

CFソースのご提案

商品開発をされていて、次のようなお悩みはありませんでしたか？

チーズ価格高騰

チーズ風味が出ない

加熱後のチーズの
風味持続が課題

チーズ原料が
うまく混ざらない…

このようなお悩みを解決できる商品を考えました！
今回ご提案するのは『CFソース』です。

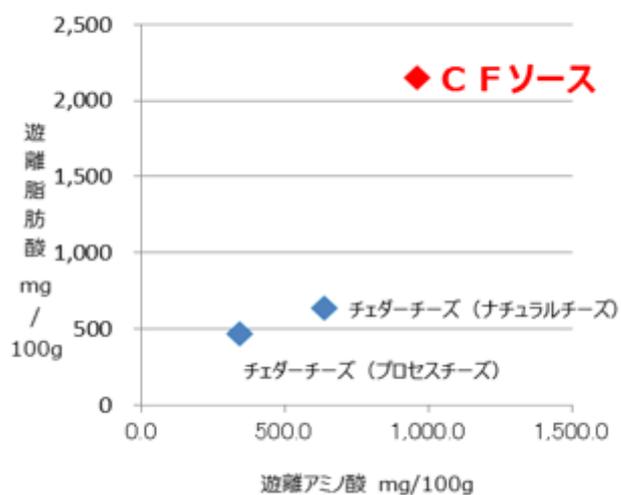
商品名	CFソース
名称	チーズフード
入り数	5kg×2
賞味期限	5ヶ月



『CFソース』は原料のナチュラルチーズ中、チェダーチーズを100%使用した、濃厚な風味のチーズソースです。

最大の特徴は、遊離アミノ酸・遊離脂肪酸を多く含有している点にあります。（図1参照）
これにより、旨味を強く感じられ、また、食べてすぐに味を感じることが出来るため、少量でチーズ風味の強化が実現できます。

図1. 遊離脂肪酸・遊離アミノ酸測定値（森永乳業㈱調べ）



硬度はマヨネーズ程度の柔らかさで、他原料と混ぜやすいのも特徴です。

ご使用のメリット

少量添加でコストダウン！

チーズ風味強化！

レトルト、調理済み冷凍食品に
使用しても風味が持続！

程よい柔らかさ
他原料と混ぜやすい！

ご使用例



「チーズケーキ」など
生地への練りこみ
クリームへの混ぜ込み

「パスタソース」に



「ホワイトソース」に



このように、当社では特徴ある独自商品を多数取り揃えております。

（『CFソース』はほんの一例です！）

商品開発でお困りの際は、ぜひご相談ください。