

甘酸っぱい香り、大好き!

さわやかに広がる 甘さと酸味の ハーモニー

ワンランク上のプレザーブ・ジャム
新登場!



植物性乳酸菌のチカラで
もっと美味しく、カラダにやさしく

高級感あふれる新風味のプレザーブ・ジャムが誕生しました。植物性乳酸菌が生み出した深い味わいの発酵ジャム。フタを開けると甘酸っぱい香りが広がり、野菜や果実本来の色彩が食欲を刺激します。お口のなかでは甘さと酸味がまるやかに調和し、スイーツの新しい世界を広げてくれます。植物性乳酸菌とポリフェノールがコラボする、信州発のヘルシーなジャム——「安全と美味しさ」に「健康」を加えたDFCの自信作です。

登録商標
Dailys Value Brand
DFC
Daily Manufactured in Nagano on my mind.
デイリーズ株式会社

発酵 ジャム

果実・野菜の風味も色も美しく保つ



美味しさにはワケがあります。

ワインからヒントを得て開発した新・発酵ジャムは、植物性乳酸菌で発酵させて消費者の健康志向にも応えています。このまろやかな甘酸味の発酵ジャム誕生を支えたのは、創業以来40年間、一貫して「本物」を志向してきたDFCの「食へのこだわり」です。「技術は自然の魅力を生かすためにこそ磨こう」とこだわり続けた成果——きっと「なるほど」と納得していただけると思います。

果物本来の美味しさを引き出す新製法

- 加熱・冷却に時間をかけると、本来の風味や栄養素、色彩が損なわれてしまいます。DFCは発酵ジャムの開発にあたり、加熱時間と冷却時間を10分の1程度(いずれも当社比)に短縮する技術を開発。素材の変化を最小限に抑え、本来の新鮮な色や味を保っています。

食感にこだわったプレザーブスタイル

- 果物や野菜は発酵すると形が崩れやすくなりますが、DFCは食感が味わえる、高級感のあるプレザーブスタイルにこだわりました。果肉の柔らかいイチゴでも、果肉の質感が楽しめます。

ポリフェノールと植物性乳酸菌、だからヘルシー

- 赤ワインに多く含まれるポリフェノールは抗酸化作用が注目されていますが、通常、ポリフェノールが多いと乳酸菌は増殖しません。そこで、ポリフェノールに強い乳酸菌を選んで発酵させることに成功。乳酸菌は加熱殺菌されていますが、腸内菌を活性化させる菌体成分の作用が見直され、近年、プロバイオティクスに含めようという動きもあります。

デイリーフーズ株式会社

本社
〒101-0021
東京都千代田区外神田 5-2-5
セントラルコアビル

<http://www.dfc-net.co.jp>

平成21年度ものづくり中小企業製品開発等支援補助金(試作開発等支援事業)の対象事業

ご注文、商品に関するお問い合わせ

フリーダイヤル **0120-910-438**
受付時間 **平日 9:00~17:00**