

進化した純植物性ショートニング

# iP ショート EF



従来の当社同等品に比べてなめらかでコシがあり、安定性、作業性に優れた、植物性のショートニングです。特にホイロ温度帯でダレにくく、パンなどの練り込みに適しています。

より保存性を高めたタイプの  
「iP ショート」もございます。



分類	ショートニング
原材料名	食用植物油脂
用途	製パン製菓生地練り込み用
荷姿	15kg 段ボール
取り扱い	直射日光を避け涼しいところで保存

 月島食品工業株式会社

<http://www.tsukishima.co.jp>

本社: 〒134-8520 東京都江戸川区東葛西 3-17-9

TEL.03-3686-1221 FAX 03-3688-8266