

平成16年8月5日

オリエンタル酵母工業株式会社
東京都板橋区小豆沢 3-6-10

オリエンタル酵母 秋冬シーズンに向け製パン用フィリングの新製品を提案

オリエンタル酵母工業(株)(本社：東京都板橋区、代表取締役社長：内藤利邦、資本金：26億17百万円)は、今年度秋冬の製パン用フィリングのホールセール・ベーカー向け新製品として、総菜調理フィリングは秋冬向けアツアツメニューとしてRF（ライスフィリング）トマトのリゾットSR、野菜たっぷり豆乳シチュー、味わい豊潤ハヤシカレーボルドー風、マヨネーズでは食品添加物フリーのマイナチュラル、BKカロリーオフ（ハーフ）、黒ごまハニー、フラワーペーストは純なチョコシリーズ（チョコビター、マイルドカカオ、カスターショコラ）、ゴールドパフペースト（ミルク、チョコ）、南欧風カダフィナッツを提案いたします。

記

<総菜調理フィリング>

① RF(ライスフィリング)トマトのリゾットSR

パンを美味しく演出するフィリングがまたひとつ増えました。さわやかなトマト風味の小粋なイタリアンテイストのライスフィリングです。高級感が光ります。(荷姿：2kg×6)

② 野菜たっぷり豆乳シチュー

十勝産の牛乳に加え、健康感のある話題の素材「豆乳」を使って仕上げた「ホワイトシチュー」。たっぷりの野菜とシェルマカロニを加え美味しく煮込みました。(荷姿：2kg×6)

③ 味わい豊潤ハヤシカレーボルドー風

ハヤシライスのような濃厚でコクに深みのあるカレーです。フランスボルドー産の赤ワインを使用し、深みのある風味に仕上げた、味わい豊潤なカレーフィリングです。

(荷姿：2kg×6)

<マヨネーズ>

④ マヨネーズ (食品添加物フリー) マイナチュラル

食品素材だけで作った、手作り感あふれる機能性マヨネーズ。耐熱性も優れ、使いやすさも抜群。味のポイント「旨み」や「香り」は、酵母エキス「醇味」を使っています。

(荷姿：1kg×8)

⑤ マヨネーズ (食品添加物フリー) BKカロリーオフ (ハーフ)

カロリーハーフのマヨネーズがさらに健康に向けてパワーアップ。食品素材だけで作った、手作り感あふれるマヨネーズに仕上げました。味のポイント「旨み」や「香り」は、酵母エキス「醇味」を使っています。(荷姿：1kg×8)

⑥ マヨネーズ (食品添加物フリー) 黒ごまハニー

食品素材だけで作った、手作り感あふれる機能性マヨネーズ。健康感ある素材「黒ごま」、「蜂蜜」に加え、「黒酢」をプラスして今の嗜好を取り入れました。生食としてもご利用いただけます。(荷姿：1kg×8)

<フラワーペースト・パフペースト>

⑦ フラワーペースト 純なチョコ・チョコビター

エクアドル産カカオマスのフローラルなアロマと深いカカオを生かした高級ビターチョコタイプ (荷姿：5kg×2)

⑧ フラワーペースト 純なチョコ・マイルドカカオ

人気の生チョコの美味しさをクリームで表現。ヨーロピアンタイプのミルク感が特長のマイルドタイプ。(荷姿：5kg×2)

⑨ フラワーペースト 純なチョコ・カスターショコラ

卵とミルクのきいた手作り風カスタードに削りチョコを溶かし込んだリッチな味わいを表現しました。(荷姿：5kg×2)

⑩ パフペースト ゴールドパフ ミルク

しっとりした口当たりで、パンとの相性を追求したクリームです。香料を添加せず、素材本来の自然な風味で美味しいパンをサポートします。(荷姿：8kg)

⑪ パフペースト ゴールドパフ チョコ

しっとりした口当たりで、パンとの相性を追求したチョコクリームです。香料を添加せず、カカオ本来の風味で美味しいパンをサポートします。(荷姿：8kg)

⑫ 南欧風カダフィナッツ

ギリシアの伝統菓子「カダフィ」に使われるナッツフィリングをパン用に仕上げました。ヘーゼルナッツとローストアーモンドのクラッシュをじっくり蜂蜜で炊き上げており、濃厚でコクのある高級感がお楽しみいただけます。(荷姿： 1kg×3)