

# スイーツ関係の冷凍にお困りならデリコジャパンへ

こんなことでお困りではないですか？

- \* マドレーヌ・マフィン(焼き菓子)を冷凍したいけど日持ちがしない
- \* カスタードを冷凍したいけどおいしくできない
- \* 純生クリームを冷凍すると分離してしまう

解決ポイント！

【マドレーヌ・マフィン(焼き菓子)】

しっとり感を付与し、日にちがたってもぱさぱさになりにくい

【カスタード】

弊社商品自体に味が付いていないので

本来の味を損ねることなく、冷凍が可能になります

【生クリーム】

水分を抱え込む力があり、冷凍しても分離しないので  
純生クリーム使用しているとうたえます

冷凍にすることにより人手不足解消にもなります。

また、食品ロスを減らすことができ会社にも地球にも優しい！

今までしたいけど諦めてたことや、できないと思うことでも一度ご相談ください！

食のコンサルタントで培ったノウハウでご相談を伺います！



株式会社デリコジャパン  
大阪府堺市堺区出島浜通2番18号  
072-247-3740  
担当者:佐々木杏