

商品説明書

作成日 : 2024年3月18日
株式会社 牧家

商品名		名称	内容量	荷姿	標準小売価格	
牧家の杏仁豆腐 400g		洋生菓子	400g(100g×4個)	ダンボール	835円(税抜価格)	
商品写真				一括表示記載事項		
				名称 : 洋生菓子 原材料名 : 生乳(北海道)、加糖練乳、クリーム、杏仁霜(杏仁粉、ぶどう糖、澱粉)、砂糖、澱粉、葛粉、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤、(一部に乳成分を含む) 内容量 : 400g(100g×4個) 賞味期限 : 上ぶたに表示 保存方法 : 要冷蔵10℃以下で保存して下さい。 製造者 : ㈱牧家 北海道伊達市弄月町46番地30 製造所 : ㈱牧家 長和工場 北海道伊達市長和町245-3		
JANコード			4945872 902341	リサイクル表示	栄養成分表示	品質規格
包装	内包装	形態	カップ PP トッパフィルム PET NY PP	 カップ、フィルム	1個(100g)当たり エネルギー : 142 kcal たんぱく質 : 4.0 g 脂質 : 6.6 g 炭水化物 : 17.2 g 食塩相当量 : 0.1 g この表示値は、目安です。	大腸菌群 : 陰性 一般生菌数 : 1×10 ⁶ 以下 黄色ブドウ球菌 : 陰性 外観 : 正常 風味 : 正常
		寸法	157.5×147×H42			
	重量	418g				
	中包装	形態				
		寸法				
	重量					
外包装	形態	ダンボール 紙				
	寸法	595×330×H200				
製造工程			保存方法	賞味期限		
生乳受入→ろ過(60メッシュ)→生乳加温→ろ過(100メッシュ)→原料調合①→原料調合②→均質化→香料調合→ミックス殺菌(90℃以上20分間以上)→ミックス冷却→ろ過(40メッシュ)→マグネットフィルター(1万ガウス)→充填前ろ過(40メッシュ)→充填・トッパシール(400g~420g)→予備冷却・硬化→ウエイトチェック(418~453g)→X線異物検出機(SUS線0.3φ×2.0mm、Sus球0.6mmφ、ガラス球2.0mmφ、セラミック球2.0mmφ)→箱詰め→冷蔵保管(10℃以下)→出荷(輸送温度10℃以下)			要冷蔵10℃以下で保存して下さい。	D+36		
			商品特徴			
			北海道伊達市近郊産の生乳と練乳のダブル仕立てで、濃厚さとミルクレーサが特徴の杏仁豆腐です。柔らかかつろりとした食感、レンジや大きめのスプーンでお召し上がりになるとより一層お楽しみいただけます。2024年4月、生乳の配合量を当社比約350%に増やしてリニューアルしました。			
商品施策(背景)						
■杏仁豆腐は本来は薬膳料理の一種で、喘息・乾性咳嗽の治療薬であるアンズ類の種(杏仁(きょうにん)、中国語では「シンレン(xingren)」)の中の「仁(じん)」を粉末にしたもの(杏仁霜)を、苦味を消すために甘くして服用しやすくした料理であると言われてます。 ■中華料理の人気とともに日本国内でも馴染みが深くなり、本格的なものから簡易的なものまで多種多様な杏仁豆腐をみかけるようになりましたが、日本では完全な嗜好品・デザートとして扱われているため、実際には杏仁を使っていないものが多く、コンビニ、スーパーマーケット等で販売しているほとんどが杏仁を使わず、アーモンド香料のみ用いて作ったものも多く、本来の薬膳的価値も失っている状態です。 ■弊社は、2005年から台湾へ渡り、飛牛牧場との白いプリン技術提携を進めながら、台湾の伝統的な食文化に関しても広く調査をしてきました。 ■伊達市近郊産の生乳と練乳、生クリームを使用し、和素材の葛粉、でんぷん、寒天など、プリンとは違うゼラチンではないゲル化剤を用いてつろりとした食感を出し、他には無い濃厚杏仁豆腐に仕上げました。勿論、本場中国の杏仁霜を使用し、独特の薬膳風味を出しています。 ■また、この商品は「医食同源」をコンセプトに、楽しく皆で食べる「薬膳デザート」として新しい北海道土産を目指して作り上げました。						