

# 横浜油脂工業

見どころ

高機能な洋菓子用離型油

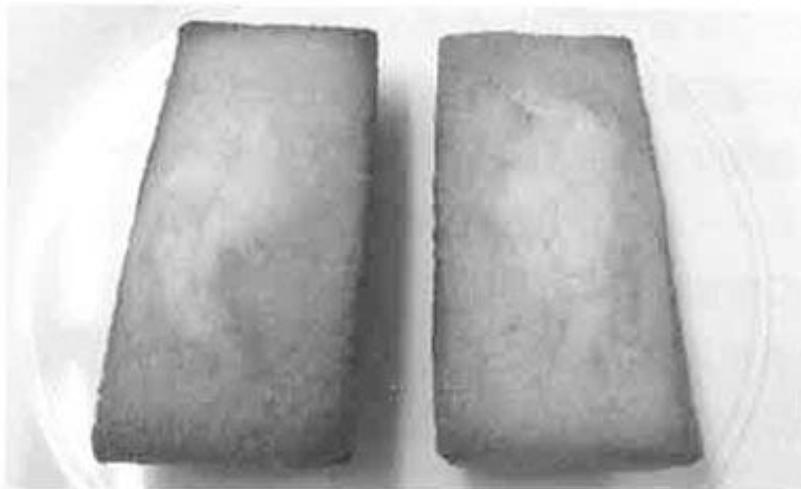
1号館

No.128

## 素材の風味を引き立たせ 「もっとおいしく」を離型油で実現

「はちみつの風味がストレートに出ない……」。  
「もっとバターの香りを引き立たせたい……」。

マドレーヌやフィナンシェといった焼き洋菓子は、製品の表面に離型油が付着することから、このような悩みを抱えるメーカー・パティシエが多い。今回の2017モバッショウでは、「離型=剥がす」



離型油による違いが実感できる

という機能に特化しがちな離型油から一步踏み出し、「おいしさを引き出す」離型油を提案する。

会場では、風味の違いが感じられる試食のほか、バター代替離型油、ノズル目詰まりのない洋菓子用離型油など高機能な離型油を展示する予定としている。

問い合わせ先：機能性食品事業部加工油脂グループ 045-313-8251