

クッキーランド® CK



クッキーの食感改良が可能なマーガリンです。ショートネス性を向上させ、ザクザクとした食感のクッキーを作ることができます。様々なタイプのクッキー生地やソボロで食感改良効果を発揮します



機能食品事業部

本社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を

動画でご紹介しています◇



TEL 03-5424-6763(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

注)「クッキーランド」は日油株式会社の登録商標です。

●クッキーランド[®]CKの特長

- ①クッキーの硬さが向上し、ザクザクとした食感を付与
配合されている乳化剤の作用により、生地を改質し、ザクザクとした食感に改良することができます。
焼成後の生地の硬さが向上するため、割れ防止にも効果があります。
- ②ハンドリングの良いマーガリンタイプ
通常のマーガリンと同じ硬さですので、生地の調製方法を変えずに、様々な製法のクッキー生地で食感改良効果を発揮します。

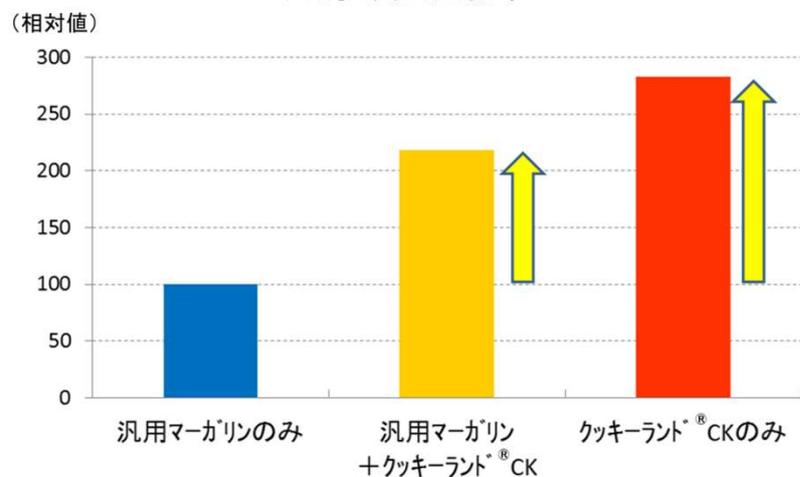
●食感改良効果

【伸ばし生地】	対粉%
マーガリン	50%
上白糖	40%
液卵	15%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	1%

【測定条件】

室温、三角プランジャーを1mm/秒の速度でクッキーを破断し、破断時の応力値を「硬さ」として評価しました。

破断強度測定結果



「汎用マーガリンのみ」の値を100とした相対比較。

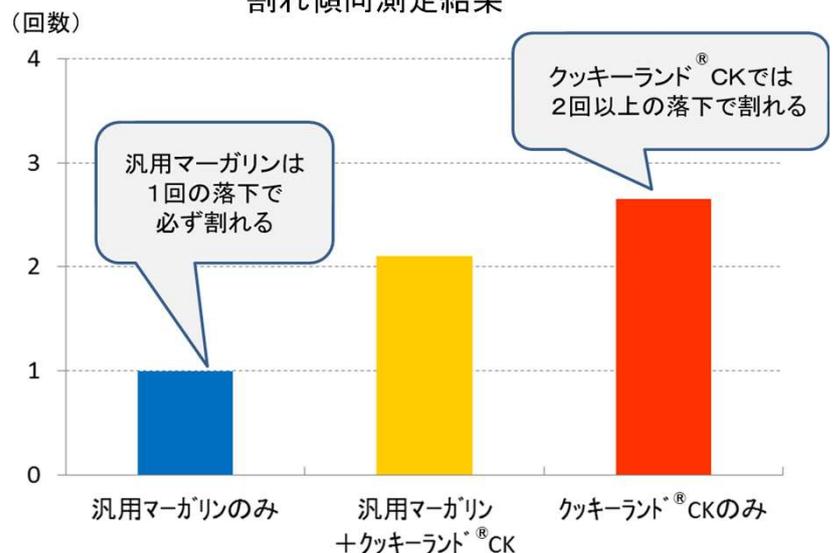
●割れ防止効果

【絞り生地】	対粉%
マーガリン	60%
上白糖	40%
液卵	25%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	0.5%

【測定条件】

焼成品1枚を高さ15cmから水平落下させ、割れるまでの回数を測定しました。

割れ傾向測定結果



●荷姿 10kg段ボール

●保管条件 要冷蔵(10℃以下で保管してください)