

バターでもない、
ラードでもない、
初めてのおいしさ。

botanova

ミヨシ油脂はバターやラードなど、
動物性油脂に含まれる香りの成分や
風味のバランスを徹底的に分析。
香りや味を創り出す独自の技術を駆使して、
植物性原料のみで、動物性油脂の特長を活かした
初めてのおいしさを創り出すことに成功しました。

「植物のおいしさ バター風味」と
「植物のおいしさ ラード風味」。

プラントベースの食品が世界中で注目される今、
新ブランド「^{ボタノバ}botanova」から新発売です。

 MIYOSHI OIL & FAT CO.,LTD.

botanova

植物のおいしさ バター風味

Plant-based Margarine —Butter Taste—

バターに含まれる香りや呈味を徹底的に分析。

ミヨシ油脂独自の風味を組み立てる技術を駆使して、動物性原料を使わずに、
バターの良さを取り入れた新しいおいしさを創りだしました。

風味の特長

- 口どけの瞬間から最後まですっきりとしたコクが持続
- 和の健康素材である糀甘酒などで濃厚な口あたりを表現
- 練り込み油脂として使用すると、
芳醇な香りと濃厚感のあるコクを付与
- 卵や乳製品を使わないパンや菓子でも、
しっかりとした風味・濃厚感を付与

おすすめの使い方

- 焼菓子やサンドクリーム、カスタードに
- バンズ、食パン、ブランパンに
- ホワイトソース、ピラフに



製品の特性

- 花や果実などの植物由来成分のみ使用した香料で、
自然な風味を表現
- スプレッドでも練り込みでも使える作業性の良さ
- 豆乳などの大豆製品の青臭さをマスキング
- ヴィーガン認証取得
- RSPO認証油使用



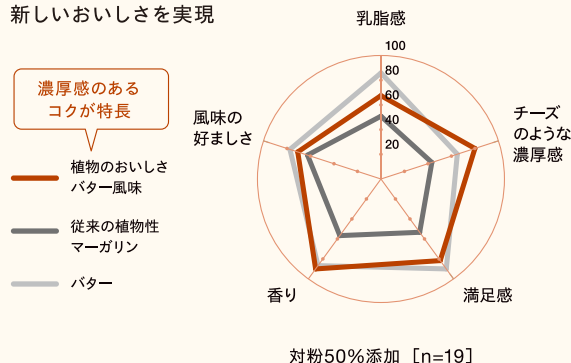
2-0787-17-100-00



同じ製造設備で動物原料を含む製品も製造しています。

ショートブレッド官能評価

動物性原料を使わずに、
新しいおいしさを実現



荷 姿 5kg ダンボール箱入り
保存方法 要冷蔵(10℃以下)
賞味期間 製造後180日(未開封)