



※写真はイメージです。

サワーテイスト/MB

Sour Taste /MB

サワークリームのような、フレッシュで爽やかな酸味、芳醇な乳のコクと旨味が特長の練り込みクリームです。



Tsukishima
Foods Industry Co., Ltd.

サワーテイスト/MB

Sour Taste/MB



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。

爽やかな酸味が食欲をそそる、極みのサワーテイスト！

製品特長

1. こだわりの おいしさ

じっくり長時間発酵(当社比)させた
オリジナル発酵乳をブレンド。爽やかな
酸味と乳のコクを引き出しました。

2. 使いやすく、 安心な品質

使いやすいなめらかなペースト状です。
殺菌処理していますので、安心して
お使いになれます。

3. 多彩で 幅広い用途

ケーキやパンの練り込みから、焼き立
て販売のパンのトッピング、カレーなど
煮込み料理のコク出しにもお使いにな
れます。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



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

FRI
Flavor Release Improver

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
Rich Taste Improver

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。

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL
TM
RSPO
MIXED

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。



入目・荷姿：① 6kg (1kg×6) 段ボール
② 12kg(4kg×3) 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

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



R07_03