

バターでもない、  
ラードでもない、  
初めてのおいしさ。

# botanova

動物性油脂のおいしさを、プラントベースで創りだす。

ミヨシ油脂はバターやラードなど、  
動物性油脂に含まれる香りの成分や  
風味のバランスを徹底的に分析。  
香りや味を創りだす独自の技術を駆使して、  
植物性原料のみで、動物性油脂の特長を活かした  
初めてのおいしさを創りだすことに成功しました。

プラントベースの食品が世界中で注目される今、  
「botanova」ブランドから画期的な製品を開発し、  
市場にお届けしてまいります。

 ミヨシ油脂株式会社

# botanova

## 植物のおいしさ バター風味 Plant-based Margarine —Butter Taste—

バターに含まれる香りや呈味を徹底的に分析。

ミヨシ油脂独自の風味を組み立てる技術を駆使して、動物性原料を使わずに、  
バターの良さを取り入れた新しいおいしさを創りだしました。

### 風味の特長

- 口どけの瞬間から最後まですっきりとしたコクが持続
- 和の健康素材である糀甘酒などで濃厚な口あたりを表現
- 練り込み油脂として使用すると、  
芳醇な香りと濃厚感のあるコクを付与
- 卵や乳製品を使わないパンや菓子でも、  
しっかりとした風味・濃厚感を付与

### おすすめの使い方

- 焼菓子やサンドクリーム、カスタードに
- バンズ、食パン、ブランパンに
- ホワイトソース、ピラフに



### 製品の特性

- 花や果実などの植物由来成分のみ使用した香料で、  
自然な風味を表現
- スプレッドでも練り込みでも使える作業性の良さ
- 豆乳など的大豆製品の青臭さをマスキング
- ヴィーガン認証取得
- RSPO(マスマランス)認証製品



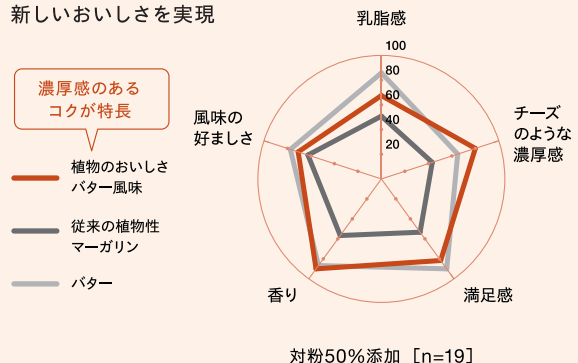
2-0787-17-100-00



同じ製造設備で動物性原料を含む製品も製造しています。

### ショートブレッド官能評価

動物性原料を使わずに、  
新しいおいしさを実現



荷 姿 5kg ダンボール箱  
保存方法 要冷蔵(10℃以下)  
賞味期間 製造後180日(未開封)