



ice cream

MACARONS



chocolat amère



chocolat blanc



pistachier



amande & café



frambois

dorayaki



sweet potato



素材の持つ自然な風味や
濃厚な味わいを様々なスイーツに。

コクミドル

〈スイーツ濃厚感〉

elements of
Tasty Sweets



éclair



Gâteau au amande



Gâteau au chocolat



Caramel



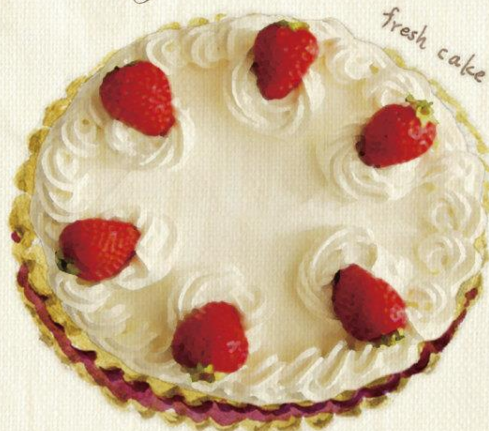
Gâteau au framboise



chou à la café crème



chocolat & frambois



fresh cake

コクミドル 〈スイーツ濃厚感〉

新規コク味物質と当社配合技術により、
自然な素材の風味を引き上げ、コクを付与します。

＊スイーツのおいしさづくりに、こんな課題はありませんか？＊

コスト

・濃厚なホイップクリームを
作りたいが、乳原料は
価格が高い…。



品質

・バターのような濃厚な味を
再現したいが、マーガリンや
ショートニングでは難しい…。
・和菓子店のようなあんこを
作りたいが、保存目的で糖分が
多くなり単調な味になる…。



カロリー

・濃厚な低糖質・低カロリー
製品を作りたいが、
コクがでない…。



コクミドル 〈スイーツ濃厚感〉は、

様々な課題を解決し、
濃厚感を実現できます！

「コクミドル〈スイーツ濃厚感〉」は、
少量の添加で、濃厚感・コク・柔らかな
甘みを求めるスイーツのおいしさ
づくりに貢献します。

■添加効果イメージ



あずきの自然な
風味を向上



生クリーム様の
コクを付与



バター感の付与