

# 食品素材で課題解決

## トップNフィットシリーズ

奥野製菓工業

いては、チンジャオロースなどの油分を多く含む調味液に添加することで、油分の分離を抑制する。このほか植物性ミルクに使用することで、油を微細化させ濃厚感や滑らかさを向上させたり、ドレッシングの乳化安定剤としても使用できる。

奥野製菓工業は、食品素材のみで構成された製品群「トップNフィット」シリーズを展開する。シリーズのコンセプトがCVSにおける惣菜開発のニーズに合致しているとして、提案に注力している。特に、惣菜の期限延長には醸造酢「ト

ップNフィットプラス」シリーズ、炒め物などの離油抑制には「トップNフィットエマルジョンO/W」の使用が最適だと見て、採用実績も出てきている。

トップNフィットプラスシリーズは、炒め物などの離油抑制には「トップNフィットエマルジョンO/W」の使用が最適だと見て、採用実績も出てきている。

同シリーズのコンビニ商品における主な用途は、チルド流通の惣菜、弁当、調理麺などが挙げられる。また同シリーズは、使用する食品カテゴリーに合わせた多彩な製品ラインアップを取り揃えており、ユーザーの用途に沿った提案が可能だ。

トップNフィットエマルジョンO/Wには、主に酵母由来の素材が配合されている。コンビニ惣菜にお

る。同シリーズのコンビニ商品は、チルド流通の惣菜、弁当、調理麺などが挙げられる。また同シリーズは、使用する食品カテゴリーに合わせた多彩な製品ラインアップを取り揃えており、ユーザーの用途に沿った提案が可能だ。

乳化安定素材であるト