

ラブールイーリス/MB

Laboole Iris/MB

多彩な商品群に対応した自然なバター風味のマーガリン

通常商品はもちろん、プラントベースや海外輸出向けなど
幅広い商品に使いやすい設計にしました。

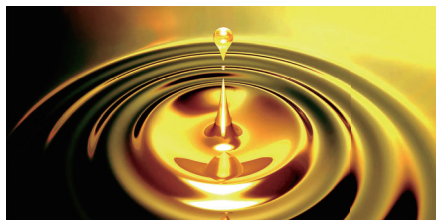


ラブールイーリス/MB

Laboole Iris/MB

多彩な商品群に対応した自然なバター風味のマーガリン

自然なバター風味



※写真はイメージです。

当社独自製法で作った油脂を使用することで、素材の風味を引き立てつつ^{※1}、コクが感じられる^{※2}自然なバター風味に仕上げました。

- ※1 FRI製法油脂
- ※2 RTI製法油脂

プラントベース商品
にもおすすめ



通常の商品はもちろん、ヴィーガン^{※3}やプラントベース商品にもご使用になれます。当社ラベルにおいてアレルギー表示はありません^{※4}。

- ※3 NPO法人ベジプロジェクトジャパンによるヴィーガン認証を取得しています。
- ※4 動物性原料、及びアレルギーを含む製品と共通の設備で製造しています。

海外輸出商品にも
使いやすい設計



※写真はイメージです。

海外輸出向け商品に使いやすいように、主要国で認可されている食品添加物で配合を組み立てています^{※5}。また、RSPO MB認証製品です。

- ※5 使用食品添加物の輸出想定国・地域における適合性については、個別にお問い合わせください。



『Poff (Plant-based Oil, Fat, and Foods; ポフ)』は、植物由来の力で作り上げた、人と地球にやさしい製品のラインナップブランドです。
“おいしいプラントベースフードづくり”に役立ちます。



入目・荷姿：10kg 段ボール
名称：マーガリン
保存方法：10℃以下冷蔵保存



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。



RTI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。後味の濃厚感を高め、風味を持続させる効果があります。



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。

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。

アレルギーは、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンを対象としています。

 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

Poff サイトは
こちら

