チェダーチーズフウミ」使用



〈シターラ グローブ〉

プラントベースチーズのナーンとカレーのセット

1日10食限定 1,700円(税込)

植物性チーズを練り込んだオリジナルナーンと、お好きなカレーが8種類から選べるセットメニュー。窯でトロ〜リと溶けたチーズの風味をお楽しみください。

「デリブランツ チーズ (ダイス)」使用



〈築地玉寿司〉

プラントベースチーズと青森サーモンのカルパッチョ

1,320円(税込)

上品な脂が乗った旬の国産トラウトサーモンに、水菜やアボカドを和えたサラダ仕立てのカルパッチョ。濃厚で深みがある植物性チーズが、味と食感のアクセントに。

「デリブランツ チーズ (ダイス)」使用

〈次ページへ続く〉

=レストランズパーク 13F=



<ミゲルファニ>

彩り野菜のグリルとプラントベースチーズディップ

～レモンクリーム&トマトチェダー～

880 円 (税込)

植物性チーズをベースにスパイスの効いた「トマトチェダー」と、爽やかな「レモンクリーム」の2種のディップをご用意。香ばしくグリルした旬の彩り野菜につけてご賞味ください。

「デリブランツ チーズクリーミー」「デリブランツ チェダーチーズフウミ」使用



<ディキシードイナー ザ ミートロッカー>

プラントベースチーズのトリムネムース

660 円 (税込)

さっぱりした鶏ムネ肉と、植物性チーズを合わせたクリーミーなムース。バゲットに付けて、ワインやビールと一緒に濃厚な味わいをお楽しみください。

「デリブランツ ホイップ」「デリブランツ チーズクリーミー」使用

=レストランズパーク 14F=



<銀座伴助>

海老、ホタテのプラントベースクリームチーズ炒め

1 日 10 食限定 1,980 円 (税込)

夏の人気野菜トマトとオクラを、旨味の強い海老・ホタテ、植物性チーズと一緒に炒めました。クリーミーなチーズの風味とさっぱりとした塩味で、ご飯だけでなくお酒のお供にもオススメです。

「デリブランツ チーズクリーミー」使用

<次ページへ続く>

## 補足1：ADEKA食品事業 RISU BRAND 概要

1929年に「リス印」マーガリンの製造を開始以降、パンや菓子など日常の食卓に並ぶ様々な食品の“おいしさ”を実現するために、独自技術で開発した付加価値の高い業務用加工油脂・加工食品を提供しています。

2030年：SDGsの達成と、2050年：カーボンニュートラルの実現に向けて、“安心・安全”で“おいしさ”を追求した製品を通じて、環境負荷低減はもとより、生産効率向上や食品ロス削減など食品業界を取り巻く課題の解決をサポートしています。業界に先駆けてトランス脂肪酸低減品を提供開始したほか、2020年に発売した機能性マーガリン「マーベラス」は、焼き立てパン特有の風味や食感を維持する機能でコンビニやスーパーに並ぶパンの消費期限延長による食品ロス削減に貢献する製品として、販売を拡大しています。

## 補足2：「デリプランツ」シリーズのコンセプト

デリプランツ (Deli-PLANTS) は、「おいしい (Delicious)」と「植物 (Plants)」を組み合わせた造語です。そのままでも“おいしく”、そして従来のプラントベースフードで必要であった調理時の手間も必要なく、より“おいしいプラントベースフード”メニューを提供いただけます。

一方で、低コレステロール（乳製品対比 9割超カット）、豊富な食物繊維（濃縮オーツミルク）など、プラントベースフードならではの健康メリットはそのままです。

ADEKAは、世界中の食卓にプラントベースフードをお届けし、“あたり前”とするべく、B to Bビジネスの域を超え、消費者ニーズを掴むための取り組みを推進しております。2023年12月には、期間限定で「アデカフェ ~Delicious & Sustainable~」をオープンし、多くの皆様に「デリプランツ」シリーズを使ったおいしいプラントベースフードを提供しました。

業務用プラントベースフードブランド  
**Deli-PLANTS**

以上

### ■ 本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社ADEKA 法務・広報部 総務・広報グループ

Tel:03-4455-2803/E-mail: somu@adeka.co.jp