

2015年6月

少量添加でミルクのコクを增强！
“ミルク”の風味を濃縮したペースト状の業務用食品素材が新登場！
「森永 ミルクファイン」
6月30日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、「森永 ミルクファイン」を6月30日(火)より全国にて業務用チャネル限定で新発売いたします。

当社は、牛乳、クリーム、チーズなどを外食産業や中食産業などに向けて販売するほか、「クリープ」などの粉乳・乳風味素材、「ラクトフェリン」や「ペプチド」などの機能性乳原料素材、「ビフィズス菌 BB536」などの菌末素材を、食品工業界や健康食品業界などに向けて、販売しています。

このたび、“ミルク”の風味を濃縮したペースト状の食品素材である「森永 ミルクファイン」を新発売いたします。

また当社は、2015年7月1日(水)付にて、機能性素材事業と食品素材事業の強化を目指し、B to B事業を展開している機能素材事業部と業務用食品事業部を統合し、食品素材事業部を新設いたします。

各々の強みを相互に活かした総合力をもって更なる事業拡大を図ると共に、お客さまに“ミルク”の優れた価値をご提供してまいります。



【「森永 ミルクファイン」使用イメージ】



コーヒー飲料などに



チョコレート菓子などに

1. 商品特長

- ① “ミルク”の風味を濃縮したペースト状の食品素材です。
- ② 厳選した乳原料に酵素を作用させて分解することで、ナチュラルな“ミルク”の香りと風味を濃縮しました。
- ③ 遊離脂肪酸(※1)の組成にこだわり、チーズやバターのような香りを生み出す短鎖脂肪酸(※2)や中鎖脂肪酸(※3)の割合を抑え、長鎖脂肪酸(※4)の割合を高めることでナチュラルな“ミルク”の香りを引き出しています。
- ④ 飲料や加工食品に少量ご使用いただくと、ナチュラルな“ミルク”の香りと風味を付与することができます。

※1 脂肪が分解されて生じる脂肪酸。

※2 炭素数が少ない脂肪酸。

※3 炭素数が中程度の脂肪酸。

※4 炭素数が多い脂肪酸。

2. 商品概要

① 商品名	森永 ミルクファイン
② 種類別	乳等を主要原料とする食品
③ 包装形態	ポリエチレン袋
④ 内容量	1kg×6 袋
⑤ 販売チャネル	業務用限定
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦ 賞味期限	6ヶ月
⑧ 希望小売価格	オープン価格
⑨ 発売日・地区	6月30日(火)・全国

以上