

乳製品

クリーム

商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯
	お届け単位 荷姿
特徴	
種類別	
乳脂肪分	植物性脂肪分

フレッシュクリームあじわい40	
	1094392
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
北海道の良質な生乳を使用し、明治の特許技術「あじわいこだわり製法」により、乳本来の自然のおいしさを実現したフレッシュクリームです。	
クリーム	
40.0%	-

フレッシュクリームあじわい32	
	1094380
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
北海道の良質な生乳を使用し、明治の特許技術「あじわいこだわり製法」により、まろやかなコクとすっきりとした後味のフレッシュクリームです。	
クリーム	
32.0%	-

フレッシュクリーム醇47	
	1094410
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
根釧地区の生乳を主体とした、まろやかなコクと奥行きのある風味が特徴の、純乳脂肪分47%フレッシュクリームです。	
クリーム	
47.0%	-

フレッシュクリーム醇43	
	1094400
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
根釧地区の生乳を主体とした、クリームのおいしさが際立つ、純乳脂肪分43%フレッシュクリームです。	
クリーム	
43.0%	-

NTフレッシュクリーム100	
	1123650
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
明治の特許技術「ナチュラルテイスト製法」を応用した製法により、「良質な乳のおいしさ」と「後味のスッキリ感」の両立を実現したクリームです。	
クリーム	
45.0%	-

フレッシュクリーム45	
	1094440
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
クリーム本来の特性を生かし、味・保形性・作業性共に優れた、クリームのおいしさが際立つ純乳脂肪分45%のフレッシュクリームです。	
クリーム	
45.0%	-

フレッシュクリーム38	
	1094430
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
低脂肪&高オーバーランの味を追求した純乳脂肪分38%のフレッシュクリームです。	
クリーム	
38.0%	-

フレッシュクリーム35	
	1094420
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
低脂肪&高オーバーランの味を追求した純乳脂肪分35%のフレッシュクリームです。	
クリーム	
35.0%	-

フレッシュ40	
	1900360
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
味の良さ・保形性・作業性が抜群です。	
乳等を主要原料とする食品	
40.0%	-

フレッシュ36	
	1068890
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
純乳脂の持つ風味の良さに加え、作業性の良さを追求しました。風味付けや混ぜ込み等、様々な用途にご使用いただけます。	
乳等を主要原料とする食品	
36.0%	-

クレマージュ	
	1087220 1091550
	冷蔵(3~7℃)
	1L/500ml 1L×12/500ml×12
耐熱・耐酸・耐塩性を付与した機能性クリームです。調理やコーヒーに適しています。	
乳等を主要原料とする食品	
20.0%	-

ラフォルテ	
	1126470
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
フレッシュでミルクィな味わいを実現した乳風味豊かなコンパウンドクリームです。	
乳等を主要原料とする食品	
20.0%	20.0%

フレッシュホイップ	
	1900350
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
なめらかな口当たりと、後味の良さで多くの支持を得ているベストセラーです。品質と風味の良さが特徴です。	
乳等を主要原料とする食品	
20.0%	25.0%

ケーキホイップ	
	1900590
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
風味の良さが決め手の高品質コンパウンドクリームです。	
乳等を主要原料とする食品	
7.0%	38.0%

フレリッシュ	
	1116251
	冷蔵(3~7℃)
	1L 1L×12
無脂乳固形分を高めることでミルク風味を強めた、コンパウンドクリームです。香料不使用による自然な乳風味を実現しました。	
乳等を主要原料とする食品	
10.0%	30.0%

meiji 明治グループ	
-----------------	--

meiji 明治グループ	
-----------------	--


meiji 明治グループ	
-----------------	--


meiji 明治グループ	
-----------------	--

乳製品

クリーム

商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯
	お届け単位 荷姿
特徴	
種類別	
乳脂肪分	植物性脂肪分

ニューホイップ28V	
	1122990
	冷蔵(3~7℃)
	1L
	1L×12
純植物油脂の低脂肪クリームで、口溶けが良く、作業性に優れているクリームです。	
乳等を主要原料とする食品	
-	28.0%


ルヴェール	
	1105610
	冷蔵(3~7℃)
	1L
	1L×12
無脂乳固形分を高めることにより乳風味を引き立て、作業性を向上させる純植物性クリームです。香料不使用で合わせる素材を引き立てます。	
乳等を主要原料とする食品	
-	35.0%


明治ホイップ	
	1904310
	冷蔵(3~7℃)
	1L
	1L×12
保形性・作業性の良いホイップクリームです。	
乳等を主要原料とする食品	
-	45.0%


コーヒーフレッシュW30	
	1092440
	冷蔵(10℃以下)
	500ml
	500ml×12
軽い口当たりの純植物性脂肪分30%のコーヒー用クリームです。	
乳等を主要原料とする食品	
-	30.0%


ベターハーフ	
	1068582
	冷暗所
	5ml×50個
	(5ml×50個)×10
コーヒー本来の風味を損なわずに、豊かなおいしさを醸し出すポーションタイプの純植物性脂肪分のコーヒー用クリームです。	
乳等を主要原料とする食品	
-	25.0%


ベターハーフ純乳脂肪	
	1049500
	冷暗所
	5ml×30個
	(5ml×30個)×15
コーヒー本来の風味を損なわずに、豊かなおいしさを醸し出すポーションタイプの純乳脂肪分のコーヒー用クリームです。	
乳等を主要原料とする食品	
18.0%	-

	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	


	
meiji 明治グループ	


	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	


	
meiji 明治グループ	


	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	

	
meiji 明治グループ	