



3,500円以上
お買い上げで **送料無料**

Sweets Stock! オンラインショップ
<http://www.sweets-stock.com/>

五洋食品産業株式会社

〒812-0044 福岡市博多区千代5丁目11-20-312
電話 0120-822-4001【受付時間 9:00~17:30(土・日・祝日を除く)】
E-MAIL info@sweets-stock.com【24時間・365日受付】

送料について【当社料金表(税込)】

※一部地域・離島につきましては送料が変わります。係までご確認ください。

九州	580円	信越・関東	980円
中国	630円	東北	1,090円
四国・関西	730円	北海道	1,340円
中部・北陸	830円	沖縄	1,050円

返品交換について

商品の性質上、お客様のご都合による返品はお断りしております。予めご了承ください。商品の品質、発送につきましては万全を期しておりますが、万一不良品がございましたらまずは弊社までご連絡ください。



2010年4月稼働の新工場外観

新工場から世界に
美味しいスイーツを「安全、安心」に提供する同社は、国際規格である品質マネジメントシステムのISO9001、情報セキュリティシステムのISO27001を相次いで取得、ものづくりにとことんこだわり、美味しいケーキ作りに取り組んでいます。本年4月には、福岡県糸島市に食品製造における連続した安全管理手法であるHACCPに対応した新工場を稼働。国内だけでなく、米国やアジアからの問い合わせも増えており、日本の食文化・技術水準の高さを世界に発信するトップランナーです。

常識だけでは語れない 「フローズンケーキ」の 新しい世界

これからのスイーツは
好きなときに
自宅の冷凍庫から!



「冷凍スイーツ」の可能性
これまで「冷凍ケーキ」に対する一般的なイメージは「ボソボソしている」、「水っぽい」というイメージがありました。ところが、その常識を覆すべく最新のフローズンケーキ技術開発を行うのが、若き社長の舛田圭良さんを中心に、現在、第二創業期を迎えた福岡の「五洋食品産業株式会社」です。同社は、原材料にこだわり、焼き上がったケーキをそのままの美味しさをフリージングする技術を確認し、解凍後に最も重要な鮮度や味を極めた作り立てに近い本物の味を再現させています。クオリティの高さに対する揺るがない自信のもと、敢えて「冷凍ケーキ」とは呼ばず「フローズンケーキ」、「冷凍保存」ではなく「ストック」と称し、「スイーツストック!」というブランドで新たな冷凍スイーツ文化の未来への第一歩を踏み出しています。

味覚センサーによる味わい比較

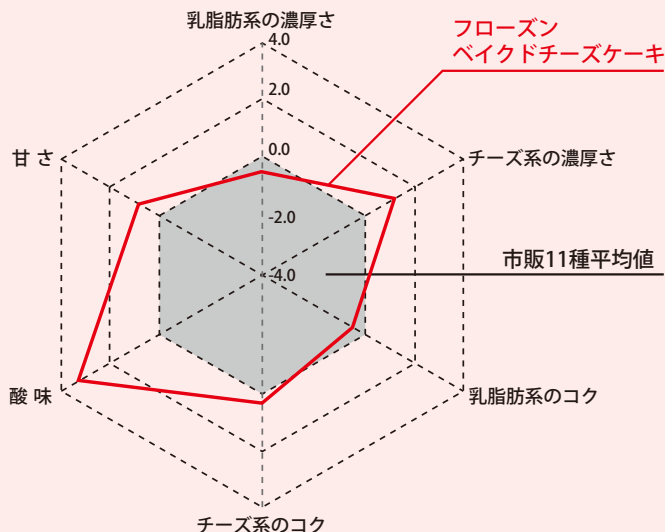
味覚の
プロの眼

フローズンケーキの底力!

市販の11品(冷凍、チルドを含むナショナルブランド商品)のチーズケーキの味分析を行いそれらの平均値と五洋食品産業のフローズンベイクドチーズケーキとを比較。チーズ系の濃厚さやコク、チーズの酸味及び甘さ(糖度)が強く、乳脂肪系の味わいは逆に抑えられていることが分かります。

チーズのしつかりとした味わいをベースとし、口に入れた時には甘さと酸味のバランスが加わった濃厚な味でありながら、後味は決して脂っこくなくチーズの余韻が長く感じられる本格的な味わいです。言い換えるとチーズの濃厚さがありながらも食べ飽きないライト感を持ち合わせているとも言えます。

五洋食品産業株式会社のオンラインショップ「Sweets Stock!」では、このベイクドチーズケーキ以外にもシヨコラ系、フルーツ系ほか豊富な種類のケーキが満載です。フローズンケーキの底力を味わってみてはいかがでしょうか。



AJI SIGHT とは

味覚センサー(※1)をコア技術とし、食品の味や香りを数値化することで「味の世界」をわかりやすく伝えるページです。本稿では「味香り戦略研究所」(※2)が推薦する全国のこだわりの食品、飲料、酒類などをご紹介いたします。

※1 味覚センサー：九州大学大学院 都甲・林研究室により研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジー社が製品化した味を客観的に測定する装置。

※2 味香り戦略研究所では、味覚センサーなどを用い、甘味・苦味・酸味・塩味・旨味・渋味などを測定・数値化を行い、食品に関するマーケティングサービスを提供しています。

TEL:045-348-7201 <http://www.mikaku.jp/> info@mikaku.jp



味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute