

## スーパーブレッド<sup>®</sup>B

ソフトで口溶けの良いパン作りに貢献します。

●特徴

- ① 「スーパーブレッド<sup>®</sup>B」は様々な乳化剤をバランスよく配合することでパン品質を総合的に向上させる製パン用練り込みマーガリンです。
- ② パンをソフトにし、口溶けのよい食感になります。
- ③ パン生地 の物性を改良し、ボリュームが向上したパンが焼き上がります。
- ④ バランスの良いさわやかなバター風味です。
- ⑤ 特に乾きの早いレーズンブレッド・くるみパン、チルドで流通されるサンドウィッチなどの老化の早いパンに最適です。

●使用方法 : 標準添加量は対粉5~15%です。

練り込み油脂として使用されているショートニングやマーガリンを「スーパーブレッド<sup>®</sup>B」に置き換えてご使用下さい。

●品質規格 : マーガリン

●保存条件 : 冷蔵(0~10℃)保管。

開封後は、できるだけ速やかにご使用下さい。

●包装・荷姿 : 10kg/段ボール

◇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◇



 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

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)

「スーパーブレッド」は日油株式会社の登録商標です。