



フォンデュリセ

Fondue Lisser

3種類のチーズと当社独自の発酵乳を溶かし込んだフォンデュソースです。絞りがやすく、焼成後もなめらかな食感を保ちます。

フォンデュリセ

Fondue Lisser



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。

フォンデュソースの代名詞！

製品特長

1. こだわりの おいしさ

3種類のチーズ（クリームチーズ、ゴー
ダチーズ、エメンタールチーズ）と独自
の発酵乳を使用した、深いコクと芳醇な
旨みが特長のフォンデュソースです。

2. なめらかな 食感

パンなどの焼き込みや、加熱後に
冷凍・解凍してもなめらかな食感
を保ちます。

3. 多彩に アレンジ

焼き込み調理パンのトッピングや組み
込み、調理製品のkok付けやベシャメル
ソースのベースなど、幅広くお使いいた
だけます。



※写真はイメージです。



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、最新の食品衛生管理体制の整った
工場生産しています。 ※FSSC22000 認証取得

製品情報



入目・荷姿：6kg（1kg×6）段ボール

名称：乳等を主要原料とする食品

保存方法：3～7℃保存

使用上の注意：開封後は、なるべく早くお使い下さい。

 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
中国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

詳細はこちら



R06_02