

このマヨソースを お探しではないでしょうか？

Q. 前後に加熱工程をとり、
冷凍するとどうなる？

A. 一般的なマヨソースは
分離します



A. 耐冷凍性・耐熱性機能の高い
マヨソースは分離しません



常温保存の
"テイスティ"
新登場

MYフリーズデリカ マイルド

MYフリーズデリカ テイスティ

レシピはこちら 動画はこちら



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL:03(3968)1116/FAX:03(3968)8929

[技術についてのお問い合わせは]

食品開発センター 東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL:03(3968)1110/FAX:03(3968)9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1 TEL:06(6384)1224/FAX:06(6338)4773

耐冷凍性・耐熱性に優れた半固体状ドレッシング

MYフリーズデリカシリーズ

NEW
常温(15~25°C)
で保管できる

MYフリーズデリカ マイルド

MYフリーズデリカ テイस्टィ

特長

- 高い冷凍耐性・耐熱性をもつ半固体状ドレッシングです。
- 魚介類や野菜類と和えて加熱殺菌した前後に冷凍しても分離しません。
- なめらかな見た目と食感を保ちます。
- 酸味を抑えたマイルドな味わいで、食材の風味を引き立てます。

- 高い冷凍耐性・耐熱性をもつ半固体状ドレッシングです。
- 油調や焼成などの高温調理や食材と和えて加熱殺菌した前後に冷凍しても分離しません。
- 鮮やかな白色を保ち、食材の存在感を引き立てます。
- なめらかさと保形性をあわせもつ、作業性に優れたキレの良い物性です。
- 料理にアクセントを与える、味わい深い風味です。

適するメニュー

和える



マヨサラダ

練り込む



コロッケ

注入



ちくわの磯辺揚げ

巻く



韓国風のり巻き

かける



テリヤキチキンピザ

製品詳細

保存方法 1~10°C

原材料名 食用植物油脂、糖類(水飴、砂糖)、醸造酢、粉末卵黄、乳清蛋白、食塩、卵黄、香辛料/加工澱粉、乳化剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)

アレルギー表示(府令7品目) 卵・乳成分

賞味期限 製造日起算 開封前120日

内容量 8kg(1kg×8) 10kg(5kg×2) ダンボール

保存方法 15~25°C

原材料名 食用植物油脂、糖類(水飴、砂糖)、醸造酢、食塩、粉末卵、乳たんぱく、卵黄、香辛料/加工澱粉、乳化剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)

アレルギー表示(府令7品目) 卵・乳成分

賞味期限 製造日起算 開封前120日

内容量 8kg(1kg×8) ダンボール