

2021年6月15日

各位

2021年度 食品新製品発売のご案内

ミヨシ油脂株式会社（代表取締役社長兼CEO：三木 逸郎）は、食品事業の2021年度新製品を発売いたしましたので、お知らせいたします。

1. 製品テーマ

おいしさ、ながもち。 ミヨシのSDFOODs

ミヨシ油脂では今年度の製品テーマを「おいしさ、ながもち。ミヨシのSDFOODs」として発表いたします。昨今のまだ食べられるのに捨てられている「食品ロス」の問題に対して、ミヨシ油脂では、「食感」と「日持ち」の両面で、賞味期限・消費期限の延長に寄与していき、該当する製品群を「SDFOODs (Sustainable Delicious Foods)」と位置づけました。既存製品11品に加えて、新製品2品(パールインプラス、ケーキトロン)を合わせて「ミヨシのSDFOODs」とし、長期間おいしさが持続するという製品特性を活かして、食品ロスの問題に貢献していきます。

2. 新製品品目

(1) パールインプラス

乳化剤と酵素の相乗効果で高い食感維持機能を発揮する菓子用乳化油脂です。流動状のため作業性が良好です。また、生地中の気泡を壊しにくいいため、さまざまな製法でご使用いただけます。

老化防止に効果があり、菓子のソフトさとしっとり感が続きます。
(10kg バッグインボックス)



(2) ケーキトロン

ペースト状の菓子用乳化油脂です。起泡性に優れているため、あらゆる製法に対応できます。また、生地中の気泡を安定に保つため、ボリュームのあるケーキに仕上げます。香料を配合していないため、素材の風味を活かしたケーキが作れます。

(8kg 天切缶)



3. ミヨシのSDFOODs 該当製品(既存製品)

(1) クラージュ

パンの食感を向上する機能性練りこみマーガリンです。弾力のあるつぶれにくいパンに仕上がるため、カット時のつぶれを抑制します。

(10kg ダンボール箱)

(2) サクセフレッシュ

パンをソフトにし、その食感が持続する乳化油脂です。
チルドパンやレーズンパンなど老化しやすい生地に最適です。

(7.5kg ダンボール箱、15kg ダンボール箱)

(3) パールインショートニング

複数の酵素の力でパンのボリュームがアップし、ソフトな食感が持続する機能性ショートニングです。

(10kg ダンボール箱)

(4) マジカルエース

薄力粉使用製品に添加すると、ソフトで口溶けの良い食感になる粉末油脂です。

(6kg ダンボール箱 (1kg袋×6個)、15kg クラフト袋)

(5) マジカルソフトDX

グルテン・デンプンに効果的に作用し、食感改良、老化防止などの効果を発揮する粉末油脂です。

(6kg ダンボール箱 (1kg袋×6個)、10kg ダンボール箱、15kg クラフト袋)

(6) マジカルケーキ

口どけの良いスポンジケーキが安定的にできる起泡性粉末油脂です。

(6kg ダンボール箱 (1kg袋×6個)、10kg ダンボール箱、15kg クラフト袋)

(7) マジカルアップLT

点心皮・麺に使用すると、歯切れの良い食感になる粉末油脂です。

(10kg ダンボール箱)

(8) ケークドール

卵と共にホイップできる流動状のショートニングです。

ソフトさ、しっとり感が持続するケーキが作れます。

(8kg ロイヤル缶、16kg ロイヤル缶、9.6kg ダンボール箱 (1.6kgボトル×6本))

(9) プロファット10

粉末油脂をベースとした製パン機能性素材です。

ふっくらとボリュームのあるパンに仕上げ、良好な風味を引き立てます。

冷凍による生地ダメージも抑えます。

(10kg ダンボール箱)

(10) エlementFS

パンの冷凍障害を抑制する冷凍生地用改良剤です。
少量添加で効果があり、イーストフードの代わりとしてもお使いいただけます。
乳化剤は配合しておりません。
(10kg ダンボール箱 (1kg袋×10個))

(11) 食品添加物グリセリン

食品の食感と日持ちを向上させる、天然由来の食品添加物です。
保湿効果があり、食品のパサつきを防ぎます。
(22kg ローヤル缶)

4. 問合せ先

ミヨシ油脂株式会社
食品本部企画部 上山・藤浪
所在地：〒124-8510 東京都葛飾区堀切4丁目66番1号
TEL：03 (3603) 7023
E-mail：shokuhin@miyoshi-yushi.co.jp

以 上