

2014年2月18日
株式会社三和化学研究所

新発売のお知らせ

固形化補助食品

カタメリン®

株式会社三和化学研究所（本社／名古屋市、社長／山本一雄、スズケングループ）は、固形化補助食品「カタメリン®」を2014年2月18日に新発売いたしますのでお知らせいたします。

■製品特長

1. フードプロセッサーやミキサーでまぜるだけで、手軽にソフトで形ある食事を作ることができます。
2. 加熱・冷却がいらず、攪拌中からかたさが発現し、短時間で安定します。
3. 温かい食品も冷たい食品もかためられます。
4. フードプロセッサーを使用することで少ない加水量でもかためることができ、栄養価を下げることなく食事を作ることができます。
5. 無味・無臭で食品本来の味をそこないません。



～ 使用例 ～

トマト

カレイの煮つけ

ほうれん草のごま和え

カタメリン®
KATAMELIN

手軽にソフトで形あるお食事。

簡単 すぐに 思いのまま
そのまま

フードプロセッサーやミキサーでまぜるだけで
加熱・冷却は不要です。

1kg

■包装・価格・コード・サイズ等

製品名	包装	希望小売価格(税別)	梱包単位	包装・梱包重量	包装・梱包サイズ
カタメリン®	1kg	6,480 円	6	アルミパウチ 1,041g 梱包箱 6.7kg	アルミパウチ 60×300×350 梱包箱 265×455×261

※包装サイズ（アルミパウチ）は底マチ幅×横幅×高さ（mm）の順です。

※梱包サイズは縦×横×高さ（mm）の順です。

■新発売日

2014年2月18日

■賞味期間

製造後2年間

■製品に関するお問い合わせ先

株式会社三和化学研究所 ニュートリション事業部 TEL052-951-8130