



**DKSH | Business Line Food & Beverage Ingredients**

## オーツミルクパウダーのご案内

お取引先の皆様へ

いつもDKSHニュースレターをお読みくださり、誠にありがとうございます。  
まだ日中は暑さが去りやらぬ昨今ですが、いかがお過ごしでしょうか？

さて、DKSHジャパンでは、オーツ麦を酵素により糖化したオーツミルクパウダーを取り扱っております。

**DKSHジャパンがご紹介するオーツミルクパウダー**

オーツ麦を酵素加水分解したデキストロース当量35のオーツミルクパウダーです。オーツの特徴的な風味をもち、ほのかに甘味があります。

荷姿：25kg/袋



## 注目されるオーツ麦の特徴

近年、国内外でオーツ麦を配合した商品の数は年々増えています。

- ① 美味しさ：オーツ麦特有の風味があり、食べやすく他の原料とも合わせやすい素材です。
- ② 健康栄養面：オートミールなどの伝統的な食品として信頼と知名度があり、健康的な食材としての認知度が高いです。
- ③ サステナブル：環境負荷が少ない素材として注目されています。



## アプリケーション例

飲料、ヨーグルト、チョコレート、アイスクリーム、焼き菓子等  
プラントベース製品や、乳代替の製品など、新商品開発にぜひご検討下さい。



サンプル・詳細はこちらか  
ら！

[Click here](#)

ご覧いただき ありがとうございます。  
お問い合わせお待ちしております！

DKSHジャパン株式会社  
生産資材事業部門  
食品・飲料ビジネスライン

## お問い合わせ先

小林 万利子

Email: [mariko.kobayashi@dksh.com](mailto:mariko.kobayashi@dksh.com)

Phone: 03-5441-4535



**Discover**  
[www.dkshdiscover.com](http://www.dkshdiscover.com)

Specialty Chemicals  
and Ingredients  
at Your Digital  
Fingertips



本メールおよび添付文書に含まれるすべての技術情報およびその他の情報（以下「情報」）は、情報提供のみを目的としており、DKSHはそれらの情報の完全性または正確性について一切の責任を負いません。また、本メールは記載されている製品の品質や特性、または特定の目的への適合性に関する保証や表明を構成するものではありません。

To review our privacy policy, or to contact us to unsubscribe from this newsletter, please click the following link: [DKSH Privacy Notice](#)

Delivering Growth – in Asia and Beyond.



DKSH Japan K.K. | 3-4-19, Mita, Minato-ku, Tokyo 108-8360

Phone +81 3 5441 4534 | Fax +81 3 5441 4536 | Website: [www.dksh.jp](http://www.dksh.jp) | Email: [pm.fbi.japan@dksh.com](mailto:pm.fbi.japan@dksh.com)