

TAKEMOTO
since 1725



知名甜點師和 麵包師選用。

Sesame Seed Oil

糕點用 太白芝麻油

◆ 無香味 ◆



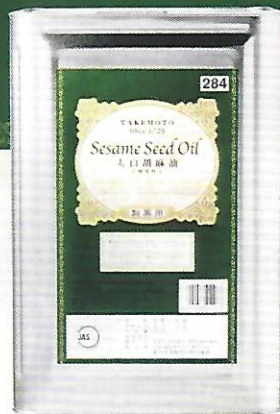
[200g]



[1650g]



[8kg]



[16.5kg]

◎糕點用太白芝麻油原料為精選芝麻，品質卓越。本芝麻油無色、無味，但含有芝麻的甘甜、美味及亞油酸、油酸等必須脂肪酸及抗氧化之芝麻素酚，十分營養且不易氧化。取代奶油使用，能使糕點甜味自然且濕潤蓬鬆。唯有選用◎糕點用太白芝麻油，才更增添獨特雅緻風味。

◎糕點用太白芝麻油還能提出食材原有美味，使糕點口感、風味更佳。

容量：200g 包裝型態：200g(玻璃瓶)10×2
食用期限：18個月
商品尺寸(長×寬×高/重量)
單品：55×55×190(mm)/445(g)
紙盒：300×245×205(mm)/9.8(kg)
JAN代碼：4904688536850
ITF代碼：14904688536857

容量：1650g 包裝型態：1650g(保持瓶)×6
食用期限：12個月
商品尺寸(長×寬×高/重量)
單品：108×108×318(mm)/1.7(kg)
紙盒：320×225×330(mm)/11.0(kg)
JAN代碼：4904688536843
ITF代碼：14904688536840

容量：8kg 包裝型態：8kg(罐裝)
食用期限：24個月
商品尺寸(長×寬×高/重量)
單品：194×164×315(mm)/8.7(kg)
JAN代碼：4904688535112

容量：16.5kg 包裝型態：16.5kg(罐裝)
食用期限：24個月
商品尺寸(長×寬×高/重量)
單品：240×240×350(mm)/17.7(kg)
JAN代碼：4904688212068

TAKEMOTO

世紀通商有限公司
巧舜企業有限公司
地址：新北市土城區中華路一段56巷51號
電話：(02)2270-5588 傳真：(02)2270-5488
E-mail: sani.yaob@msa.hinet.net

CHIO SHIN BUSINESS CO., LTD.
No.51, Ln.56,Sec.1, Zhonghua Rd., Tucheng Dist., New Taipei City
TEL: +886-2-2270-5588 FAX: +886-2-22705488
E-MAIL: sani.yaob@msa.hinet.net

重視食材美味與香氣，所以想要使用 糕點用太白芝麻油

新鮮
食材

使用糕點用芝麻油，製作健康美味甜點～

長處

1. 植物性油脂， 不含膽固醇

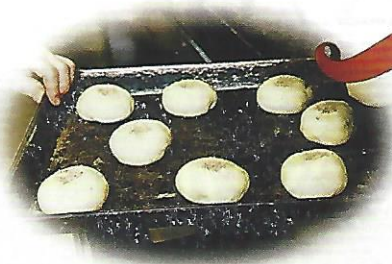
除了「健康」外，還含有芝麻特有成份「芝麻素」，
推薦重視美容的消費者使用。



長處

2. 久放也不油膩

芝麻油是所有油脂中最不容易氧化的油類，特別適合高溫加熱。
烤好後不油膩，放冷了一樣蓬鬆、濕潤。



長處

3. 由於是液體， 所以容易處理

由於是液體，容易處理，只要倒進去就好。
此外，能在常溫狀態下保存。



顧客感言

我第一次用芝麻油做糕點，本來還擔心會不會成功？但是芝麻油不用像奶油一樣恢復到室溫或加熱溶解，只需要倒進去就好，使得製作時間縮短。

烤好的糕點也非常蓬鬆，我就放心了。放到第二天糕點一樣濕潤，非常好吃喔。

30多歲女性 愛知縣

沒有芝麻油獨特的顏色、香氣，不黏又沒有獨特氣味。

蛋糕捲的蛋糕烤好後非常蓬鬆，有彈力又濕潤，只要放上鮮奶油捲起來，就跟店裡賣的蛋糕捲沒有兩樣。

除了簡單、美味、方便外，還能充分攝取芝麻油養分，製成有益身體健康的糕點，好開心喔。

30多歲女性 愛知縣

我做了青花菜、紅蘿蔔磅蛋糕。以前我用奶油做過，但奶油卻蓋過了蔬菜原有的香味。這次我試著以糕點用太白芝麻油做，由於油本身無色無味，蛋糕完全保留了蔬菜原有的香味。

30多歲女性 廣島縣