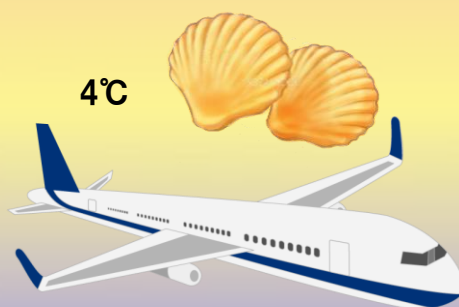


# お土産品は想像を超える温度環境で移動中

5月の乗り物別  
荷室平均温度



温度変化で菌の増殖リスクは高まります  
お土産品の菌対策できていますか？

練り込みで**焼菓子**に使える静菌剤

 **カビレス No.61-B** だからできる事  
味変わらない！焼き色変わらない！使いやすい！ 

クロレラエキス  
配合

褐変しない

(裏面表記)  
/ 酒精



いろいろな焼菓子に  
使えるよ！



—— 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→

