



PLARDE

プラデー

植物由来のカでラードのようなおいしさを表現した植物性ラード[※]

ラード特有のコクと旨みを付与します。

※豚脂を使用していません。



Tsukishima
Foods Industry Co., Ltd.

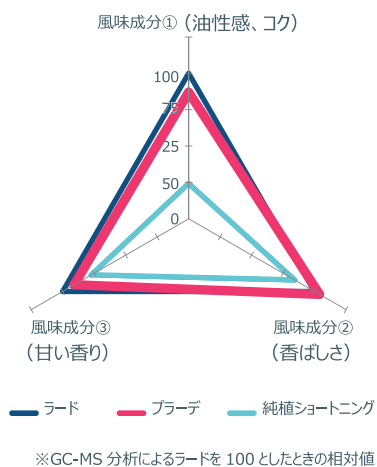
植物由来の力でラードのようなおいしさを実現した植物性ラード[※]

※豚脂を使用していません。

ラードのような
おいしさ

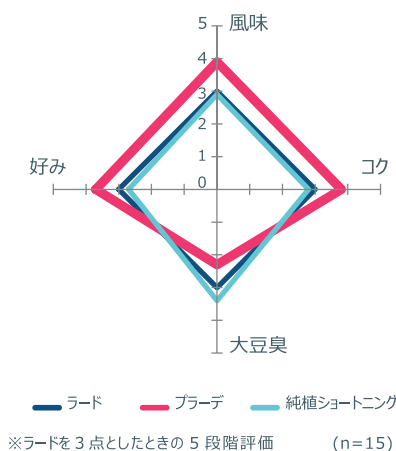
大豆ミートを
もっとおいしく

加熱した油脂の風味成分



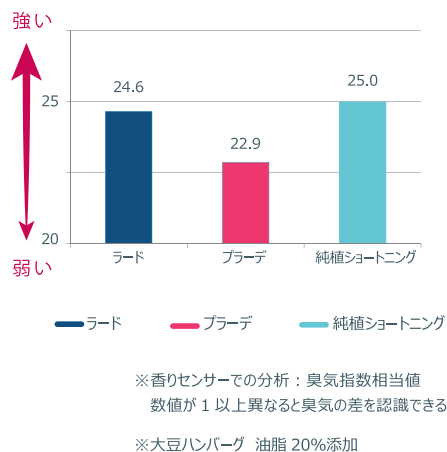
ラード特有の風味成分が食材にコクと旨みを付与します。水のように澄んだクリアな油脂が風味発現を促進します。

大豆ハンバーグの官能評価



プラーデは大豆特有の風味を軽減し、大豆ハンバーグのおいしさがアップします。

大豆ハンバーグの大豆臭の強さ



様々な用途に

プラーデは冷蔵温度帯でも使いやすい物性です。様々な用途にお使いになれます。

動画でわかる！



使い方
いろいろ！



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。



入目・荷姿 : 10kg 段ボール
名称 : ショートニング
保存方法 : 冷暗所 20℃以下保存

月島食品グループの「プラントベース製品」とは、原材料として動物性原料を配合していない製品のことで、
注1 原材料の起源原料や製造工程、食品添加物に動物性原料を使用している場合があります。
注2 動物性原料を含む製品と共通の設備で製造しています。