2013年　12月4日　株式会社　オギソ

OGISO　NEWS

http://www.jfda.bz/

ジェフダ新商品のご案内

全日本外食流通サービス協会

シートケーキ54カット　ガナッシュ　冷凍

高級感漂う、軽い口当たりのチョコレートケーキです。

しっとりココアスポンジとチョコレートクリームを合わせた定番チョコレートケーキに、グラサージュショコラで模様を加え、ちょっとリッチに光沢感とショコラ感をプラス。チョコレートの美味しさがふんだんに楽しめる高級感漂うシートケーキです。

規格	シートケーキ54カット（約28mm×約28mm×約30mm/1カット）				
荷姿	個包装×10				
調理方法	冷蔵解凍2～3時間				
原材料	乳等を主要原料とする食品（食用植物油脂、砂糖、チョコレート、乳製品、水飴、その他）、鶏卵、砂糖、小麦粉、チョコレートスプレッド（還元水飴、砂糖、水飴、ココア、麦芽糖）、ココアパウダー、加工油脂（還元水飴、食用植物油脂）、還元水飴、洋酒、着色料（カラメル、紅麹、カカオ、カロテノイド）、乳化剤、膨脹剤、ゲル化剤（ペクチン）、香料、酸味料、乳酸Ca、リン酸塩（Na）、（原材料の一部に大豆を含む）				
賞味期限	冷凍：D＋365日 解凍後：D＋2日	JAN	4993146029683	ITF	14993146029680

栄養成分表（100gあたり）

エネルギー	312kcal	炭水化物	35.3g	水分	42.7g
たんぱく質	4.4g	ナトリウム	77mg	塩分相当量	0.2g
脂質	16.8g	灰分	0.8g		

シートケーキ54カット　ダブルベリー　冷凍

ストロベリーの甘酸っぱさと、ラズベリーの酸味がベストマッチ。

ほどよい甘さのストロベリークリームとプレーンスポンジを重ね合わせ、上面はラズベリーのソースで描いた華やかな仕上がり、優しい味わいのシートケーキです。ベリーの味わいと香りをお楽しみいただけます。

規格	シートケーキ54カット（約28mm×約28mm×約30mm/1カット）				
荷姿	個包装×10				
調理方法	冷蔵解凍2～3時間				
原材料	乳等を主要原料とする食品（食用植物油脂、乳製品、砂糖、乳脂肪、加糖卵黄）、鶏卵、砂糖、小麦粉、加糖いちご、牛乳、ショートニング、還元水飴、透明上掛けゼリー（還元水飴、砂糖、水飴）、加工油脂（還元水飴、食用植物油脂）、加糖卵黄、加糖木いちごピューレ、マーガリン、レモン果汁、コーンスターチ、乳化剤、香料、膨脹剤、糊料（増粘多糖類）、着色料（紅麹、カロテノイド）、酸味料、リン酸塩（Na、Ca）、pH調整剤、酸化防止剤（V．E）、（原材料の一部に大豆を含む）				
賞味期限	冷凍：D＋365日 解凍後：D＋2日	JAN	4993146029690	ITF	14993146029697

シートケーキ54カット　フロマージュ　冷凍

爽やかでコクのあるチーズクリームが自慢のケーキです。

チーズ風味のホイップクリームと、プレーンスポンジを重ね合わせたシートケーキです。
まろやかな味わいのチーズクリームとしっとりプレーンスポンジがマッチしています。

規格	シートケーキ54カット（約28mm×約28mm×約30mm/1カット）				
荷姿	個包装×10				
調理方法	冷蔵解凍2～3時間				
原材料	乳等を主要原料とする食品（食用植物油脂、乳製品、砂糖、その他）、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、ショートニング、還元水飴、加工油脂（還元水飴、食用植物油脂）、粉糖、加糖卵黄、マーガリン、コーンスターチ、乳化剤、香料、膨脹剤、カゼイン、リン酸塩（Na）、pH調整剤、酸化防止剤（V．E）、安定剤（ペクチン）、着色料（カロテノイド）、（原材料の一部に大豆を含む）				
賞味期限	冷凍：D＋365日 解凍後：D＋2日	JAN	4993146029676	ITF	14993146029673