

新ブランド
発表

月島食品工業

もっとカンタンに
“おいしい”を実現する
新シリーズ「QMS」
新製品5品を発表

月島食品工業（戸田信之社長）は、リテイルにフォーカスした新ブランド『QMS-Quality Meister System（キューエムエス）』を発表、8月より順次発売する。“キッチンにもう一人のマスターがいるかのように”、おいしさや扱いやすさのクオリティにこだわった同社グループ厳選素材シリーズで、フィリングや各種油脂、洋菓子生地やトッピング素材など39種類をラインアップ。昨今の人手・技術者不足やウィズコロナ新常態への対応など、リテイルの課題解決と高品質な製品づくりに貢献すべく、“素材の可能性”を徹底追求した。本紙では新開発5品を2回に分けて紹介する。



営業企画部次長の小泉賢一氏。「各製品の提案レシピと動画も配信。ぜひ活用を」



シート状の冷凍パイ生地

『フィユタージュ・トラディション』

- 油脂で生地を包みこむ「アルヴェルセ製法」
- サクッハラのほどける食感、香ばしい風味に仕上がる

提案商品

「フィユタージュボート」
トヨ型で焼成後、好みの具材を盛りつけるだけの手軽で華やかなオープンサンド。逆折製法ならではの歯切れの良さと、総菜系をのせてもサクサク感が持続



提案商品

「シヨソソ・オ・ポムカスター」
新開発の油脂の効果でクリームや果物との口溶けが良好で高い風味



シート状の冷凍アーモンドクッキー生地

『グルマンクッキー・アマンド』

- アーモンド素材をバランス良くブレンド、芳ばしい風味とザクほろ食感

提案商品（写真左）

「サブレアマンド」
豊かな風味でさっくりザクザクのクッキー。シート状なのでカットし焼成すれば完成

提案商品（写真右）

「ブルドネージュ」
小さく丸めて焼くと、人気のザクほろ食感のクッキーに。具材を加えてアレンジも可能

①『フィユタージュ・トラディション』サイズ：20×30cm 厚さ3mm、入目：200g×8枚ピロー包装、24枚 段ボール/②『グルマンクッキー・アマンド』サイズ：20×30cm 厚さ7mm、入目：520g×3枚ピロー包装、10枚 段ボール【営業企画部 TEL03-3686-1221】