

Grace Custar

グレイスカスター

常温用なのに、冷蔵カスターの様なみずみずしさ



Grace Custar

グレイスカスター

常温用なのに、冷蔵カスターの様なみずみずしさ

月島食品のカスタードの特長である

なめらかさは、そのままに。

常温用では難しかったみずみずしい
食感と、濃厚な卵風味を実現した
最高級クリームです。

みずみずしさ

●冷蔵 ●常温

●月島ソフトカスタードR

●グレイスカスター

●カスターリッチ 35R

●カスターリッチ 45J

●クリーミーカスタードSJ

→卵感

みずみずしさの為に

1

上品な甘さ

糖度を抑え、べた付かず、みずみずしい食感

2

リッチで新鮮な卵風味

厳選された原料を使用することで、
最高の卵感を出しました。

3

カスタード用発酵乳使用

カスタードのコクを引き出す
自社開発の発酵乳を使用

4

なめらかな食感

製造工程の最適化によりなめらかな食感

荷姿：1kg ピロー×6入り段ボール 取り扱いのご注意：①流通保管温度は3～7℃です。②開封後はなるべく早めに御使用下さい。

 月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212