もっと、もっと
生クリームにこだわりたい。

皆様ケーキを食べたとき感じたことありませんか？
「こってりべったり」がいつまでも口に残る生クリーム、そして口に含むと「スッ」と溶けてなくなる生クリームの2つの食感…。
フェアリーテールの生クリームは、口に含むと「スッ」と溶け、後味の旨みだけが残る「動物性乳脂肪　プレミアムクリーム」を使用しております。

1. 生クリームとは？

生クリームは、乳脂肪「商品表示：クリーム（乳製品）」と植物性脂肪「商品表示：乳等を主原料とする食品」の2種類にわかれます。（パックの裏に記載されている、食品表示でご確認できます）

乳脂肪の特長

生乳、牛乳または特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去し牛乳13本から1本分のフレッシュクリームが作られる。
添加物は一切含まれない。色が薄黄色

植物性脂肪の特長

主な成分は「ヤシ油・パーム油・なたね油」が多い乳化剤、安定剤等の「添加物」を加えたもの一般に動物性のクリームの半額から3分の1の金額で販売されている。

フェアリーテールでは厳選した動物性乳脂肪を使用しております。

2. 味の違いはここにあります！

乳脂肪の味

風味とコク！
とろける風味、ミルクの甘い香り、まろやかなコク、口に含んだ時に広がる深い旨み

植物性脂肪の味

風味のない味
乳成分は加えていますが、牛乳から作られてはいないので風味はありません。添加物、植物性油脂をカバーする「香料」による風味。

3. 口溶けの違い！

乳脂肪の口溶け

乳脂肪の口溶け、「スッ」となくなる口溶け熱に敏感に反応。10℃から溶け始めるため、体温の温度で完全に液体化する。

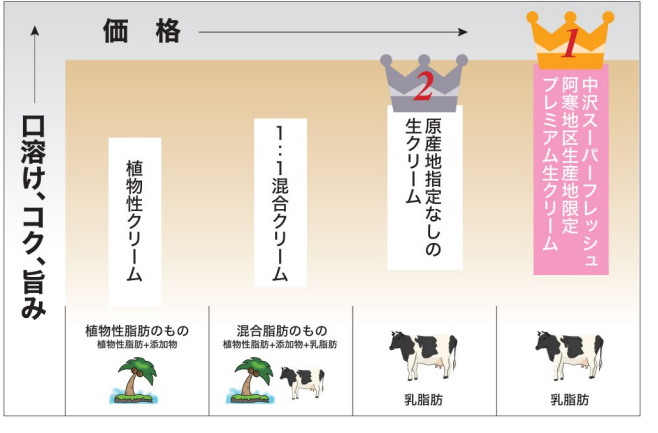
植物性脂肪の口溶け

「こってりべったり」口に残る
植物性のクリームは動物性に比べると溶けずらい。そのため口の中に「こってりべったり」が残ります。

皆さんご経験ありませんか？

このグラフでクリームの質を比べてみてください。

フェアリー・テールはプレミアムクリーム

フェアリー・テールはクリームのグレードを2種ご用意しています。

北海道 阿寒地区 生産地限定プレミアム生クリーム。