



# LUMINOUS

- ルミナスグランデ / MB -

- ルミナスレグノ / MB -

欧州産発酵バターとオリジナルの  
発酵素材を使用した、より豊かで自然な  
バター風味のマーガリンです。

# LUMINOUS

- ルミナスグランデ/MB -

- ルミナスレグノ/MB -



Quality Meister System

おいしさと扱いやすさのクオリティに  
こだわった素材で、“もっとカンタンに  
おいしい”を実現していく仕組みです。

## おいしさ生み出すルミナス

製品特長

### 1. こだわり 素材

素材の風味を引き立てる独自製法油脂をベースに、発酵バターとオリジナル発酵素材を使用することで、より豊かで自然なバター風味を引き出しました。



\*写真はイメージです。

### 2. 2つの グレード

豊かなコクの高級タイプのルミナス  
グランデ/MBと、スタンダードタイ  
プのルミナスレグノ/MBをご用意。



### 3. 多彩な 用途

パンや菓子など様々なアイテム  
と相性が良く、幅広くご使用にな  
れます。



厳選された材料を使用し、最新の食品衛生管理体制の整った工場生産しています。

MAID IN JAPAN

※FSSC22000 認証取得

製品情報

ルミナスグランデ/MB

ルミナスレグノ/MB

**FRI**  
FRI製法油脂とは？

月島食品が開発した新しい製法の油脂です。原料となる油脂から、水のように澄んだ油脂を生み出しました。



2-0519-14-100-00  
本製品は持続可能なパーム油の生産に貢献しています。



流し込み

ボンド

流し込み

ボンド

入目・荷姿：①10kg 流し込み段ボール  
②10kg(500g ボンド×20ヶ) 段ボール  
名 称：マーガリン  
保 存 方 法：10℃以下冷蔵保存

**月島食品工業株式会社**

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221  
札幌営業所 011-721-4341  
仙台営業所 022-247-0121  
名古屋営業所 052-501-6311  
大阪営業所 06-6385-6651  
中四国営業所 086-242-2800  
福岡営業所 092-624-2212

詳細はこちら



R07\_05