

News Release

各位

平成 20 年 12 月 25 日



ヨーグルト生まれの新食品素材
「ピュアブラン」
殺菌・濃縮ヨーグルトペースト(特許出願中)

新発売のお知らせ



サツラク農業協同組合（代表理事組合長 藤本曙三）は、平成 21 年 1 月より業務用製品「ピュアブラン 10kg（5kg×2 個）」を新発売致します。

- ◆サツラク『ピュアブラン』は、特許製法でヨーグルトを殺菌・濃縮した新しい食品素材です。
- ◆原料はまるごと「北海道産」にこだわり、牛乳を100%使用したヨーグルトとグラニュー糖から作られています。
- ◆ヨーグルトを加熱殺菌処理し、低温で濃縮しているため、濃厚なヨーグルトの風味が際立ちます。
- ◆純白色のなめらかなペースト状で、水切りや練り直し等の面倒な下ごしらえなしに、料理や製菓の素材として広くお使いいただけます。

※ 新商品の概要と特徴は下記の通りです。

記

(1) 製品概要

商品名	ピュアブラン	製品写真（内装）  製品写真（外装） 
種別名称	乳等を主要原料とする食品	
内容量	10kg（5kg×2）	
無脂乳固形分	18.0%	
乳脂肪分	7.5%	
発売日	平成 21 年 1 月	
賞味期限	（未開封）製造日より 1 年間	
保存方法	要冷凍（-18℃以下）	

(2) 製品特徴

新製法	<ul style="list-style-type: none">●「ピュアブラン」は、ヨーグルトをギュッと濃縮し、過熱殺菌処理を施したペースト状の新食品素材です。●製品の風味変化や離水を引き起こす乳酸菌を加熱殺菌処理しています。●特許出願中の新製法で作られています(特願 2007-100722)。
原材料	<ul style="list-style-type: none">●原材料は北海道産の素材にこだわり、石狩平野を中心とするサツラク農協の約 110 戸の牧場で搾られる生乳 100%使用したヨーグルトと北海道産のグラニュー糖だけで作られています。●安定剤や保存料等は一切使用していません。
風味	<ul style="list-style-type: none">●特有のヨーグルト風味を呈します。●糖分が低いので、甘みの調節が可能です。
色調	<ul style="list-style-type: none">●真っ白な純白色で、白いスイーツにヨーグルトテイストを取り入れることができます。また、フルーツや野菜などの素材の色を引き立てます。
形状	<ul style="list-style-type: none">●濃縮素材のため、面倒な下ごしらえの必要がない、なめらかなペースト状です。●解凍後は離水やざらつきがなく、やわらかく、冷蔵庫から取り出してすぐに使用でき、水に溶けやすく取り扱いが簡単です。
容器形態	<ul style="list-style-type: none">●業務用サイズのたっぶり使用できる 5kg 入りを 2 袋ご用意致しました。
栄養成分	<ul style="list-style-type: none">●カロリーはクリームチーズの約半分、無塩バターの約 1/3 で、カルシウムは多めです。(参考:五訂日本食品成分表)

(3) 製品使用例

取り扱いが簡単な濃縮タイプのペースト状で、特有のヨーグルトの風味を生かしたお料理やお菓子の原材料として幅広くお使いいただけます。	
使用例(製菓)	ヨーグルトホイップクリーム、ヨーグルトムース、ヨーグルトゼリー・・・etc.
使用例(料理)	サラダ用ドレッシング、ヨーグルトスープ、パスタ・・・etc.

(4) お問い合わせ先

商品に関するお客さまからの問い合わせ先
サツラク農業協同組合 お客様相談窓口 0120-369014 <受付時間>午前9時～午後5時(土日・祝日は除く)

当リリースに関する報道関係の皆様からの問い合わせ先
サツラク農業協同組合 市乳事業部 企画開発課 TEL 011-785-7819 FAX 011-785-8992

以上