



News Release

2021年2月

タカナシ乳業株式会社

〒241-0023 神奈川県横浜市旭区本宿町5番地

TEL:045(361)1141(代)

誰でも簡単おうちシェフ 「タカナシ 料理にクリーミープラス」

2021年3月29日(月) <リニューアル発売>



タカナシ乳業株式会社(本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長:高梨信芳)は、2021年3月29日(月)より「タカナシ うまさひきたつクリーミーフレッシュ」から、商品名、パッケージを新たに「タカナシ 料理にクリーミープラス」として、リニューアル発売いたします。

「タカナシ 料理にクリーミープラス」は、タカナシ独自の『おいしさプラス製法』により、クリーミーでコクのある味わいをご家庭で簡単に楽しめる、料理向けの商品です。『おいしさプラス製法』は、乳本来のミルク感のもとである無脂乳固形分(※)を通常よりも多く配合することで、乳のおいしさをプラスさせる独自の配合技術です。

加熱や酸、塩に強く、分離しにくいいため料理に手軽にお使いいただけます。加熱すると粘性が増し、煮込まずに簡単にとろみをつけることもできます。ホイップもできるため、料理だけでなく、お菓子作りやコーヒー、紅茶に入れるのもおすすめです。

「タカナシ 料理にクリーミープラス」を使えば、誰でも簡単に“おうちシェフ”になれます。

※無脂乳固形分:牛乳から水分と乳脂肪分を除いた成分で、たんぱく質、炭水化物、ミネラル、ビタミンなど牛乳中の栄養成分をいいます。
乳の風味などに影響を与えているといわれています。

【商品特長】

① タカナシ独自の『おいしさプラス製法』

乳本来のミルク感のもとである無脂乳固形分を多く配合することで、乳のおいしさをプラスさせる独自の配合技術です。

② 料理におすすめ

加熱すると粘性が増し、煮込まずに簡単にとろみをつけることができます。加熱や酸、塩に強いいため、トマトパスタや野菜を多く使ったシチューなどの料理におすすめです。

③ 料理以外にもおすすめ

ホイップもできるため、お菓子作りやコーヒー、紅茶に入れてもおいしく召し上がれます。

【商品概要】

商品名	タカナシ 料理にクリーミープラス				
名称	乳等を主要原料とする食品				
無脂乳固形分	10.0%	乳脂肪分	2.0%	植物性脂肪分	27.5%
原材料名	乳製品(国内製造)、植物油脂、乳/乳化剤、香料、メタリン酸Na、安定剤(増粘多糖類)、(一部に乳成分・大豆を含む)				
内容量	200ml				
保存方法	要冷蔵(3~7℃以下で保存)				
栄養成分表示 (100ml 当たり)	エネルギー 324kcal、たんぱく質 4.1g、脂質 31.5g 炭水化物 5.9g、食塩相当量 0.2g				
発売日	2021年3月29日(月)				
希望小売価格	222円(税別)/239円(税込)				
発売地域	全国(一部地域を除く)				

商品に関するお問い合わせ先: お客様相談室: 0120-369-059

ホームページアドレス: <https://www.takanashi-milk.co.jp>

【お問い合わせ先】

タカナシ乳業株式会社 総務人事部 広報担当
担当: 長井・高橋
〒240-0005 神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町134
横浜ビジネスパーク テクニカルセンター1F
TEL: 045(338)1828 FAX: 045(338)1845