

JUシート 1×15

バターのようなジューシー感を付与する
ロールイン油脂です



●豊かな味わい

口の中で油脂が溶けることにより、口どけの良さやジューシー感が得られ、豊かな味わいが広がります(製品中バター5%配合)。

●しっかりと焼き残るバター風味

耐熱性に優れた風味素材を使用し、バター風味がしっかりと焼き残ります。

荷 姿 15kg(1kg×15)/段ボール

保存方法 要冷蔵(10℃以下)で保存してください。

 日油 株式会社
機能食品事業部

本 社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿がーデンプレイスター)

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)

<JUシートの油脂特性について>

焼成後の油脂状態を再現するため各油脂の溶解後の状態を比較

温度	従来品	バター	JUシート
25℃ (室温)	固体 	半固体 	固体 
35℃ (口の中)	固体 	液状 	液状 

☆口の中で油脂が液状となるため、油溶性風味成分を感じやすく、バター様のジューシー感を付与します。

☆室温では油脂が固体状態であるため、包材への油染みを抑制します。

☆従来のロールイン油脂と同様にご使用いただけます。