

# News Release

日本をおいしくする

## SHOWA

### 昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号  
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 15-06

2015年 2月17日

## 業務用プレミックス新製品発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、このたび業務用プレミックスの新製品6品を発売しますので、下記の通りお知らせいたします。

### 記

#### 1. 製品内容

##### 1) うるるんもちりドーナツミックス B-137

荷姿：10kg袋（クラフト袋）

特長：ふんわり、もちりとした食感のドーナツが作れます。

揚げるだけでなく、焼成にも対応可能のため、ピザパンや  
冷やしクリームパンなどにもおすすめです。



(使用例)

##### 2) ぷるるんケーキミックス C38-FA

荷姿：10kg袋（クラフト袋）

特長：しっとり、もちりとした食感のケーキが作れます。

練り込み素材やトッピング、形状などの工夫により、  
バラエティー豊かな商品を作ることができます。



(使用例)

##### 3) Dマフィンケーキミックス XL-92

荷姿：10kg袋（クラフト袋）

特長：ふんわりと軽い食感のマフィンが作れます。

パウンドケーキやブッセなど、多様な焼き菓子へのアレンジ  
が可能です。



(使用例)

##### 4) メロン皮ミックス C-28

荷姿：10kg袋（クラフト袋）

特長：さっくりとした食感のクッキータイプのメロン皮が簡単に  
作れる手製型・機械成型の両方に対応したミックスです。

練り込み素材により、色・味などバラエティー豊かに展開  
できます。



(使用例)

### 5) イージーVA ミックス C-72

荷姿：10kg袋（クラフト袋）

特長：ベーパーアクション（水蒸気膨化）の力をサポートして、ボリューム感のある商品を安定して作ることができるベースミックスです。

パイやデニッシュなど油脂を練り込んだシート生地の伸展性が向上し、焼成した際の膨らみが安定します。



(使用例)

### 6) カレーパン用バターミックス T-126

荷姿：1kg×10（段ボール）

特長：特殊な製法やパン粉を使わずに、カリカリ食感のカレーパンが作れるバターミックスです。

パン粉つきが良く、保型性が高いため、安定した形状のカレーパンが手軽に作れます。



(使用例)

2. 発売時期 2015年2月23日（月）より出荷開始

#### 【製品に関するお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 製粉部 営業第一課

TEL：03-3257-2128 FAX：03-3257-2945

#### 【リリースに関するお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 経営企画部 広報課

TEL：03-3257-2042 FAX：03-3257-2097