



品質へのこだわりが作り出す  
安心と信頼のクリーム製品。

クリーム本来の味を追求した明治のクリームは料理、デザートからコーヒーまで、幅広い用途にお使いいただけます。  
様々なクリームバリエーションと容量サイズで皆様のニーズに必ずお応えします。



農林水産  
大臣賞  
受賞



『あじわいこだわり製法』の開発が、平成22年民間部門 農林水産研究開発功績者表彰の中で最高位である農林水産大臣賞を受賞しました。

あじわいシリーズ



☆あじわい40 1L(12本/ケース)・10L

種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 40.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	当社独自の「あじわいこだわり製法」を用いることで乳本来の自然のおいしさを実現したフレッシュクリームです。



☆あじわい22 1L(12本/ケース)

種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 22.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	当社独自の「あじわいこだわり製法」を用いた低脂肪ながら豊かな乳風味とコクが感じられるフレッシュクリームです。調理・コーヒーに適しています。

☆北海道の生乳を使用し、北海道の工場  
製造・充填した『北海道産地パック』商品

NTクリーム



☆NTフレッシュクリーム 100

1L(12本/ケース)・10L

種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 45.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	明治独自の「ナチュラルテイスト製法」により、「良質な乳の美味しさ」と「後味のスッキリ感」を両立したフレッシュクリームです。

## 醇シリーズ

### ☆フレッシュクリーム醇47

1L(12本/ケース)



種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 47.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	根釧地区の生乳を主体とした、まろやかなコクと奥行きのある風味が特徴の47%フレッシュクリームです。

## フレッシュクリーム

### ☆フレッシュクリーム45

1L(12本/ケース)・10L



種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 45.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	クリーム本来の特性を生かし、味、保型性、作業性ともに優れた、クリームのおいしさが際立つ45%のフレッシュクリームです。

### ☆フレッシュクリーム38

1L(12本/ケース)・10L



種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 38.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	低脂肪 & 高オーバーランの味を追求した純乳脂肪38%のフレッシュクリームです。

### ☆フレッシュクリーム35

1L(12本/ケース)・10L



種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 35.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	低脂肪 & 高オーバーランの味を追求した純乳脂肪35%のフレッシュクリームです。

### ☆十勝フレッシュクリーム47

10KG



種 類 別	クリーム
成 分	乳脂肪分 47.0%
保存条件	要冷蔵(5℃以下) アレルゲン 乳成分
特 徴	北海道の良質な生乳を使用し、新鮮封栓した生乳本来の風味が生きた47%のフレッシュクリームです。

## 調理用クリーム

### クレマージュ

1L・500ML(12本/ケース)・10L



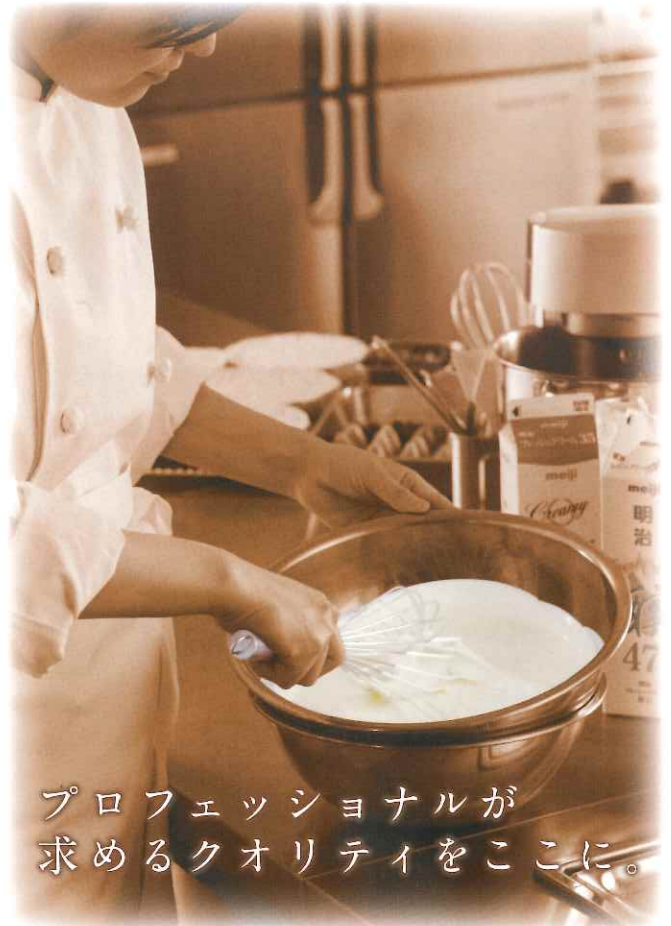
名 称	乳等を主要原料とする食品
成 分	無脂乳固形分 4.0% 乳脂肪分 20.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特 徴	耐熱・耐酸・耐塩性を付与しました。調理やコーヒーに適しています。

### ラクタージュ

5L×2袋/ケース



種類別名称	乳等を主要原料とする食品
成 分	無脂乳固形分 6.0% 乳脂肪分 0.5% 植物性脂肪分 35.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃以下) アレルゲン 乳成分
特 徴	明治独自の技術によりフレッシュクリームのような乳風味とコクが付与できる植物性脂肪分35%の調理加工用クリームです。



プロフェッショナルが  
求めるクオリティをここに。

## ミルキーテイストシリーズ

無脂乳固形分 (SNF) を高めることで  
ミルク風味を強めた、風味と口どけの  
良いホイップクリームです。



### ラフォルテ 1L(12本/ケース)・10L

名称	乳等を主要原料とする食品
成分	無脂乳固形分 6.0% 乳脂肪分 20.0% 植物性脂肪分 20.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特徴	明治独自の新製法により、フレッシュでミルキーな味わいを実現した乳風味豊かなコンパウンドクリームです。



### フレッシュ 1L(12本/ケース)・10L

名称	乳等を主要原料とする食品
成分	無脂乳固形分 7.0% 乳脂肪分 10.0% 植物性脂肪分 30.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特徴	無脂乳固形分を高めることでミルク風味を強めた、クリームのコクとミルク風味をバランスよくあわせもつコンパウンドクリームです。



### ルヴェール 1L(12本/ケース)・10L

名称	乳等を主要原料とする食品
成分	無脂乳固形分 8.5% 植物性脂肪分 35.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分・大豆
特徴	無脂乳固形分を高めることにより乳風味を引き立て、ホイップ作業性を向上させる純植物性クリームです。香料不使用で、合わせる素材を引き立てます。

※当社ホイップクリーム他商品に比べ、SNF含有率が1.4~2.1倍。



## 純乳脂ホイップクリーム



### フレッシュ40 1L(12本/ケース)・10L

名称	乳等を主要原料とする食品
成分	無脂乳固形分 4.0% 乳脂肪分 40.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特徴	乳脂肪40%のホイップクリームです。味の良さ、保型性、作業性が抜群です。



### フレッシュ36 1L(12本/ケース)

名称	乳等を主要原料とする食品
成分	無脂乳固形分 4.0% 乳脂肪分 36.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分
特徴	純乳脂の持つ風味の良さに加え、作業性の良さを追求しました。風味付けや混ぜ込み等、様々な用途にご使用いただけます。

## ホイップクリーム



### フレッシュホイップ 1L(12本/ケース)・10L

名称	乳等を主要原料とする食品
成分	無脂乳固形分 4.0% 乳脂肪分 20.0% 植物性脂肪分 25.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分・大豆
特徴	なめらかな口当たりと、後味の良さで多くの支持を得ているベストセラー。品質と風味の良さが特徴です。



### ニューホイップ28V 1L(12本/ケース)・10L

名称	乳等を主要原料とする食品
成分	無脂乳固形分 5.0% 植物性脂肪分 28.0%
保存条件	要冷蔵(3~7℃) アレルゲン 乳成分・大豆
特徴	純植物性脂肪分28%のホイップクリームです。軽い口当たりと作業性の良さが特徴です。

