

# プルミエース®

パンのソフトさと潰れにくさを両立する  
製パン用ショートニングです。



● **ソフトさ持続効果**

パンのソフトさを持続させる効果により、おいしさを長期間味わうことができます。

● **潰れ抑制効果**

重ねて陳列される袋物パンの潰れや、具材をサンドした際の潰れを抑制します。

● **加工性の向上効果**

スライス時の潰れを防ぐなど、パンの加工性を向上します。

名 称	ショートニング
原 材 料	食用植物油脂、食用精製加工油脂／酵素、乳化剤、（一部に小麦を含む）
荷 姿	10kg／段ボール
保 存 方 法	冷暗所で保管してください



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)

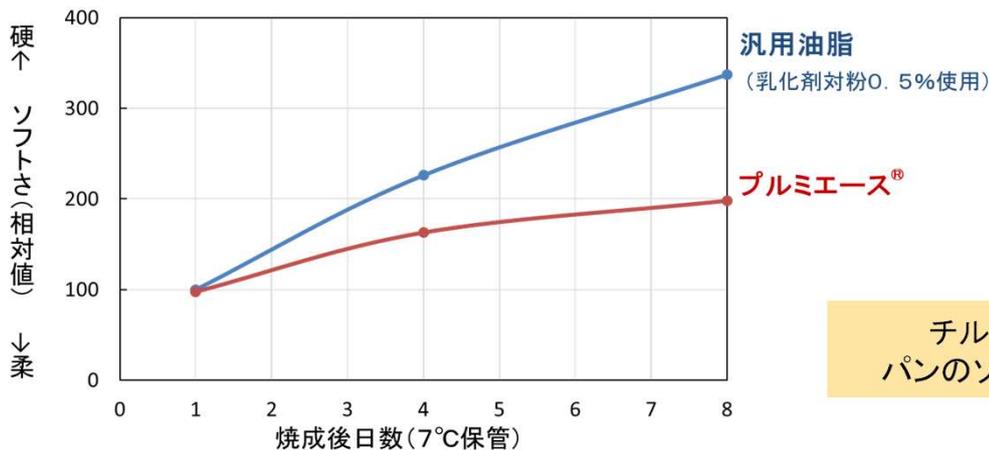
プルミエースは日油株式会社の登録商標です。

## ●ソフトさ持続効果

＜食パンをチルド保管した際のソフトさを評価＞

※油脂: 各5%配合

※焼成後1日目の汎用油脂を100としたときの相対値



チルド保管した場合でも  
パンのソフトさを維持できます。

## ●潰れ抑制効果

＜袋物パンの陳列時の潰れを評価＞

※油脂: 14%中プルミエース® 7%配合

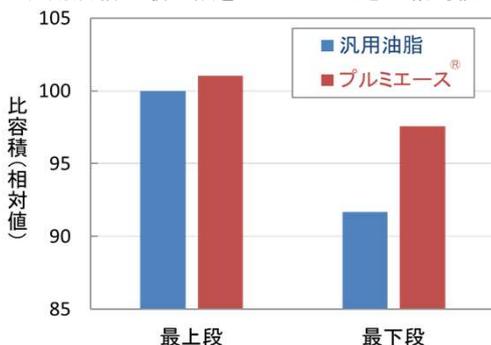
※3日間保管した時の状態



汎用油脂 (乳化剤対粉0.5%使用)      プルミエース®

＜袋物パンの比容積測定結果＞

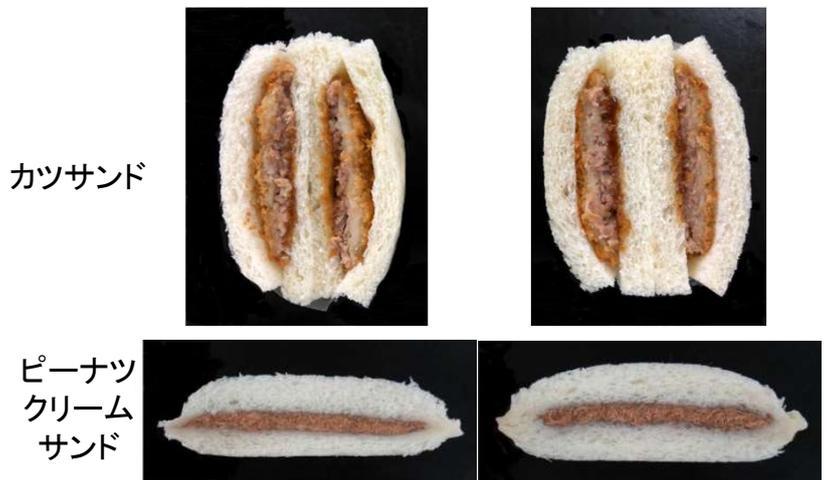
※汎用油脂の最上段を100としたときの相対値



＜具材をサンドした際の潰れを評価＞

※油脂: 各5%配合

※1日間保管した時の状態



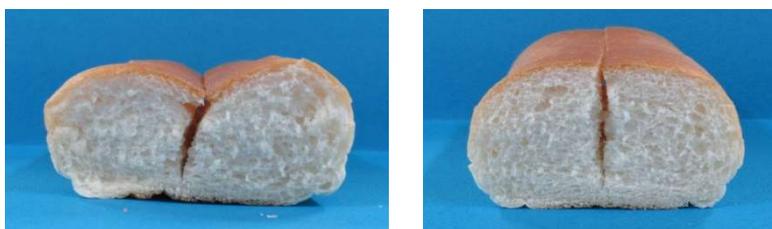
汎用油脂 (乳化剤対粉0.5%使用)      プルミエース®

袋物や具材をサンドした場合でも  
パンが潰れにくくなります。

## ●加工性(スライス耐性)の向上効果

＜焼成15分後にスライスした際の状態＞

※油脂: 各8%配合



汎用油脂 (乳化剤対粉0.5%使用)      プルミエース®

焼成後すぐでも潰れることなく  
スライスが可能になります。