




商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯 お届け単位
	荷姿
	賞味期限
特徴	
種類別	


バター食塩不使用	
	1901870
	冷蔵
	450g
	450g×30
	5ヶ月
独特な香りとコクが特徴の食塩不使用タイプのバターです。	
バター	

有塩バター	
	1901860
	冷蔵
	450g
	450g×30
	6ヶ月
独特な香りとコクが特徴の有塩タイプのバターです。	
バター	


発酵バター	
	1901960
	冷蔵
	450g
	450g×30
	5ヶ月
明治の発酵技術を用い、香り高い発酵風味を有したバターです。	
バター	

バターL	
	1072880
	冷蔵
	450g
	450g×30
	18ヶ月
低水分の高級製菓用バターです。クッキー・バタースポンジ・食感の良いボリュームが得られます。	
バター	


パティバター	
	1911820
	冷凍
	210g × 8
	(5g×42個) × 8 × 6
	18ヶ月
210gのシート状有塩バターに、5g×42個の割れ目が入っているため、簡単に1食ずつ分割できます。	
バター	

ポーションバター	
	1902460
	冷蔵
	7g×40個
	(7g×40個) × 24
	6ヶ月
深絞りタイプの個装容器入り有塩バターです。	
バター	

発酵シートバター	
	1911930
	冷蔵
	500g×20枚
	500g×20枚
	18ヶ月
明治の発酵技術を用い、香り高い発酵風味を有したバターです	
バター	

コンパウンド食塩不使用	
	1112130
	冷蔵
	500g
	500g×24
	180日
バターを12%使用した食塩不使用タイプのコンパウンドマーガリンです。	
マーガリン	

コンパウンド有塩	
	1112120
	冷蔵
	500g
	500g×24
	180日
バターを12%使用した有塩タイプのコンパウンドマーガリンです。	
マーガリン	

発酵バターブレンド500g	
	1112300
	冷蔵
	500g
	500g×10×20
	180日
発酵バターを20%使用したコンパウンドマーガリンです。	
マーガリン	

ミゼールHD/ミゼールDX	
	1902100
	1902090
	冷蔵
	500g
	500g×24
	180日
HDは乳脂肪、DXはバターを配合しています。	
乳等を主要原料とする食品/マーガリン	

ソシエル	
	1345900070
	冷蔵
	500g
	500g×20
	180日
素材の風味を活かせるマーガリンです。クリーミング性が良く、バターとの併用も可能です。乳化剤、着色料、香料、保存料無添加。	
マーガリン	

コーンS300	
	1111080
	冷蔵
	300g
	300g×12×2
	270日
コーン油を主体に配合し、スプレッド性に優れた純植物性ファットスプレッドです。	
ファットスプレッド	

	
---	--

冷凍コルネパイ	
	9999171140
	冷凍
	54個×5
	54個×5
	1年
※調理例	
焼成済みコルネ。空焼きするだけでサクッと軽い本格的なコルネが出来上がります。コストパフォーマンスのよい商品です。クリームは入っておりません。サイズは約直径3cm・長さ14cm	

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--