



# 思い描いた風味を表現する 植物油



TSUKISHIMA

クリアエール

## CLEARAIL

Highly Refined Vegetable Oil

*This oil is pure and clear.  
It faithfully captures your flavors.  
Letting your taste shine through!*



**Tsukishima**  
Foods Industry Co., Ltd.

TSUKISHIMA  
クリアエール  
**CLEARIL**

Highly Refined Vegetable Oil

*This oil is pure and clear.  
It faithfully captures your flavors.  
Letting your taste shine through!*



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。

油脂本来のサラリとした口当たりと、クリアな風味を追求しました

製品特長

1. しっとり感を与え、  
風味引き立つ

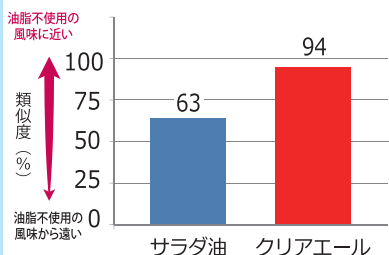
スポンジケーキにしっとりとした食感を与え、卵の風味を引き立てます。

クリアな風味の油脂のため、抹茶やチョコレート、クリームチーズなど素材本来の  
香りや色味もイメージ通りに表現できます。

2. 多彩な調理  
メニューに

調理の用途では炒め油としてお使いに  
なれます。油っぽさを抑え、素材の風味  
を引き立てます。

スポンジケーキ生地の卵風味の比較\*



※香りセンサー分析(相対評価)  
・スポンジケーキ生地(全卵:対粉140%)に油脂(対粉10%)  
を配合し焼成。  
・油脂不使用スポンジケーキの卵風味を100として香りの  
類似度(卵風味)を比較。(月島食品調べ)

油脂はスポンジケーキにしっとり感と付与し  
ます。クリアエールは一般的なサラダ油に比  
べて卵風味を強く感じられます。



※写真はイメージです。

**FRI**  
Flavor Refine System  
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。



①1640g  
ペットボトル



②16kg  
ローヤル缶



『Poff (Plant-based Oil, Fat, and Foods; ポフ)』は、  
植物由来の力でつくり上げた、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：①9840g (1640g ペットボトル×6本) 段  
／保存方法 　／直射日光を避け、常温の暗い所に保存してください  
②16kg 缶  
　／直射日光を避け涼しい所で保存  
名 称：食用なたね油



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



R08\_04