

お客様各位



東京都墨田区立花 4-7-8 TEL : 03-3617-0121(代)

担当 : _____

第19回 デザート・スイーツ&ベーカリー展 出展のご案内

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

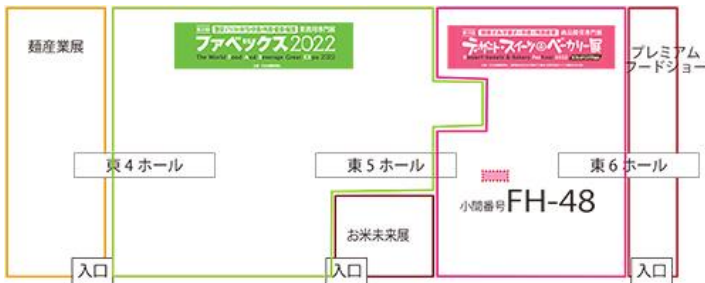
さて、弊社は2022年4月13日(水)~15日(金)東京ビッグサイトにて開催される『第19回デザート・スイーツ&ベーカリー展』(『第25回ファベックス2022』と同時開催)に出展致します。

外食店舗のメニュー開発に向けた魅力ある素材や、製菓・デザート用食材を取りそろえ、展示、試飲、試食を行います。

ご多忙の事とは存じますが、ぜひ弊社出展ブースへご来場賜りたくご案内申し上げます。

敬 具

日 時 2022年4月13日(水)~15日(金) 10:00~17:00 (3日共通)
場 所 東京ビッグサイト 東4~6ホール
小間番号 FH-48



展示内容

■新商品のご紹介

・やわらかムースベース

マンゴー/ミックスベリー/杏仁/ココナッツ/クリエーターNF

・IQF カットフルーツ

皮までおいしいベビーみかん(1/4カット)

■やわらかムースベースコーナー

牛乳と混ぜ合わせるだけでやわらかなムースデザートが出来上がります。口溶けが良いムースは一味違った差別化デザートメニューとしてご提供いただけます。素材にこだわり、果実ピューレ、杏仁霜、ココナッツミルクを使用し、素材の味や香りを引き出しています。ゼリーやフルーツジュレをトッピングした、アレンジメニューもご提案いたします。

■フローズンスムージーコーナー

フローズンスムージーのパイオニア商品。ベースと氷を1:1でミキシングするだけで、簡単にフローズンスムージーが出来上がります。オペレーションを実演いたします。

■ジュース・ドリンクコーナー

完熟果実の美味しさを凍結した「フロリダフローズンジュース」をはじめ、定番のジュース・ドリンクをご紹介します。

■マイクロピューレコーナー

超微細化処理により、果実の皮ごとなめらかなピューレに仕上げた「マイクロピューレ」をご紹介します。飲料や、製菓原料、ドレッシングなど調味料として、様々なメニュー活用をご提案いたします。

■IQFフルーツコーナー

世界各地の特産果実を厳選し、シーズンの一番美味しい時に収穫したフルーツを食べやすい大きさを個別急速冷凍(IQF)。豊富なラインナップでご提案いたします。