



(通算 440 号)

いよいよ旬到来

## 「イヅカ マンゴーダイス 15 mm」

2025 年 2 月 19 日

株式会社 **イヅカ**

トロピカルフルーツのイメージが強いマンゴーですが、収穫期は4~5月になります。今や1年を通じて使い勝手の良い素材となっていますが、やはりもっとも重用されるのは同季節です。特に標準的な 15 mmのダイスカットは幅広く使用されており、スイーツ製造における定番アイテムとなっています。

イヅカではかねてより、タイ直輸入のマンゴー缶詰の取り組みをしてまいりましたが、この2024 年クロップからはカットの手法を変更しました。

今回の手法でエッジが切り立つようになり、個々の均一性も取れ、作業効率の向上にもお役にたてることでしょう。

**\*おすすめポイント！**



従来製法



新製法

**\* 商品仕様**

品名	荷姿	原産地	マンゴーが持つと言われる栄養素
イヅカ マンゴーダイス 15 mm タイ	1号缶(固形量 1,800g) × 6	タイ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カリウム(高血圧、動脈硬化予防)</li> <li>・β カロテン(がん予防、美容効果)</li> <li>・葉酸、食物繊維(整腸作用、貧血予防)</li> </ul>
	2号缶(固形量 490g) × 24		

**\* 当社の対応**

2023 年クロップ終了次第、新製法の商品に切り替わる予定です。また、カットの大ぶりでボリューム感の出るマンゴーチャンクもご用意しています。

今月ご紹介の商品に関するお問い合わせ・ご注文は、イヅカ営業部・大島までお問い合わせ下さい。(e-mail: ecg@izk.co.jp 電話: 03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)