

日本の生クリームの歴史を作ってきたNakazawaの品質が世界に認められました

生クリーム初!!



『中沢フレッシュクリーム45%』『中沢フレッシュクリーム36%』  
『生クリーム屋さんのカロリー1/3カットフレッシュ』

## 2013年モンドセレクション 金賞トリプル受賞

中沢フーズ株式会社(本社:東京都港区新橋1-18-1代表取締役社長:中澤康浩)の『中沢フレッシュクリーム45%』『中沢フレッシュクリーム36%』『生クリーム屋さんのカロリー1/3カットフレッシュ』が、第52回 モンドセレクション食品部門において、3品揃って金賞を受賞しました。お菓子や料理の材料である生クリームの出品は、モンドセレクション52年の歴史の中でも初めての試みで、金賞を受賞したのも“初”となります。

日本で初めて生クリームを商品化し、生クリーム専門メーカーとして歩んできた Nakazawa の品質が世界に認められました。

### ～ 受賞商品のご案内 ～

『中沢フレッシュクリーム45%』



日本の生クリームの歴史は Nakazawa から始まりました。製品の品質に厳しい基準を設け、原料を厳選し乳の風味を大切にされた独自の製法で作られています。『中沢フレッシュクリーム45%』は80余年の歴史そのものと言える定番商品です。乳脂肪分45%の高脂肪ならではのしっかりとしたコクが特長です。

『中沢フレッシュクリーム36%』



消費者の健康志向を反映して商品化した「口当たり軽やか、でも生クリームのコクが感じられる」バランスの良い低脂肪クリームです。ヨーロッパで一般的な生クリームとほぼ同等の乳脂肪分36%です。

『生クリーム屋さんの  
カロリー1/3カットフレッシュ』



生クリームのおいしさはそのままに、『中沢フレッシュクリーム45%』と比較してカロリーを1/3カットしたお菓子にも料理にも使える商品です。乳化剤や安定剤を使わずに、低カロリーを実現しました。乳脂肪分25%の低脂肪でありながらホイップができます。

#### 【モンドセレクションとは？】

モンドセレクション(MONDE SELECTION 本部:ベルギー・ブリュッセル)は、1961年にベルギー政府とEC(現EU)の主導により、お菓子の品質向上を目的として創設された国際的な品質評価機関で、世界で最も歴史が古く、権威のあるコンテストとして知られています。モンドセレクションを受賞するということは、優れた品質であると認められたと同時に、世界に通用する商品であると証明されたことにもなります。