



リッチエール Richeil

少量の添加で、食品にコクを付与する新素材です。
美味しさを底上げし、商品価値を高めるお手伝いをいたします。
調理から製菓・製パンまで幅広い食品にお使いになれます。

リッチエール Richeil



『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。

食品の『コク』を増強させ、美味しさを底上げする新素材*

- *リッチエールの持つ食品の『コク』への効果とは
- 味の広がり…食品と混ぜることで味の強度を増幅させます
 - 味の持続…食品の風味を口中に長く保ち、余韻のある味に仕上げます

■製品特長

1. 少量添加で効果を発揮
2. 使いやすい液状
3. ヴィーガン認証*取得



使用例) カレーやチーズ、チョコレートの濃厚さの付与に。乳の甘味やコク向上、大豆ハンバーグのコク向上に。

■『コク』を増強できる理由

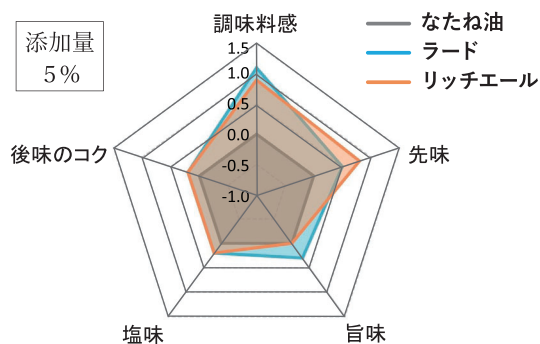
油の純粋な『コク』を残した“RTI製法油脂”を使用しているため

RTI (Rich Taste Improver) 製法油脂とは、当社独自の製法により生まれた油脂です。油の持つ純粋な『コク』を残しました。食品が持つ本来の味の複雑さに広がり余韻を与えることで、コクを表現することが可能になりました。



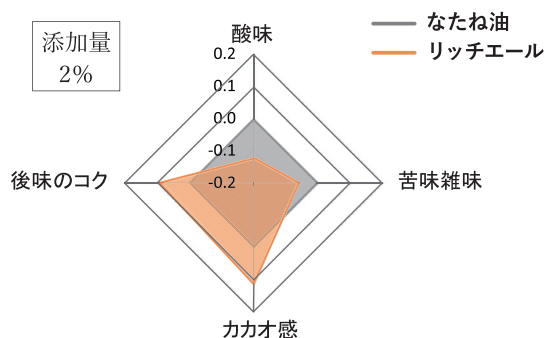
■味覚センサーでの味の強度を比較

焼きそばへの添加比較



ラードを使用したようなコク深い味わいに

チョコレートへの添加比較



チョコレートのカカオ感と後味のコクを増強



*リッチエールは
NPO法人ベジプロジェクト
ジャパンのヴィーガン認証を
取得しています



入目・荷姿：7kg 缶
名称：食用調合油
保存方法：直射日光を避け涼しい所で保存

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事です。
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。



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