



FRI
Flavor Release Improver

乳のおいしさを実現する本格派の練り込みクリーム

ミルシニア

“乳のおいしさを出したい”
その声にお応えします



乳のおいしさを実現する本格派の練り込みクリーム

ミルシア

乳のおいしさを実現します

分類：乳等を主要原料とする食品
荷姿：10kg バッグインボックス
保管条件：3～7℃保管

◇乳のおいしさを実現した、味質・力価に優れた練り込みクリームです。

◇香料・リン酸塩不使用です。

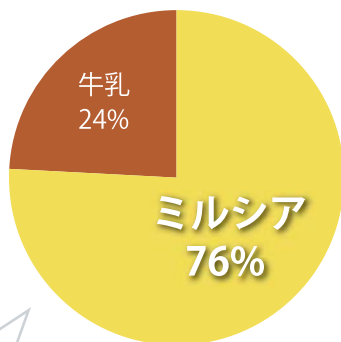
◇パン・菓子への練り込みから、グラタン・スープなど調理向けまで多用途にお使い頂けます。

月島食品独自の発酵技術と、素材の風味を引き出させるFRI製法油脂
二つを組み合わせることで、香料に頼らない自然で濃厚な乳のおいしさを実現しました。

ミルシア、牛乳それぞれを用いたプリンでの官能比較

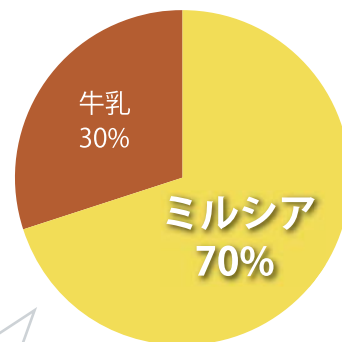
(ミルシアは水で1.5倍希釈したものを使用)

Q1. どちらがより乳の風味を感じますか？



- ・乳のコクをより感じる
- ・後味にとっても強く感じる ... など

Q2. どちらが好みですか？



- ・コクが強くおいしい
- ・乳の余韻があって良い ... など

(当社社員50人による官能試験の評価です)

 月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp/

本社営業部：03-3686-1221

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

■札幌営業所 011-721-4341 〒065-0021 札幌市東区北21条東2-2-16
■仙台営業所 022-247-0121 〒982-0003 仙台市太白区郡山5-14-6
■名古屋営業所 052-501-6311 〒452-0822 名古屋市西区中小田井2-76
■大阪営業所 06-6385-6651 〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-16-24
■中四国営業所 086-242-2800 〒700-0962 岡山市北区北長瀬表町3-19-30
■福岡営業所 092-624-2212 〒813-0062 福岡市東区松島5-5-10