

バターの
ような物性

ラブールガトー

LABOOLE GÂTEAU

ラブールガトーは、
ただひたすらに、バターの味と物性を追求しています。
バターを使ったかのような風味、食感が出せる
新しいタイプのラブールです。



すばやい先味
風味

口に入れた瞬間、すばやく感じる風味。バター同等のスピードで感じるように、複数の新開発フレーバーを組み合わせました。



広がる後味
呈味

噛みしめるほどふわりと広がり、余韻を残して消えていく後味。乳成分の風味を独自の技術で増強し、実現しました。



バターの香り
香気成分

バターの香気成分を更に追求しました。より自然で豊かなバター風味が焼き残ります。



バター同様の
物性

バターに近い物性のため、サクサクしてホロリと溶ける焼き菓子など、バター同様のお菓子づくりができます。

分類：マーガリン 荷姿：10kg 段ボール 取り扱いのご注意：①流通保管温度は3～7℃です。②開封後はなるべく早めに御使用下さい。



月島食品工業株式会社
www.tsukishima.co.jp/

本社営業部：03-3686-1221

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

■札幌営業所 011-721-4341 〒065-0021 札幌市東区北21条東2-2-16
■仙台営業所 022-247-0121 〒982-0003 仙台市太白区郡山5-14-6
■名古屋営業所 052-501-6311 〒452-0822 名古屋市西区中小田井2-76
■大阪営業所 06-6385-6651 〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-16-24
■中四国営業所 086-242-2800 〒700-0962 岡山市北区北長瀬表町3-19-30
■福岡営業所 092-624-2212 〒813-0062 福岡市東区松島5-5-10