



こだわりたまごの カスタード

厳選された素材の風味を最大限に引き出す
オリジナルの製法で作られた、チルド商品向けの
カスタードクリームです。

こだわりたまごの カスタード



Quality Meister System

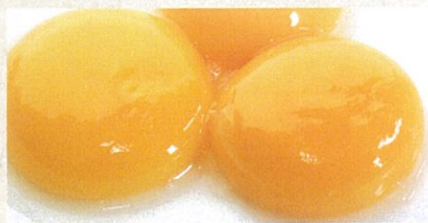
おいしさと扱いやすさのクオリティに
こだわった素材で、「もっとカンタンにお
いしい」を実現していく仕組みです。

“たまごのおいしさ”にこだわったカスタード

製品特長

1. こだわり 素材

「森のたまご[®]」を使用した卵黄のkokと
旨み、「北海道十勝産牛乳」のフレッシュな
乳のおいしさがつまった濃厚な
カスタードクリームです。



※写真はイメージです。

*「森のたまご」はイセ食品株式会社の登録商標です。

製品中に「森のたまご」を6.4%（鶏卵中95%）使用しています。

2. こだわり 製法

カスタードクリームの製造方法
を工夫して、卵黄の風味豊かに
仕上げました。



3. 多彩に アレンジ

そのまま絞ったり、ホイップクリームや
バタークリームと合わせたり、洋菓子の
練り込みまで、幅広くご使用頂けます。



国内製造で安心の高品質
MADE IN JAPAN

厳選された材料を使用し、食品衛生管理体制の整った
工場生産しています。

製品情報

「簡単便利なワンタッチ」



入目・荷姿：6kg（1kg×6）段ボール

保存方法：要冷蔵（3～7℃）

使用上の注意：開封後はお早めにご使用下さい。

 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



R02_0*