

メラビオシリーズとは

選べる、おいしさの時代へ。

私たちは、植物油脂がおいしさを支える
大きな力を持っていることを伝えたい。
コク、余韻、口どけ、ジューシー感。
変わらないおいしさも、
これまでになかったおいしさも。
お客様とともに形にしながら、
選べるおいしさの可能性を広げていきます。

食品に合わせて選べる メラビオシリーズ



	ジューシー あふれる Melavio J	ジューシー あふれる Melavio JC	甘みとコク広がる Melavio JS	コクと余韻 Melavio T	まろやか ほどける Melavio S
名 称	メラビオJ	メラビオJチップ	メラビオJS	メラビオT	メラビオS
原 材 料	食用精製加工油脂 食用植物油脂 ／レシチン、酸化防止剤 (V.E)	食用精製加工油脂 食用植物油脂 ／レシチン、酸化防止剤 (V.E)	油脂加工食品 食用精製加工油脂、 水あめ ／乳化剤、レシチン、 酸化防止剤(V.E)	食用精製加工油脂 食用植物油脂	ショートニング 食用植物油脂、食用精製 加工油脂 ／レシチン、酸化防止剤 (V.E)
保 存 方 法	冷暗所保存	冷凍保存 (-18℃以下)	冷暗所保存	ケース：冷蔵保存 (5℃以下) 缶：常温暗所保存	冷暗所保存(15℃以下)
賞味期限	300日	300日	300日	300日	240日
荷 姿	10kg段ボールケース	8kg段ボールケース	15kg段ボールケース	10kg段ボールケース 15kg缶	8kg段ボールケース
形 状	ブロック	チップ	ブロック	ブロック	ブロック

Fuji Platform



不二製油株式会社

油脂で、えらべるおいしさを。

Melavio Series

メラビオ
シリーズ

噛んだ瞬間に広がる、
あふれるおいしさ。

自然な甘みとコクが、
素材を引き立てる。

やわらかく、
まろやかな口あたり。

食べ進めるほど広がる、
濃厚な余韻。

※写真は使用例です

Melavio Series

目指すおいしさは、一つではありません。

ジューシーさ、濃厚感、口どけ、まろやかさ。
食品によって求められるおいしさは異なります。

目指すおいしさに合わせて、
その一つひとつを選べること。
メラビオは、油脂でえらべるおいしさを
提案するシリーズです。

Melavio J

※J=juicy



〈おいしさの特長と設計〉

生地に粒状で残りやすく、加熱時には融解することでジューシー感を発揮。冷めてもそのおいしさが持続。また融解して使用することで素材本来の風味を引き立てながら後味を軽やかに仕上げます。

〈用途例〉

- 畜肉惣菜(ハンバーグ、餃子、ソーセージ、等)
- ソース類:スパイス系(カレー、チゲ、等)



Melavio JC

※JC=juicy chip

Melavio Jチップは、Melavio Jをあらかじめチップ状に加工した製品です。破碎などの前処理をせずに生地へ投入でき、ジューシー感の付与と製造工程の省力化を両立します。

噛んだ瞬間、じゅわつと。
冷めても続く、軽やかなジューシー感。

Melavio JS

※JS=juicy sweet



〈おいしさの特長と設計〉

独自の分散技術により甘味素材を油脂中へ微細に分散。甘みが先走ることなく味わいの中盤から後半にかけてコクと余韻が広がり、素材本来のうまみや香りを引き立てます。

〈用途例〉

- 水産惣菜(海鮮クリームコロッケ、等)
- ソース類(デミグラスソース、チーズソース、ベジヤメル、等)
- 畜肉惣菜(ソーセージ、焼売、等)

ジューシーさのあとから、
自然な甘みとコク。

Melavio T

※T=Tailing



〈おいしさの特長と設計〉

口の中でゆっくり融ける独自の油脂設計により、素材本来の風味を活かしながら、動物脂のような満足感と重すぎない後味を実現します。

〈用途例〉

- ソース類(カレー、デミグラスソース、等)
- 畜肉惣菜(ハンバーグ、焼売、等)
- スープ類(ラーメン、鍋つゆ、等)

濃厚なのに、重すぎない。
食べ進めるほど広がるコクと余韻。

Melavio S

※S=Soft



〈おいしさの特長と設計〉

生地に均一に分散してしっとり感とふんわり感を実現し、冷めた後もやわらかさを保持。冷蔵状態のまま練り込み可能で、計量や投入も容易なため、作業負荷の軽減にも貢献します。

〈用途例〉

- 畜肉惣菜(焼売、コロッケ、等)
- 水産惣菜(ネギトロ、エビカツ、等)

つくる人には、使いやすく。
食べる人には、やわらかく、まろやかに。