



## 認定品名

どらやき

## 事業者名

株式会社田子の月 (〒417-0001 静岡県富士市今泉380-1)

## CNF/CNF関連技術の利活用のポイント

- CNFの保水性、気泡安定性による**生地**の品質（ふわふわ感、しっとり感）が**改善**しました。
- 更に、ふわふわ感、しっとり感の持続による**日持ち**が**改善**しています。  
賞味期限：従来品は製造日翌日 → **改善品は製造日+3日**
- CNFの増粘性の制御により、成形性が改善、生産の安定化に至りました。  
**成形時における歩留まりはほぼ100%**

## 認定品のアピールポイント

- 「セレンピア」の特性（保水性、増粘・分散安定性、気泡安定性）を活かし、他にはない生地のふわふわ感としっとり感が向上しています。
- 製品開発当時、CNFを食品に使用した例はほぼ無く、先駆者的な役割を果たすこともでき、話題づくりにもなりました。
- 北海道十勝産小豆の風味の豊かな美味しさを楽しめるように、皮、餡の味いや食感にこだわった一品です。

## お問い合わせ先

(担当部署)	総務部
(電話番号)	0545-52-0001
(E-mailアドレス)	<a href="mailto:y_mochizuki@tagonotsuki.co.jp">y_mochizuki@tagonotsuki.co.jp</a>
(WebサイトURL)	<a href="https://tagonotsuki.co.jp/">https://tagonotsuki.co.jp/</a>