



# インブラン

INBLANC

合わせる素材の風味や色を引き立てる  
製菓用ホワイトチョコレートです。

# インブラン

## INBLANC



### 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。

## 素材の魅力を引き立てる、新発想のホワイトチョコレート

### 製品特長

# 1. 引き算の おいしさ

砂糖の配合量を減らし、低い甘味度に  
仕上げました\*。余分な風味をつけず、  
自然で丸みのある甘味やコク、すっき  
りとした後味が特長です。

\*当社従来品比

# 2. 引き出す 色と香り

デオドライズド(脱臭脱色)ココアバター  
を使用しました。合わせる素材の色や  
香りを素直に引き出します。

# 3. こだわり 素材

主原料の乳原料と砂糖には、北海  
道産の全粉乳と甜菜糖を使用。乳  
本来が持つ香りや甘み、コクを活  
かした風味は、合わせる素材に優  
しく寄り添います。



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、最新の食品衛生管理体制の整った  
工場生産しています。 ※FSSC 22000 認証取得

### 製品情報

製品名/入目・荷姿：①インブラン 8K / 8kg 段ボール  
②インブラン 2K×4 / 8kg(2kg×4袋)段ボール

名称：チョコレート

保存方法：直射日光を避け、25℃以下で保存してください。

取扱い上の注意：におい移りの可能性がありますので、においの強いもの  
のそばに保存しないでください。

開封後はお早めにご使用ください。

製造者：東京フード株式会社



 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

