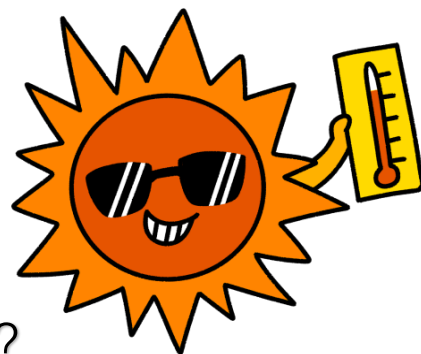




いよいよ『夏本番』



食欲落ちる この季節??

売上諦めるのはまだ早い(= ° ω °)ノ

キンキンに冷やして美味しい



売れる商品作りませんか?



冷凍の対策?

冷凍のデメリット?

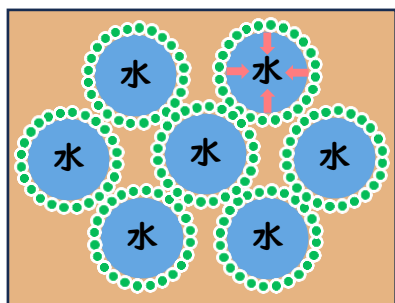


それ、ぜ〜〜んぶ

パルクミー
No.1

で解決できるかも、、、

POINT



No.1は水よりも微細な分子で構成されていて、界面活性の働きをしています。水と結合することで、水分同士でくっつき合おうとする習性（張力）を弱め、水分の移行を抑制することができます。水分同士が離れていられるので凍結時の結晶も安定して、解凍時にも水分として適切に生地に戻ります。



— カラダにやさしい食品を —
パルク化学工業株式会社

© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

フミこそ
ページは
こちら→

