

2009年7月2日

報道関係各位

【業務用マーガリンの伝統ブランド「マイスター」から新商品のご案内】
J-オイルミルズ「マイスター ジェネータ」500g×20
J-オイルミルズ「マイスター ジェネータシート」500g×10×2
9月1日(火)より全国で発売開始

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、資本金100億円、代表取締役社長：佐々木農二）は、業務用マーガリンの新商品として「マイスター ジェネータ」の2品種を2009年9月から全国で発売いたします。



【J-オイルミルズ「マイスター ジェネータ」500g】



【J-オイルミルズ
「マイスター ジェネータシート」500g×10×2】

「マイスター ジェネータ」

焼き菓子（ケーキやクッキーなど）用として開発した植物油脂ベースのマーガリンです。

「マイスター」ブランド伝統のフレーバリング技術に加え、新しく開発した独自製法によりバターの味を再現することに成功しました。

また、「マイスター」ブランドで培った高い植物油脂の配合技術により、優れたクリーミング性と乳化性を持ち、ソフトで、しっとり感のあるケーキを焼き上げます。低トランス脂肪酸対応です。荷姿は、500g×20個、10kgダンボールです。

- ◆商品名
J-オイルミルズ「マイスター ジェネータ」
- ◆名称
マーガリン
- ◆荷姿
500gブリック×20（10kg段ボール入り）
- ◆原材料名
食用精製加工油脂、食用植物油脂、乳清、
クリーム（乳製品）、香料、乳化剤、
安定剤（セルロース、キサンタンガム）、
酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（加テン）
- ◆発売日
2009年9月1日（火）



「マイスター ジェネータシート」

ペストリー（クロワッサンやデーニッシュなど）用として開発した植物油脂ベースのマーガリンです。「マイスター」ブランド伝統のフレーバリング技術に加え、新しく独自に開発した製法によりバターの味を再現することに成功しました。

また、「マイスター」ブランドで培った高い植物油脂の配合技術により、幅広い温度帯において可塑性と伸展性に優れており、層のきれいなボリュームあるペストリーを焼き上げます。低トランス脂肪酸対応です。荷姿は、500gシート×10枚×2、10kgダンボールです。

- ◆商品名
J-オイルミルズ「マイスター ジェネータシート」
- ◆名称
マーガリン
- ◆荷姿
500g×10×2
(5kg段ボール×2 バンド掛け)
- ◆原材料名
食用精製加工油脂、食用植物油脂、乳清、
クリーム（乳製品）、食塩、香料、乳化剤、
安定剤（セルロース、キサンタンガム）、
酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（加テン）
- ◆発売日
2009年9月1日（火）



<本件に関する報道関係の方のお問合せ先>

株式会社J-オイルミルズ 広報・IR推進室 藤田／高橋

TEL. 03-5148-7103 FAX. 03-5148-7107