

「プルーンピューレでおいしくカロリーオフ」 プロモーションキャンペーン中

カリフォルニア プルーン協会では、プルーンピューレをバターやマーガリンの代替品として使用するパンや焼き菓子の提案を行ない、製菓材料専門のオンラインショップ等でキャンペーンを実施、積極的にプロモーション活動を行なっています。

プルーン最大の特長は果肉感であると同時にバター・マーガリンの代替として使用する事により、パンを作るともっちりとした食感に、焼き菓子を作るとしっとりとして濃厚な味わいになり、脂肪分が軽減できてカロリーオフ、バター控えめでもおいしく仕上げる事ができます。プルーンは、低GI食品であり、食物繊維も手軽に摂取する事ができます。

同協会では、よりヘルシーな製菓・製パン材料としてのプルーンピューレの認知を高める事で、ピッテッドプルーンを含むプルーン商品全体の販売拡大を目指しています。



『ブルーンの焼菓子』レシピブックを含め、詳細につきましては弊社営業担当者までお問い合わせ頂きますようお願い申し上げます。

提 供:カリフォルニア プルーン協会
日本マーケティング事務所
<http://www.prune.jp/>