

日清製粉 至福のケーキをつくるために生まれた業務用菓子用粉 「Angelight [エンジェライト]」新発売

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：見目 信樹）は、新しい業務用菓子用粉「Angelight [エンジェライト]」を、本年9月16日（水）より全国で発売します。

■開発の背景

洋菓子市場は、コンビニエンスストア等でのチルド菓子販売が好調であり、消費者にとっては選択肢が増え市場も堅調に推移しています。そこで、当社は生活者におけるケーキの嗜好を調査したところ、しっとり感と口溶けへのニーズを確認したことから、「ふんわりとした食感」「しっとりとしたやわらかさ」「とろけるようなくちどけ」にこだわった菓子用粉を開発いたしました。当社が長年培ってきた製粉技術を結集し、数年の歳月をかけて開発した、かつてないこだわりの逸品です。

■「Angelight」の特長

- ①軽い食感とやさしい口溶け
- ②独特のしっとり感
- ③キメの細かい生地作りが可能

★製品名の由来★

「Angel」は天使、「Light」は光で、「天使の光」を表す造語です。
「Light」で食感が軽いという意味合いも持たせました。



<製品概要>

荷姿：25kg袋 クラフト袋
粗蛋白：8.1%
灰分：0.36%
原材料：小麦粉



製品を使用したシフォンケーキとスポンジケーキ▲

この件に関する報道関係者の皆様のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：山口・寺岡

【住所】東京都千代田区神田錦町1-25 【電話】03-5282-6650