



2012年2月27日

株式会社 **イヅカ**

イヅカおすすめ 非加熱タイプ ナパージュ登場!
「クリアグレース IZ」

フルーツをたっぷり使ったケーキをきらきらと輝かせるナパージュ。攪拌するだけで使用できる非加熱タイプが登場して久しく、各社が特徴のある製品を展開しています。

イヅカでは「美味しいナパージュをお客様に」をキーワードに、この春、従来にない「甘みのみ」「微香」のナパージュ「クリアグレース IZ」の販売を開始することとなりました。今月は「クリアグレース IZ」を、いちはやく皆さまにご紹介いたします。

*** おすすめポイント！**

- ・ 刷毛塗りの際、液だれせず、作業がスムーズに行えるよう粘度の調整を試行しました。
- ・ 保存料不使用ですが、糖度と酸味料で一定期間の日持ちを可能にします。
- ・ 1kgタイプ、ピロー包装で高いコストパフォーマンスを実現しました。
- ・ 非加熱タイプで、フルーツの表面及びカット面の艶出しや乾燥防止に最適です。

*** 商品仕様**

品名	量目	内容表示	賞味期限
クリアグレース IZ	1kg×6	糖類(水あめ、砂糖)、増粘剤(ペクチン)、酸味料、香料	製造より 8 ヶ月(未開封、冷暗所保管)



*** 当社の対応**

定番の商品として日々の作業で使われるものです。まずは「味」「伸び具合」「固まり具合」をお試ください。他にも加熱・加水タイプで優れたセット力を誇るスイス・ヒーロー社製品等のお薦め商品もございます。今回の商品に関するお問い合わせ、ご注文はイヅカ営業部・大島までお願いいたします。(電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1339)