

70th
anniversary



月 島

HI-OLEIC SAFFLOWER OIL

パン屋さんの おいしいマーガリン



素材のおいしさを大切にすることを第一に考えて作りました。

おいしさ引き出す独自の製法

FRI製法

素材のおいしさを
引き出す。

オリジナル発酵乳

乳の旨みを詰め込んだ
発酵乳のおいしさ。

クリアオイル製法

油の雑味成分を
大幅カット!



パンにはもちろん、
お料理にも幅広くお使い
いただけるマーガリンです。

荷 姿 : 200g×10(×2合)

保存方法: 10℃以下で保存

表示アレルギー物質(特定原材料25品目): 『乳』

HI-OLEIC SAFFLOWER OIL

パン屋さんの おいしいマーガリン

おいしいパン屋さんのおいしいパンを
更においしく食べていただきたい。



素材のおいしさを大切にすることを第一に考えて作りました。

感謝と願いをこめて

当社は1948年に創業し、おかげさまで創立70周年を迎えることができました。2008年には、創立60周年を記念して、これまで支えていただいたお客様へ、感謝の気持ちをこめて、『パン屋さんのおいしいパン』によく合う『パン屋さんのおいしいマーガリン』を発売しました。

今、10年の時を経て、磨き上げた最新の製法技術と、厳選されたこだわりの素材を使って、『パン屋さんのおいしいマーガリン』は、さらにおいしく生まれ変わりました。これからも食卓へ幸せを運び、笑顔になるおいしさをお届けします。



磨き上げた技術

FRI製法

素材のおいしさを引き出します。

水のように澄んだ油脂をつくりあげました。素材のおいしさを活かしたもののつくりが可能です。

オリジナル発酵乳

乳の旨味をつめこんだ発酵乳のおいしさ。

当社オリジナル発酵乳を使用することで、香料を使わずに自然な乳のコクと旨味を詰め込みました。

クリアオイル製法

油の雑味成分を大幅カット！

FRI製法で作ったての油を、時間を置かずにマーガリンにすることで、雑味のないクリアな味わいに仕上げました。

原材料へのこだわり



オレイン酸たっぷり
べに花油使用



北海道産の生クリーム使用



ロレーヌ地方産
岩塩使用



乳化剤、着色料、
香料、酸化防止剤は
使用しておりません



2-0519-14-100-00
本製品は持続可能な
パーム油の生産に
貢献しています

本製品は持続可能なパーム油の生産
に貢献しています。
本製品の詳しい情報については、
当社ホームページをご覧ください。



<http://www.tsukishima.co.jp/margarine/>

 月島食品工業株式会社
www.tsukishima.co.jp/

本社営業部：03-3686-1221

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

■札幌営業所	011-721-4341	〒065-0021 札幌市東区北21条東2-2-16
■仙台営業所	022-247-0121	〒982-0003 仙台市太白区郡山5-14-6
■名古屋営業所	052-501-6311	〒452-0822 名古屋市中区中小田井2-76
■大阪営業所	06-6385-6651	〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-16-24
■中四国営業所	086-242-2800	〒700-0962 岡山市北区北長瀬表町3-19-30
■福岡営業所	092-624-2212	〒813-0062 福岡市東区松島5-5-10