

デリシャスリッチ®

発酵バター様の香りと呈味を発揮する
風味マーガリンです。



●豊かな香り立ち

焼き残りに優れた5種類のフレーバーをブレンドすることで、
発酵バター様の複雑で強い香りを発揮します。

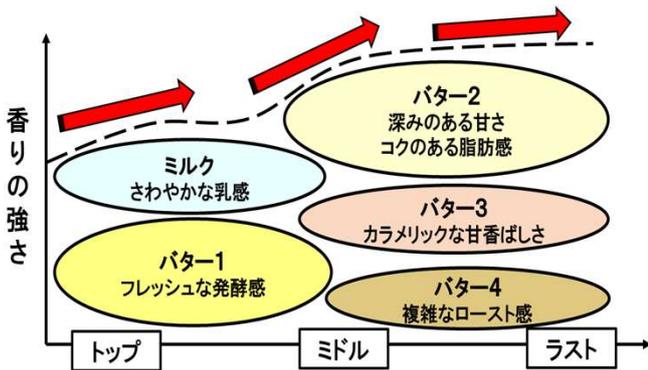
●深みのある呈味

日油独自の食品素材(乳等を主要原料とする食品)等の「乳感」、「乳脂・油脂感」、「旨味」に
優れた食品素材をブレンドすることで、発酵バター様の複雑で強い呈味を発揮します。

名 称	マーガリン
原 材 料	食用植物油脂、食用精製加工油脂、全粉乳、クリーム、食塩、乳等を主要原料とする食品、チーズフード、酵母エキス粉末／乳化剤、香料、酸化防止剤(V. E)、着色料(カロチン)
荷 姿	500g個包装×10個／段ボール×2
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保管してください)



香りの構成(フレーバー)



➤ トップ～ミドル、ミドル～ラストにかけて、発酵バター様の複雑で強い香りを発揮

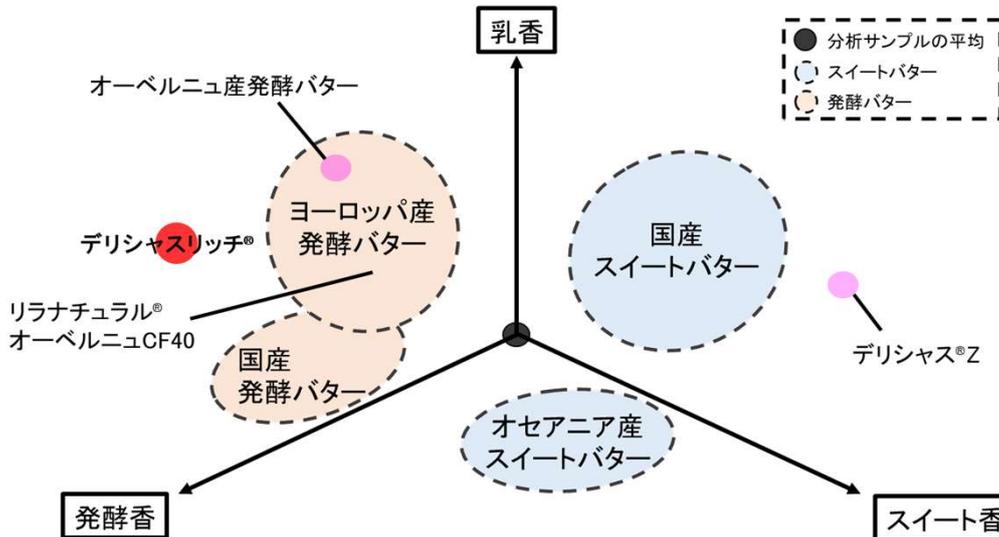
呈味の構成(食品素材)



➤ 発酵バター様の複雑で強い呈味を発揮

デリシャスリッチ®の香りの傾向

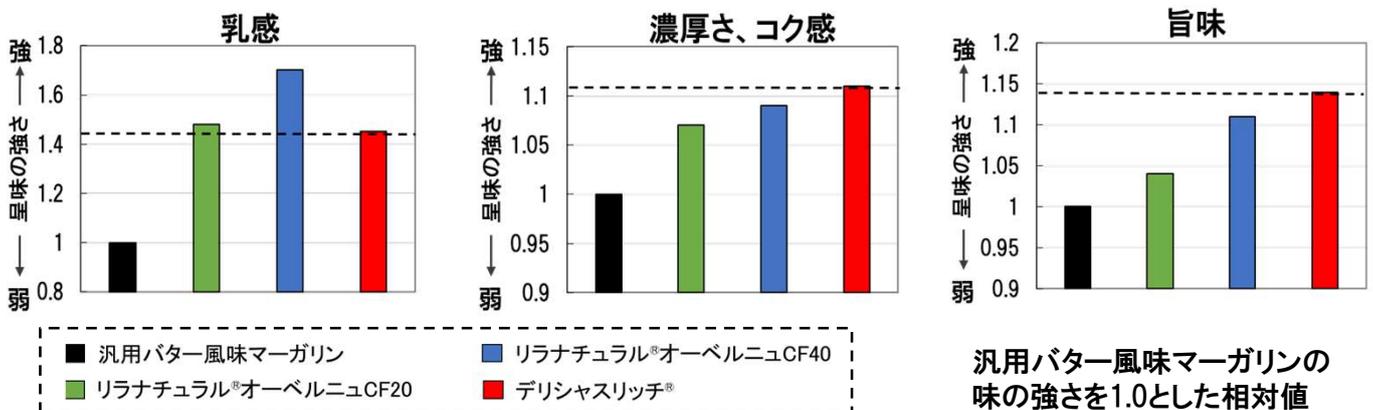
香り分析装置「Heracles NEO」にて各油脂を分析



➤ ヨーロッパ産発酵バターに近い「発酵香」と「乳香」に優れた強い香りを発揮

デリシャスリッチ®の呈味の強さ

味分析装置「TS-5000Z」にて各油脂を使用したパウンドケーキを分析



- 「乳感」: 発酵バター20%配合マーガリンと同程度
- 「濃厚さ、コク感」: 発酵バター40%配合マーガリンを上回る
- 「旨味」: 発酵バター40%配合マーガリンを上回る

➤ 強い呈味を発揮