

明日をもっとおいしく

meiji



ムースやガナッシュ、もちろんシャンティ。
作業性の良さを追求したプロユース低脂肪クリーム。

Creamy

FRESH
36

明治
フレッシュ36



『明治フレッシュ36』は、純乳脂肪クリームを持つ風味の良さに加え、作業性の良さを追求した低脂肪クリームです。風味付けや混ぜ込み用はもちろん、シャンティとして、様々な用途にご使用いただけます。



純乳脂肪36%の乳風味の豊かなクリームです。

ムースやガナッシュ、デコレーションに適した作業性の良さを追及しました。

様々な素材との相性が良く、合わせる素材の風味や色を引き立てます。

Creamy
FRESH
36
明治
フレッシュ36

商品名 明治フレッシュ36

名称	乳等を主要原料とする食品
無脂乳固形分	4.0%
乳脂肪分	36.0%
原材料名	乳製品、粉あめ、乳化剤、安定剤（セルロース、リン酸塩（Na）、増粘多糖類）
内容量	1000ml
賞味期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵（3～7℃）
製造者	株式会社 明治 KZ 東京都江東区新砂 1-2-10

1. ガナッシュクリームを作成し、ホイップ後の見た目の状態を比較しました。

ホイップ直後



フレッシュ36

絞り袋に入れて20分経過後



フレッシュ36



35%フレッシュクリーム

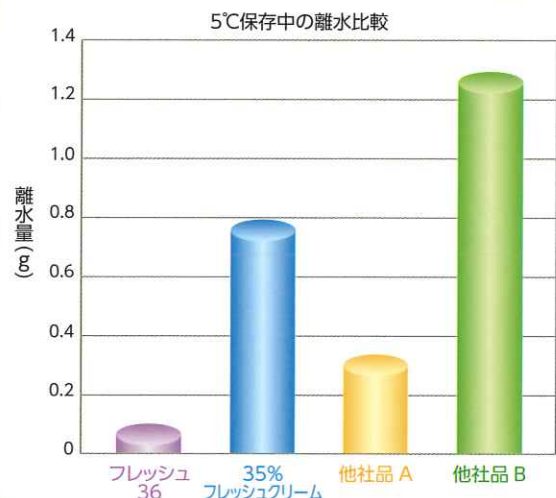


35%フレッシュクリーム

「明治フレッシュ36」は、エッジがしっかりと出ており、表面にツヤがあるのが分かります。

また、「明治フレッシュ36」は時間が経っても荒れにくく、なめらかな組織を維持しています。他素材と合わせた際の作業性が抜群です。

2. ホイップ後の離水の量を確認しました。



「明治フレッシュ36」は、35%のフレッシュクリームや他社同等品※と比較して、ホイップ後の離水の量が少ないことが分かります。

扱いやすい設計で、ホイップの後の作業が安定します。

※乳脂肪分36%の「乳等を主要原料とする食品」のことです。

meiji

明治

ラフォルテ

Lait fort

It is a milky taste of flavorful
compound cream.

美味しさの
新たなステージへ。





明治 ラフォルテ Lait fort

It is a milky taste of flavorful compound cream.

「明治ラフォルテ」は、明治独自の新製法により、フレッシュでミルキーな味わいを実現した乳風味豊かなコンパウンドクリームです。

【商品特徴】

- 1 新製法により、従来品に比べ乳脂肪球を大きくすることで、フレッシュで豊かな乳風味を実現しました。
- 2 無脂乳固形分(SNF)を高めることでミルク風味を強め、クリームのコクとミルク風味のバランスにこだわりました。
- 3 香料不使用により、自然な乳風味で、すっきりとした後味に仕上げました。

商品名 明治ラフォルテ

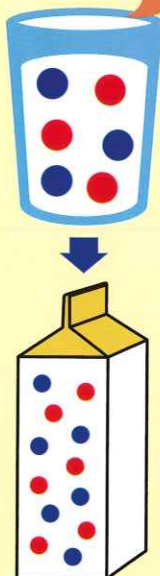
名称	乳等を主要原料とする食品
無脂乳固形分	6.0%
乳脂肪分	20.0%
植物性脂肪分	20.0%
原材料名	乳製品、植物油脂、乳化剤、安定剤(メタリン酸Na、カラギナン)
内容量	1000ml
賞味期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵(3~7℃)
製造者	株式会社 明治 KZ 東京都江東区新砂1-2-10

【おいしさへのこだわり】

【イメージ図】

従来製法

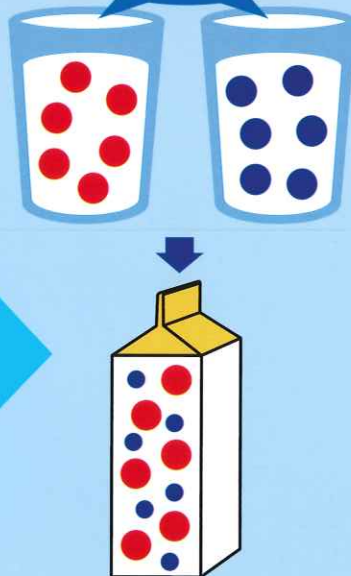
乳脂肪と植物脂肪を混合し、調合・殺菌する。



従来の製法では乳脂肪と植物脂肪を混合し、調合・殺菌するため、脂肪球の大きさが均一になる。

新製法

乳脂肪と植物脂肪を別々に調合・殺菌する。



新製法では乳脂肪と植物脂肪を別々に調合・殺菌することで、乳本来の豊かな風味を引き立たせました。

独自製法



● 乳脂肪



● 植物脂肪

従来製法品との風味比較

