

サンドール[®]BM

バターの自然なおいしさを再現した
フィリングマーガリンです。



● 自然なおいしさ

北海道産のクリームやバター由来の風味素材など、厳選した原材料を使用することにより、自然なおいしさを実現しています。
ミルク感のあるナチュラルなバター風味に塩味でアクセントを付与しています。

● 良好な口どけ

口の中でマーガリンが転相することで優れた呈味性とすっきりとした後味を發揮します。

荷 姿 10kg/段ボール、 5kg段ボール×2個
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)

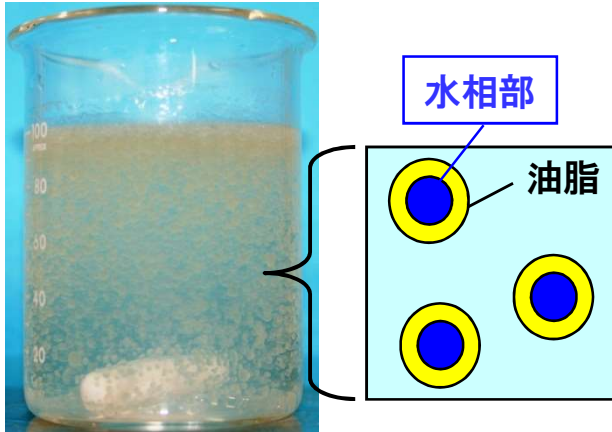
TEL 044-281-2502(代表)



注) 「サンドール」は日油株式会社の登録商標です。

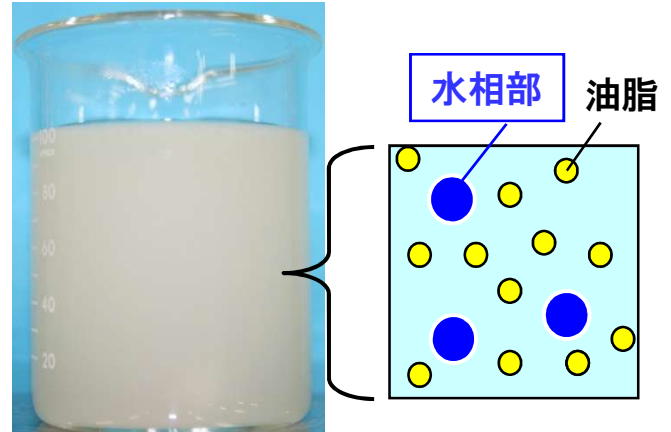
口中で転相することで
優れた呈味性とすっきりとした後味を実現

従来品(マーガリン)



従来品はW/O型のまま粗く分散
(油っぽく感じる)

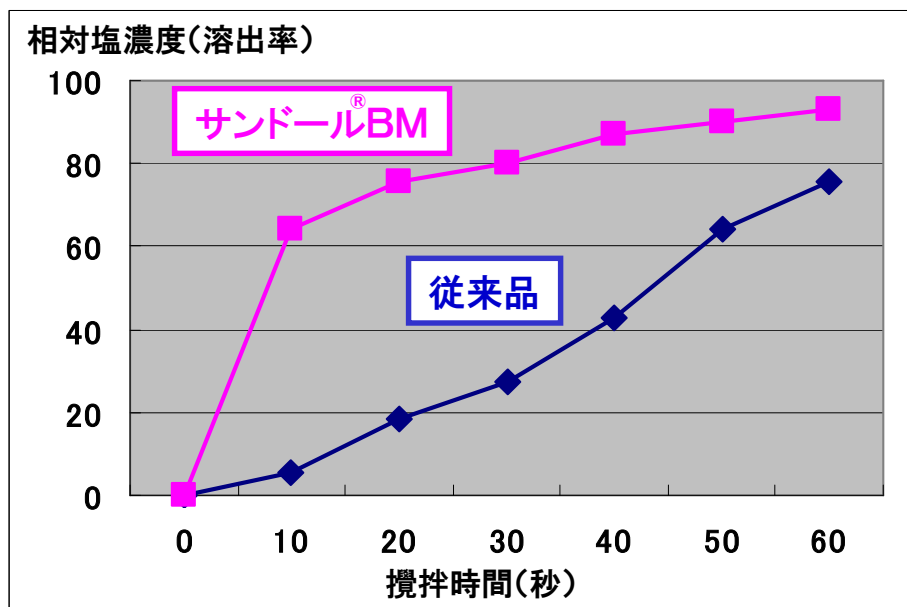
サンドール[®]BM



サンドール[®]BMが転相し(W/O型→O/W型)
水相部を放出。油脂は細かく分散

* 35°Cの温水中で攪拌した時の状態を比較

マーガリンの水相部が速やかに溶出することで
強いトップテイストを発揮



<テスト条件>

35°Cの温水中で「サンドール[®]BM」を攪拌し、溶液の塩濃度を測定。
マーガリン中の塩分が温水中へ100%溶出した時の塩濃度を
100として時間ごとの相対塩濃度(溶出率)を測定。