



(通算 362 号)

2017 年 11 月 27 日

株式会社 **イヅカ**

イヅカおすすめ加熱加水タイプのナパージュ登場!

「クリアグレースIZ シトロン」

「GLAZE(グレース)」とは本来、みがいて艶を出す、光沢をつけるという意味です。製菓においては菓子に艶を与えて美しく見せたり、空気との接触を遮断して乾燥や劣化を防止する目的で使用されます。イヅカでは「美味しいナパージュをお客様に」という思いから、シトロンの「微香」が際立った加熱加水タイプの製品「クリアグレース(シトロン)IZ」の販売を開始いたします。この good news を皆さんにいち早くご紹介いたします。

*** おすすめポイント!**

- 保存料不使用、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。
- 加熱加水タイプでセット力抜群、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	賞味期限	特徴
クリアグレース(シトロン)IZ	1kg×6	製造より8カ月 (未開封、冷暗所保管)	シトロン風味の透明なナパージュ。50%加水OK

*** 当社の対応**

定番商品として日々の作業でお使いになる製品です。まずは「味」、「流動性」、「セット具合」をお試ください。他にも非加熱タイプでご好評いただいている「クリアグレースIZ」もごございますので、用途別にご検討ください。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:03-3258-1333)