

Product Catalog

不二製油製品案内

スペシャルティファット

油脂分別技術や酵素エステル交換技術の融合から生まれた、チョコレートの機能を向上させる〈ハードバター〉をはじめ、分別技術と結晶制御技術を活かしたフィリング・センタークリーム用油脂、口あたりの良いお菓子づくりに最適な焼き菓子の練り込みや折り込み用油脂など幅広い製品を取り揃えています。

	商品名	特長・用途	荷姿
 メラノ NEW.SS-7	BST	ペースト状で可塑性に優れ、徐冷耐性に優れた油脂	18リットル缶(15kg)
	チョコシードB	高温ブルーム耐性付与が可能なチョコレート用テンパリングシード剤	段ボールケース(8kg)
	バルケナH	ノンテンパリングタイプハードバター ラウリン系ハードバター。シャープな口どけ、スナップ性良好な油脂。	18リットル缶(16kg)および段ボールケース(25kg)
 メラノ STS	パーキッドM	ノンテンパリングタイプハードバター ラウリンタイプの低トランス酸コーティング用油脂。	18リットル缶(15kg)
	パーメル26	冷感、シャープな口溶けを有するソフトタイプセンター用油脂	18リットル缶(15kg)
	メラノ NEW.SS-7	カカオバターと任意置換可能なCBEスタンダード品。	18リットル缶(15kg)および段ボールケース(15kg)
 チョコシードB	メラノ SS-400	チョコレートに耐熱性、耐ブルーム性を付与できるチョコレート用油脂です。	18リットル缶(15kg)および段ボールケース(15kg)
	メラノ SS-SFT10	油脂移行耐性脂で、チョコレートのシェルに配合することでセンター等からの油脂移行を抑制します。	18リットル缶(15kg)
	メラノ SS-SFT20	耐熱性を両立した油脂移行耐性脂で、チョコレートのシェルに配合することでセンター等からの油脂移行を抑制します。	18リットル缶(15kg)
	メラノ STS	ノンテンパリングタイプハードバター 口どけシャープで耐ブルーム性に優れた油脂。(春秋冬用)	18リットル缶(15kg)および段ボールケース(15kg)
	メラノH-1000	ノンテンパリングタイプハードバター スタンダード品。	18リットル缶(15kg)および段ボールケース(15kg)
	メラノNT-R	ノンテンパリングタイプハードバター ノンラウリン低トランス脂肪酸の口どけシャープで耐ブルーム性に優れた油脂。	18リットル缶(15kg)および段ボールケース(15kg)
	メラノスターS	テンパリングタイプハードバター スナップ性と口どけを両立したチョコレート用油脂です。	18リットル缶(15kg)
	メラノスターSB	テンパリングタイプハードバター 耐熱性・スナップ性を有しながら油脂移行を抑制することが出来るチョコレート用油脂です。	18リットル缶(15kg)
	メラノスターソフト	テンパリングタイプハードバター 油脂移行によるブルームを抑制するチョコレート用油脂です。	18リットル缶(15kg)および段ボールケース(15kg)
	メラノフレッシュ-31	菜種油とパーム油を原料とした融点31度のソフトチョコ、フィリングチョコ、クリーム用油脂です。	18リットル缶(15kg)
	ユニレート P-110N	冷感、シャープな口溶けを有するセンターフィリング用油脂	18リットル缶(15kg)

フライ・スプレー用油脂

安定性に優れた特長あるフライ用油脂・スプレー用油脂を開発しています。ドーナツ用油脂や調理用油脂として利用できる〈フリエール〉など、用途に応じた製品を揃えています。

〈クックパルスーパータフロング〉は、不二製油独自の「酸化上昇抑制技術(CAV製法)特許取得」とパーム油高配合により、フライ油の使用時間の延長を可能にしました。

	商品名	特長・用途	荷姿
 オールアップVC	オールアップVC	ビタミンCを配合することで油っぽさを抑え、おいしさを引き立たせる呈味増強油脂	18リットル缶(16kg) 1.5リットルペットボトル(1.35kg)
	クックパル	揚げ上がり、風味安定性に優れたフライ油。	18リットル缶(16kg)
	クックパル エース	融点が低く作業性がよく、あっさりした風味で、カラッとした揚げ上りを付与するフライ油	18リットル缶(16kg)
 クックパル エース	クックパル スーパータフロング	フライ時の酸価上昇が緩やかで着色しにくく、長時間フライをしても油の臭いやべたつきを軽減できおいしさが持続できるフライ用油脂	18リットル缶(16kg)
	クックパル ハイデラックス	パームの配合量を増やし、揚げ上がり、風味安定性に優れたフライ油。	18リットル缶(16kg)
	クックパル ハイデラックスR	パームの配合量を増やし、揚げ上がり、風味安定性に優れたフライ油。	18リットル缶(16kg)
 ユニバー100(N)	サラダ油 1.0K	サラッとした軽い風味のサラダ油	段ボールケース(ポリエチレン・ボトル 1kg x 10)
	製菓用サラダ油	菜種油100%の製菓用サラダ油	18リットル缶(16.5kg)
	大豆白絞油	大豆油を精製した食用植物油脂	18リットル缶(16.5kg)
	菜種白絞油	なたね油を精製した食用植物油脂	18リットル缶(16.5kg)
	パームエース-10	融点が低く作業性のよいスーパーパームオレイン。	18リットル缶(16kg)、 およびドラム(180kg)
	フリエール-A	砂糖泣き耐性に優れ、コクのあるドーナツフライ用油脂。	18リットル・オープン缶(15kg)、 および段ボールケース(15kg)
	フリエールCAV	酸価上昇抑制機能が付与された、甘味系・惣菜系両方の風味を引き立てる低トランスタイプのドーナツフライ油	段ボールケース(15kg)
	フリエールK	綿実油の風味を活かしたドーナツフライ用油脂	段ボールケース(10kg)
	フリエールN	油切れがよく、コク・うま味が強い調理用油脂	18リットル・オープン缶(15kg)
	フリエールNTスイートミルク	ドーナツの甘みを引き立てる、パーム100%使用のノートランスタイプのドーナツフライ油	段ボールケース(10kg)
	フリエールS	ジューシー感と染み出し耐性を両立した汎用タイプのドーナツフライ用油脂	18リットル・オープン缶(15kg)
	フレッシュサラダ油	コシの強さを付与した調合サラダ油	18リットル缶(16.5kg)
	ユニバー100(N)	くせのない淡泊な風味を持った安定性のよいフライ・スプレー用油脂。	18リットル缶(16kg)、 およびドラム(180kg)
	ユニバー200(N)	米油の風味を持ち安定性に優れたフライ・スプレー用油脂。	18リットル缶(16kg)
	ユニバー300(N)	米油の風味を持ち安定性・作業性に優れたフライ・スプレー用油脂。	18リットル缶(16kg)
	ユニバー36	高安定性で多用途に使用できる油脂。(フライ用に最適)	18リットル缶(16.5kg)

冷菓用油脂

	メラノメロー200	口どけ、保形性のバランスがよい冷菓用油脂	18リットル缶(16kg)
	メラノメロー300	保形性に優れる高融点の冷菓用油脂	段ボールケース(15kg)


着味油脂

	パームリン K	不二独自の技術により米香味(まろやかなコクとうま味)を付与した油脂。	18リットル缶(16kg)
--	---------	------------------------------------	---------------


ラウリン系油脂

商品名	特長・用途	荷姿
硬化ヤシ油	硬化ヤシ油を精製した食用植物油脂	18リットル缶(16kg)、 およびドラム(180kg)
精製ヤシ油	ヤシ油を精製した食用植物油脂	18リットル缶(16.5kg)、 およびドラム(181.5kg)
ニューメラリン-36	融点を調整した硬化パーム核油。コーティングチョコレート、キャラメル練り込み、サンドクリーム用。	18リットル缶(16.5kg)、 段ボールケース(15 kg)
メラリン-100	パーム油、パーム核油原料の極度硬化油。コーティングチョコレート、キャンディー、サンドクリーム用。	18リットル缶(16.5kg)、 段ボールケース(15 kg)




乳化油脂

 <p>ユニショート デリカオール</p>	ユニショート デリカオール	乳化性に優れ、簡単な攪拌で生地や調味液に混合でき、風味・食感を向上させる製菓・製パンから惣菜まで広くお使いいただける乳化油脂。	段ボールケース(ペットボトル 1.35kg×9本)
	ユニショートEF	簡単な攪拌で乳化し、バター・クレープなどの食感改良に機能を発揮する汎用性の高い乳化油脂	18リットル缶(16kg)
	パーミングGT	起泡力、気泡安定性に優れた生地練り込み用の乳化油脂です。スポンジ生地に練り込むことでソフトな食感に仕上がります。	16 kg ピロー袋/缶
	パーミングH	起泡力に優れた生地練り込み用の乳化油脂です。スポンジ生地に練り込むことで口どけ良好に仕上がります。	8 kg ピロー袋/缶、15 kg ピロー袋/缶(EMH15K, 32499)
	パーミングセレクト	起泡力、気泡安定性に優れた生地練り込み用の乳化油脂です。スポンジ生地に練り込むことでソフトな食感に仕上がります。	16 kg ピロー袋/缶

粉末油脂

 <p>ユニショートK</p>	ユニショートK	硬化パーム油を使用した食感改良などの効果がある食用粉末油脂。春巻きの皮やビスケットの食感をサクッとできます。	段ボールケース(8kg)


潤滑・離型油

	商品名	特長・用途	荷姿
 シュッと油太郎	シュッと油太郎	潤滑性と離型性を兼ね備えた高安定性の離型用スプレー油。	段ボールケース(スプレー缶 373g×12本)
	スプレーフライ	高安定性の離型用スプレー油。	段ボールケース(スプレー缶 373g×12本)
	スラッター	離形油NSF-3H規格を満たし、潤滑性と離型性を兼ねた高安定性のスプレータイプ食品用離型・潤滑油(NSF認証品)	段ボールケース(スプレー缶 373g×12本)
 スプレーフライ			
 スラッター			

いため油

	ユニショートVC	劣化臭抑制効果、離形性に優れた調理・炒め用油脂	18リットル缶(16kg)
--	----------	-------------------------	---------------

練り込み用油脂

 ユニショート MJ	ニュートロマスターS	冷蔵域でも軟らかく、白色性に優れたペースト状練り込み用油脂。	段ボールケース(8kg)
	ユニショート MJ	冷凍・惣菜・畜肉製品をジューシーに仕上げる練りこみ用油脂。	段ボールケース(10kg)
	ユニショート NT	純植物性で作業性に優れた練り込み用油脂。	段ボールケース(15kg)

クーベルチュールチョコレート

世界各地のカカオ豆を厳選し、独自のロースト・ブレンド技術により芳醇な香りと深みのあるコクを生み出した味わい深いチョコレートです。フロールシリーズや、産地限定のフロルデカカオシリーズなど、豊富なバリエーションを取り揃えています。



クーベルチュールスイート





ミルクチョコレート





フロルデカカオサンビアー07
(マダガスカル)

商品名	特長・用途	荷姿
クーベルチュールエクストラビター80	厳選されたカカオ原料を使用した、豊かで力強いビター感が特徴のスイートチョコレートです。	1kgラミネート袋(削りフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールエクストラビター80	「クーベルチュールエクストラビター80」の10kg荷姿タイプです。	10kg 段ボールケース詰
クーベルチュールスイート	スイートチョコレートの豊かな香り作りに重要なカカオ豆のロースト条件について細かく検討を重ね、カカオ豆が本来有する香ばしさを最大限に引き出し、力強いカカオ感を表現しました。	2kg(板)×5段ボールケース詰
クーベルチュールスイートE	「クーベルチュールスイート」を溶解しやすい形状に成型した、イージーメルトタイプです。	10kg(イージーメルト)段ボールケース詰
クーベルチュールスイートフレーク	スイートチョコレートの豊かな香り作りに重要なカカオ豆のロースト条件について細かく検討を重ね、カカオ豆が本来有する香ばしさを最大限に引き出し、力強いカカオ感を表現しました。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールスイートフレーク	「クーベルチュールスイートフレーク」の10kg荷姿タイプです。	10kg(カットフレーク)段ボールケース詰
クーベルチュールスイートフレーク300GA	スイートチョコレートの豊かな香り作りに重要なカカオ豆のロースト条件について細かく検討を重ね、カカオ豆が本来有する香ばしさを最大限に引き出し、力強いカカオ感を表現しました。	0.3kgスタンディングパウチ(削りフレーク)×10 段ボールケース詰
クーベルチュールスイートフレークA	クーベルチュールスイートチョコレートを細かいフレーク状に加工したタイプで、トッピング用途に適しています。	1kgラミネート袋(削りフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールノワール55	原料を厳選し、独自のロースト技術、ブレンド技術で練り上げ、カカオの苦味と程よい甘さに仕上げたクーベルチュールチョコレートです。カカオ分55%のスイートチョコレートです。	10kg(イージーメルト)段ボールケース詰
クーベルチュールノワール55フレーク	原料を厳選し、独自のロースト技術、ブレンド技術で練り上げ、カカオの苦味と程よい甘さに仕上げたクーベルチュールチョコレートです。カカオ分55%のスイートチョコレートです。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールノワールウナフロールP	ドミニカ共和国産とガーナ産のカカオ豆を主体に使用したチョコレートです。フレッシュフルーツのような香りと熟成したドライフルーツのような味わいで、プラリネトリュフ・練り込み・コーティングなど用途多様です。	10kg(ペレット)段ボールケース詰
クーベルチュールノワールウナフロールフレーク	ドミニカ共和国産とガーナ産のカカオ豆を主体に使用したチョコレートです。フレッシュフルーツのような香りと熟成したドライフルーツのような味わいで、プラリネトリュフ・練り込み・コーティングなど用途多様です。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールノワールリコフロールフレーク	「トップノートからアフターテイストまでをダイナミックに変化させたい」というコンセプトで製品開発を開始し、独自のロースト技術と合わせて、風味に徹底的にこだわったクーベルチュールチョコレートです。中南米産のフレーバービーンズと西アフリカ産のコクあるベースビーンズをバランスよく配合しました。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールビタースイートE	「クーベルチュールビタースイート」を溶解しやすい形状に成型したイージーメルトタイプです。	10kg(イージーメルト)段ボールケース詰
クーベルチュールビタースイートフレーク	独自のロースト方法とブレンド技術を活かし、豊かなビター感と甘さのバランスが取れたスイートチョコレートです。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールホワイト	キレのよい甘さと濃厚な乳味のホワイトチョコレートです。	10kg 段ボールケース詰
クーベルチュールホワイトフレーク	ホワイトチョコレートの繊細な風味を決定づけるコンチング。そのコンチングに工夫を凝らし、キレの良い甘さと濃厚な乳味に仕上げました。	1kgラミネート袋(削りフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールホワイトフレーク	「クーベルチュールホワイトフレーク」の10kg荷姿タイプです。	10kg(削りフレーク)段ボールケース詰
クーベルチュールミルク	厳選されたヨーロッパ産全粉乳をブレンド使用し、芳醇な乳味を実現しました。ミルクチョコレートの風味を設計する際にポイントとなるカカオと乳原料のブレンド技術がキーです。	2kg(板)×5段ボールケース詰
クーベルチュールミルクE	「クーベルチュールミルク」を溶解しやすい形状に成型した、イージーメルトタイプです。	10kg(イージーメルト)段ボールケース詰
クーベルチュールミルクフレーク	厳選されたヨーロッパ産全粉乳をブレンド使用し、芳醇な乳味を実現しました。ミルクチョコレートの風味を設計する際にポイントとなるカカオと乳原料のブレンド技術がキーです。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6段ボールケース詰
クーベルチュールミルクフレーク	「クーベルチュールミルクフレーク」の10kg荷姿タイプです。	10kg(カットフレーク)段ボールケース詰

商品名	特長・用途	荷姿
クーベルチュールラクテデ ュオフロール	中南米の厳選したカカオビーンズとヨーロッパ産全粉乳を使用し、原料の選定から完成に至るまでの全工程を一つひとつ徹底的にこだわることで深いカカオ感を実現した、カカオ分40%のハイカカオミルクチョコレートです。	1kg(板)×10 段ボールケース詰
クーベルチュールラクテデ ュオフロールフレーク	「クーベルチュールラクテ・デュオフロール」を溶解しやすい形状にカット成型したタイプです。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
クーベルホワイトクラッシュ	ホワイトチョコレートをクラッシュして使いやすい形状にしたタイプです。	10kg(クラッシュ) 段ボールケース詰
スイートチョコレート	西アフリカ産のベースビーンズと中南米産のフレーバービーンズをブレンドして力強い風味に仕上げた不二の代表的なスイートチョコレートです。	2kg(板)×5 段ボールケース詰
スイートチョコレートE	スイートチョコレートを溶解しやすい形状に成型した、イージーメルトタイプです。	10kg(イージーメルト) 段ボールケース詰
スイートチョコレートSE	幅広い用途にお使い頂ける、徳用スイートチョコレートです。	10kg(イージーメルト) 段ボールケース詰
スイートチョコレートフレーク	スイートチョコレートを溶解しやすい形状に成型したタイプです。	10kg(カットフレーク) 段ボールケース詰
スイートチョコレートフレークA	スイートチョコレートを細かいフレーク状に加工したタイプで、トッピング用途に適しています。	10kg(削りフレーク) 段ボールケース詰
フロルデカカオアクラ07(ガーナ)	日本のカカオ豆輸入量で常にトップをほこるガーナビーンズ(フォラステロ種)。アクラ07は軽い酸味と、しっかりしたカカオ感の強さが特徴です。どんな素材とも相性が良く、その爽やかな味わいを発揮します。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
フロルデカカオサティーボ(ペルー)	アンデス山脈の麓、自然豊かなサティーボ地区のカカオ。「フロルデカカオサティーボ」は上品で芳ばしいナツティな香りと、しっかりとしたカカオ感が特徴です。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
フロルデカカオサンピラーノ07(マダガスカル)	バニラの産地で生まれた爽やかな酸味のカカオ。豆が持つ個性をより重視し、果実を思わせるフルーティーな酸味と深い旨味を追及しました。柑橘類、ベリー類などとの組み合わせがおすすめです。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
フロルデカカオチャンジュール(インドネシア)	ジャワ島で見つけた至高のカカオ、チャンジュール。指定農園で厳格な管理のもと、得られたカカオの風味は爽やかな甘酢っぱさが広がる南国のドライフルーツのような味わいが特徴です。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
フロルデカカオトゥマコ(コロンビア)	コロンビア南部、エクアドル国境近くの町トゥマコ地区。「フロルデカカオトゥマコ」はワインやシェリー酒の樽を想像させるウッディーな香りとフルーティーな香りが魅力です。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
ホワイトチョコレート	濃厚感のある風味豊かなホワイトチョコレートです。	10kg 段ボールケース詰
ホワイトチョコレートフレーク	濃厚感のある風味豊かなホワイトチョコレートです。	1kgラミネート袋(削りフレーク)×6 段ボールケース詰
ホワイトチョコレートフレーク	トッピング等に使いやすく削り形状になっているホワイトチョコレートです。	10kg(削りフレーク) 段ボールケース詰
ミルクチョコレート	幅広くお使い頂ける、日本人の好みに合う、クセのない風味のミルクチョコレートです。	2kg(板)×5 段ボールケース詰
ミルクチョコレートE	「ミルクチョコレート」を溶解しやすい形状に成型した、イージーメルトタイプです。	10kg(イージーメルト) 段ボールケース詰

	商品名	特長・用途	荷姿
 エリシュアメールフレーク	エリシュアメール	ロースト方法の異なるカカオ豆をブレンドし、強いチョコ感を付与したスイートチョコレート。植物油の技術を駆使して、ビュアチョコレート同様の品質に仕上げました。単独での使用はもちろん、ベースチョコとして他の素材やチョコレートの風味を引き立たせるので、広い用途でご使用いただけます。	10kg(イージーメルト) 段ボールケース詰
	エリシュアメールフレーク	ロースト方法の異なるカカオ豆をブレンドし、強いチョコ感を付与したスイートチョコレート。植物油の技術を駆使して、ビュアチョコレート同様の品質に仕上げました。単独での使用はもちろん、ベースチョコとして他の素材やチョコレートの風味を引き立たせるので、広い用途でご使用いただけます。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
	エリシュブランフレーク	不二製油の植物油を配合することで、照明などの強い光のもとでもおいしさを維持することができるようになりました。ココアバター風味を持たない植物油をベースに作られており、クリアな乳味感とすっきりとした後味を持ち、組み合わせる素材の個性をよりストレートに引き出すことが出来ます。	1kgラミネート袋(削りフレーク)×6 段ボールケース詰
 エリシュブランフレーク			

アイスコーティングチョコレート

 アイスコーティングチョコレート175	アイスコーティングチョコレート175	口どけが良く、風味も豊かなアイスクリーム類専用のチョコレートコーティングです。コーティング用・スプレー用・トッピング用といった用途に適しており、固化後はパリ感のある食感です。	18kg缶
	ぱりぱりチョコソースイチゴ	ワンポーションサイズの簡単トッピング用チョコレート。冷菓にかけてすぐ固まり、パリパリとした食感。種類も3種類で彩り良い展開。チョコ、いちご、抹茶の3種類のフレーバーを用意しています。	0.2kgボウル×20 段ボールケース詰
	ぱりぱりチョコソースチョコ	ワンポーションサイズの簡単トッピング用チョコレート。冷菓にかけてすぐ固まり、パリパリとした食感。種類も3種類で彩り良い展開。チョコ、いちご、抹茶の3種類のフレーバーを用意しています。	0.2kgボウル×20 段ボールケース詰
	ぱりぱりチョコソース抹茶	ワンポーションサイズの簡単トッピング用チョコレート。冷菓にかけてすぐ固まり、パリパリとした食感。種類も3種類で彩り良い展開。チョコ、いちご、抹茶の3種類のフレーバーを用意しています。	0.2kgボウル×20 段ボールケース詰
 ぱりぱりチョコソースチョコ			

洋生チョコレート、グレースチョコレート、チョコレートフィリング

高品質のカカオ・乳原料を配合した、ツヤが良く、なめらかな口どけのコーティング用チョコレートです。テンパリングも冷却も不要。チョコレート風味以外に日本人に人気のあるキャラメルや、ストロベリー風味でグレース食感のアイテムも揃えています。賞味期限の短い洋菓子やパンに最適です。



ガトーショコラスイト34



チョコファンシースイートGY35





バターガラスセスイト

商品名	特長・用途	荷姿
ガトーショコラスイト34	洋菓子用として、コーティングをはじめナッツなどのなじみの良さを活かして、お店独自のアイデアで幅広いお菓子作りにご活用いただけます。キラのあるカカオ風味がお菓子のおいしさを引き立てます。テンパリング不要で滑らかにコーティングでき、良好な光沢が得られます。	5kg 段ボールケース詰
ガトーショコラホワイト34	洋菓子用として、コーティングをはじめナッツなどのなじみの良さを活かして、お店独自のアイデアで幅広いお菓子作りにご活用いただけます。爽やかなバニラとミルクの風味がお菓子に華やかさを添えます。テンパリング不要で滑らかにコーティングでき、良好な光沢が得られます。	5kg 段ボールケース詰
ガトーショコラミルク34	洋菓子用として、コーティングをはじめナッツなどのなじみの良さを活かして、お店独自のアイデアで幅広いお菓子作りにご活用いただけます。素材との相性を追求した先に生まれる、豊かなミルクのコクと香りが特徴です。テンパリング不要で滑らかにコーティングでき、良好な光沢が得られます。	5kg 段ボールケース詰
キナコチョココーティング35	きな粉をふんだんに使用した、和風味のチョコレートコーティングです。	5kg 段ボールケース詰
キャラメルコーティング35	キャラメル風味の原材料をリッチに配合したコーティング素材です(油脂加工食品)。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
グレースコーティング35	シャリシャリという食感と半透明な外観を特長としたパン用コーティング素材です(名称は油脂加工食品です)。	5kg 段ボールケース詰
ショコラノイエM	洋生チョコレートの配合と製法を抜本的に見直し、おいしさにこだわりました。固形分が増えることで、チョコ本来の濃厚感がアップしています。良好なツヤを発揮し、耐熱性を改善しています。	5kg 段ボールケース詰
ストロベリーグレースコーティング	ストロベリー風味。シャリシャリという食感と半透明な外観を特長としたパン用コーティングチョコレートです。グレース特有の透明感がイチゴのみずみずしさを感じさせます。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシースイートDA35	ストレートで力強いカカオ感のあるコーティングチョコレートで、製菓製パン全般に幅広くお使い頂けます。面倒なテンパリングは不要です。	10kg 段ボールケース詰
チョコファンシースイートGY35	一般的な風味のコーティングチョコレートで、製菓製パン全般に幅広くお使い頂けます。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーパールTP35	スタンダードなミルク風味のコーティングチョコレートです。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーピーナッツWP35	ピーナッツペーストを配合した本格的風味のコーティング素材です(油脂加工食品)。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーホワイトTW35	ミルクの濃厚感があるホワイトコーティング素材です(油脂加工食品)。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーホワイトTWS35	ミルク感を抑えめにしたホワイトコーティング素材です(油脂加工食品)。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーボッシュTB35	線描き用、絞り用に最適な機能性のチョコレートコーティングです(スイートチョコレート風味)。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーミルクDX35	カカオとミルクの濃厚感がある高級タイプのミルク風味のコーティングチョコレートです。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーパールTR35	パールシリーズよりも、ややミルク感を抑えたコーティングチョコレートです。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
チョコファンシーレモンTWL35	レモン風味のコーティング素材です(レモン香料使用。油脂加工食品)。面倒なテンパリングは不要です。	5kg 段ボールケース詰
ドライチョコスタンダード37	汗かき防止機能を持った洋生菓子・パン用チョコレートです。包装紙へのべとつき、パンからのはがれ、色の悪化の防止と水分の多いパンや菓子のコーティングに最大の威力を発揮するチョコレートです。	5kg 段ボールケース詰
ネリコミチョココンクHA	本格的なチョコレート風味の「練り込みチョココンク」。ココアパウダーに比べて、小麦粉との吸水時差が少ない為、生地のもとまりがよく、使いやすい練り込み用チョコレートです。少ない添加量で本格的でマイルドなチョコレート風味を出すことが出来ます。きれいなチョコレート色の焼き上がりが、美味しさを引き立てます。様々なアイテムに使えますので、チョコレートパンのバリエーションに役立ちます。パン以外にも洋菓子・和菓子と幅広く使えます。	5kg 段ボールケース詰
ハイカカオコーティング37	カカオマスとココアのベストな製造条件をそれぞれ設定することで、チョコレートの自然な風味を引き出しました。濃厚なビター風味です。高カカオ分のコーティングチョコレートにもかかわらず、独自の油脂技術によりテンパリングが不要になります。	5kg 段ボールケース詰


商品名	特長・用途	荷姿
パータグラッセスイート	カカオのロースト感、ミルクの濃厚さが美味しい、口どけの良いチョコレートです。高級感のある3kg容器入りです。テンパリングの必要が無く、溶かすだけですぐにご使用いただけます。深いロースト風味と美しい艶が特徴です。濃厚なミルク風味と明るい色調が特徴のミルクタイプも準備しています。	3kgポリカン×4 段ボールケース詰
ベーカークラウンスイート	デポジッターなど絞り用の機械が使える、焼成耐性、保形性にも優れたフィリング素材です。焼成後もしっかりと焼き残り、しかも固くならずソフトな食感が持続します。スイート、ホワイト、アーモンドの3タイプを用意。	5kg 段ボールケース詰

焼成用チョコ


そのまま焼成可能な焼きチョコ用ベースチョコレートです。ほかの食材と組み合わせることで、さまざまな食感が楽しめます。

 <p>キュゼシocola</p>	キュゼシocola	独自の油脂加工技術により焼成耐性機能を備えた、焼き菓자에適したチョコレートです。そのまま焼成可能な焼きチョコ用ベースチョコレートや、焼き残り良好でとろりとした食感が残る包餡用センターチョコなど、幅広い食感の焼き菓子にご利用いただけます。	5kg 段ボールケース詰
	キュゼシocolaソフト	独自の油脂加工技術により焼成耐性機能を備えた、焼き菓자에適したチョコレートです。そのまま焼成可能な焼きチョコ用ベースチョコレートや、焼き残り良好でとろりとした食感が残る包餡用センターチョコなど、幅広い食感の焼き菓子にご利用いただけます。	5kg 段ボールケース詰
 <p>なめらかチョコスイート</p>	キュゼシocolaホワイト	そのまま焼成するだけで、独特の食感のホワイト焼きチョコができます。各種パウダーや色素を加えることで、様々なカラー焼きチョコができます。温調して直接加工することも、溶解して加工することも可能です。	5kg 段ボールケース詰
	なめらかチョコスイート	菓子生地に包餡後、同時焼成可能なチョコレートです。焼成後も糸をひくような、とろりとした状態で焼き残ります。クッキー生地、バター生地との組み合わせによる包餡商品作りにご利用いただけます。非焼成の商品作りにもご使用可能です。	5kg 段ボールケース詰

テンパリングチョコレート

 <p>エリシュアメール</p>	エリシュアメール	ロースト方法の異なるカカオ豆をブレンドし、強いチョコ感を付与したスイートチョコレート。植物油脂の技術を駆使して、ピュアチョコレート同様の品質に仕上げました。単独での使用はもちろん、ベースチョコとして他の素材やチョコレートの風味を引き立たせるので、広い用途でご使用いただけます。	10kg(イージーメルト) 段ボールケース詰
	エリシュアメールフレーク	ロースト方法の異なるカカオ豆をブレンドし、強いチョコ感を付与したスイートチョコレート。植物油脂の技術を駆使して、ピュアチョコレート同様の品質に仕上げました。単独での使用はもちろん、ベースチョコとして他の素材やチョコレートの風味を引き立たせるので、広い用途でご使用いただけます。	1kgラミネート袋(カットフレーク)×6 段ボールケース詰
	エリシュブランフレーク	不二製油の植物油脂を配合することで、照明などの強い光のもとでもおいしさを維持することができるようになりました。ココアバター風味を持たない植物油脂をベースに作られており、クリアな乳味感とすっきりとした後味を持ち、組み合わせる素材の個性をよりストレートに引き出すことが出来ます。	1kgラミネート袋(削りフレーク)×6 段ボールケース詰

ノンテンパリングチョコレート

	商品名	特長・用途	荷姿
 <p>ギフトチョコレート</p>	ギフトチョコレート	おいしいチョコレート風味を醸し出すカカオ・乳原料を配合したテンパリング不要なチョコレートです。賞味期限の長い流通菓子や土産菓子用のコーティングに適しています。	5kg 段ボールケース詰

成型チョコレート

厳選されたカカオ・乳原料を使用し、独自の油脂加工技術を活かした、成型チョコレートです。溶解せずにそのままご使用いただくことができ、幅広い製品づくりにご利用いただけます。

 <p>グリッツチョコスイート</p>	グリッツチョコスイート	スイートチョコレートを球状に成型しました。焼成耐性に優れるため、パンの練りこみやトッピングに適しています。	10kg 段ボールケース詰
	 <p>ショコラブランシュ</p>	「ショコラブランシュ」はカカオビーンズにこだわった、クリアでパンチのあるサンドチョコレートです。生地にフィリングして焼いてもきれいに焼き残ります。高温、高せん断力でチョコ生地を練り上げる製法により、コクと深みを有する本格的な風味を実現しました。	1kgポウル×10 段ボールケース詰
 <p>スティックチョコミニ</p>	スティックチョコミニ	パンセンター用に開発された、焼成耐性があるミルク風味の棒状チョコレートです。	1.5kg 中箱×6 段ボールケース詰
	 <p>スプレーチョコHCSY</p>	デコレーション用のスプレーチョコ素材です。	1kgラミネート袋×12 段ボールケース詰
 <p>チップチョコスイート150H</p>	チップチョコHCEE	厳選されたカカオ・乳原料を使用し、独自の油脂加工技術を活かした、成型チョコレートです。溶解せずにそのままご使用いただくことができ、幅広い製品づくりにご利用いただけます。	10kg 段ボールケース詰
	チップチョコMSCC	厳選されたカカオ・乳原料を使用し、独自の油脂加工技術を活かした、成型チョコレートです。溶解せずにそのままご使用いただくことができ、幅広い製品づくりにご利用いただけます。	10kg 段ボールケース詰
 <p>ミニサンドチョコ10B</p>	チップチョコスイート045H	厳選されたカカオ・乳原料を使用し、独自の油脂加工技術を活かした、成型チョコレートです。溶解せずにそのままご使用いただくことができ、幅広い製品づくりにご利用いただけます。	10kg 段ボールケース詰
	チップチョコスイート150H	厳選されたカカオ・乳原料を使用し、独自の油脂加工技術を活かした、成型チョコレートです。溶解せずにそのままご使用いただくことができ、幅広い製品づくりにご利用いただけます。	10kg 段ボールケース詰
 <p>ナマチョコチャンク105</p>	ナマチョコチャンク105	チョコレートと生クリームを原料とした、本格的なセミスweet風味の生チョコのチャンクです。ソフトな食感と口どけのよさが特長で、洋酒の風味が生チョコレート感を醸し出しています。	2kg 段ボールケース詰
	パンチップスイート300	厳選されたカカオ・乳原料を使用し、独自の油脂加工技術を活かした、成型チョコレートです。溶解せずにそのままご使用いただくことができ、幅広い製品づくりにご利用いただけます。	10kg 段ボールケース詰
 <p>ビターチャンク10</p>	パンチップミルク300	厳選されたカカオ・乳原料を使用し、独自の油脂加工技術を活かした、成型チョコレートです。溶解せずにそのままご使用いただくことができ、幅広い製品づくりにご利用いただけます。	10kg 段ボールケース詰
	ビターチャンク10	ランダム状のビター味の効いたスイートチョコレートです。焼成耐性があり、パン・焼き菓子の練り込みなどに最適です。濃厚なビター感が出るガーナ産カカオ豆を使用。強いチョコレート風味を作り出す高温ドライコンチング製法(高温練り製法)により、香り高く、クリアな後味が特徴です。	10kg 段ボールケース詰
<p>ヘーゼルチョコプレート</p>	ヘーゼルチョコプレート	ヘーゼルナッツの粒の入ったパンセンター、サンド用の焼成耐性のあるプレート状チョコレートです。ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのハーモニーが絶妙です。デニッシュ生地・ヘーゼルナッツとの調和を考え、ビター感を強く仕上げました。焼成耐性に優れているので、生地にサンドした際にきれいに焼き残ります。	1.25kg 100枚入中箱×10 段ボールケース詰
	ミニサンドチョコ10B	棒状、プレート状のチョコレートで焼成耐性があり、デニッシュパンなどのサンド用に最適です。	2kg(200枚入)小箱×6 段ボールケース詰
<p>ロングランアーモンドスイート22</p>	ミニサンドチョコ9A	棒状、プレート状のチョコレートで焼成耐性があり、デニッシュパンなどのサンド用に最適です。	0.9kg(100枚入)中箱×12 段ボールケース詰
	ロングランアーモンドスイート22	アーモンドの粒が入ったパンセンター、サンド用のチョコレートです。焼成耐性も備え、香ばしいアーモンドナッツの香りが広がります。	1.98kg(90本入)中箱×5 段ボールケース詰

商品名	特長・用途	荷姿
ロングランアーモンドミルク22	アーモンドの粒が入ったパンセンター、サンド用のチョコレートです。焼成耐性も備え、香ばしいアーモンドナッツの香りが広がります。	1.98kg(90本入)中箱×5 段ボールケース詰

ガナッシュ、生チョコレート



チョコレートと生クリームを原料に、独自の技術を駆使した本格的な生チョコなどのガナッシュ製品です。コクのある風味と、マイルドでなめらかな食感が特長です。包餡機への適性、焼成耐性、ホイップクリームとブレンドできる機能やツヤよくコーティングできる〈グラサージュ〉もあり、洋菓子はもちろん、焼き菓子、和菓子などに幅広くご利用いただけます。

	アクアクーベルビタースイート	チョコレートと生クリームを原料に、独自の技術を駆使した本格的な生チョコレートです。ホイップクリームと同時にホイップすることで口どけの良いチョコレートクリームを作ることが出来ます。ビター感強く、華やかな風味のチョコレートクリームにご使用ください。	5kgピロー×2 段ボールケース詰
	アクアクーベルホワイトカカオ	ホワイトチョコレートと生クリームを原料に、独自の技術を駆使した本格的なホワイトの生チョコレートです。ホイップクリームと同時にホイップすることでホワイトチョコレート特有のコク味を持ったホイップクリームを作ることが出来ます。	1kgピロー×12 段ボールケース詰
	ガナッシュアミュゼ	本格的な生チョコレートのコクとマイルドでなめらかな食感が特長の、本格的な風味の生チョコレートです。また、焼成耐性及び包餡機適性にも優れ、洋菓子はもちろん、和菓子にもご利用いただけます。	2kgピロー×6 段ボールケース詰
	ガナッシュアミュゼN	本格的な生チョコレートのコクとマイルドでなめらかな食感が特長の、本格的な風味の生チョコレートです。また、焼成耐性及び包餡機適性にも優れ、洋菓子はもちろん、和菓子にもご利用いただけます。	5kgピロー×2 段ボールケース詰
	ガナッシュフォアレ	濃厚キャラメル風味のソフトな生チョコレートです。センターフィリングや包餡、ホイップクリーム練り込みなどの用途で、洋菓子・焼き菓子など様々な製品にご使用いただけます。国産の生乳と糖を主原料として作られたキャラメル風味のソースを使用しました。焼成体制に優れていますので、焼き残りが良好です。包餡機適性に優れていますので、連続大量生産が可能です。ホイップクリームなどへの練りこみで、保形性が良好なキャラメル風味付けが出来ます。	2kgピロー×6 段ボールケース詰
	ガナッシュブラン	チョコレートと生クリームを原料に、独自の技術を駆使した本格的なホワイトの生チョコレートです。コクのある風味と、マイルドでなめらかな食感が特長です。洋菓子はもちろん、焼き菓子、和菓子などに幅広くご利用いただけます。	2kgピロー×6 段ボールケース詰
	ガナッシュペーカーブレッド	チョコレートとクリームを原料に、独自の技術を駆使した本格的な生チョコレートです。コクのある風味と、マイルドでなめらかな食感が特長です。洋菓子はもちろん、焼き菓子、和菓子などに幅広くご利用いただけます。	2kgピロー×6 段ボールケース詰
	ナマチョコソース	チョコレートとクリームを原料に、独自の技術を駆使し、手絞りができる物性を実現した本格的な生チョコレートソースです。チョコシロップとは違う高級感のある風味が特長で、生チョコレートの表記も可能です。	0.3kgスパウトパウチ×20 段ボールケース詰
	フジサニーグラサージュショコラRG	従来品には無い、つやのある光沢と深く気品のある色調を持ち、コクのある風味となめらかな口当たりを実現しました。また、水分移行による退色が無く、コーティング後の冷凍も可能です。全面コーティングはもちろん、線描きにも使用できます。	1kgピロー×12 段ボールケース詰



ホイップクリーム

高度な乳化・無菌化の技術により、安定した機能を持つホイップクリームを展開しています。おいしさ、使いやすさを備えた製品ラインナップは、全国の製菓メーカーやコンビニエンスストアなど、多様な業界でご利用いただいています。


	商品名	特長・用途	荷姿
 <p>レジェール20</p>  <p>トッピング500ND</p>  <p>クレームドアクラN</p>	ガトーノイエ22	生クリームなど、厳選された乳製品を使用しています。ブレンドする素材のおいしさをよりいっそう引き立てます。作業性・保形性に優れています。(食品添加物表示不要)	1000gエルカートン×12 段ボール詰
	ガナッシュトッピングダブル	本格的なチョコレート風味の、口どけのよいビター感あふれるホイップクリームです。	1000mlブリック×12 段ボール詰
	クリアホイップ15ND	軽さの中に濃厚な生クリームの乳味があるホイップクリーム(乳脂肪15%)です。独自の油脂技術・乳化技術・おいしさ維持技術を駆使し、瑞々しい食感、フレッシュなおいしさのコンパウンドクリームです。	1000mlブリック×12 段ボール詰 9kg (BIB)段ボール詰
	クレームドアクラN	ガーナ産のカカオを贅沢に使用した、ビタータイプのガナッシュクリーム。ヨーロッパ産クリームを配合し、ココの深い味わいです。	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰
	シェフィール	自然でココのある乳風味のホイップクリームです。調理用クリームとしても使用いただけます。(食品添加物表示不要)	1000gエルカートン×12 段ボール詰 10kg
	トッピング200RD	口どけがよく、保形性、保存性、作業性にも優れたホイップクリームです。(乳脂2%)	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰
	トッピング400ND	口どけがよく、保形性、保存性、作業性にも優れたホイップクリームです。(乳脂7%)	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰
	トッピング500ND	口どけがよく、保形性、保存性、作業性にも優れたホイップクリームです。(乳脂19%)	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰
	トッピング770ND	口どけがよく、保形性、保存性、作業性にも優れたホイップクリームです。(乳脂25%)	1000mlブリック×12 段ボール詰
	トッピングチョコレートN	すっきりとしたチョコレート風味のホイップクリームです。	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰
	ムワーレ	すっきりした乳風味で、軽い食感・口どけの良いホイップクリーム。ブレンドする素材のおいしさをよりいっそう引き立てます。(食品添加物表示不要)	1000gエルカートン×12 段ボール詰
	ヨーロピアンホイップ2000ND	比重が軽く仕上がる軽い食感のホイップクリームです。使用する素材の風味を活かします。	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰
	ラテール	生クリームの風味を引き出す製法によりうまれたコンパウンドクリームです。深みのある乳風味とココが特長です。作業性、保形性に優れています。	1000gエルカートン×12 段ボール詰
	レジェール20	生クリームの風味を引き出す製法により生まれたコンパウンドクリームです。爽やかな冷感があり、後味がスッキリしています。作業性、保形成に優れています。	1000gエルカートン×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰

 <p>濃久里夢ほいっぶ</p>  <p>濃久里夢ほいっぶくれーる</p>	濃久里夢ほいっぶ	USS製法により生まれた豆乳クリームを主原料にしたホイップクリームです。乳由来原料不使用。くせのないすっきりとした豆乳風味で素材の味を引き立てます。	1000gエルカートン×12 段ボール詰
	濃久里夢ほいっぶくれーる	USS製法により生まれた豆乳クリームを主原料にしたホイップクリームです。乳由来原料不使用。くせのないすっきりとした豆乳風味で素材の味を引き立てます。作業幅が広く、しっかりした保形性があります。	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰

練り込みクリーム

	商品名	特長・用途	荷姿
 プロベスト400ND	ネリコミクリームST	しっとりした生地食感になる洋菓子用練り込みクリーム。液体油ベースの配合であるためにしっとり、ジューシーな生地が作れます。冷蔵域でもしっとり感が維持できます。冷蔵でも固くならない食感の生地が作れます。	1000mlブリック×12 段ボール詰
	プロベスト400ND	牛乳同様に使える濃縮タイプ(使用時に3倍希釈)の練り込みクリームです。(乳脂肪3%)	1000mlブリック×12 段ボール詰
 ベーカリーコトン	プロベスト500ND	牛乳同様に使える濃縮タイプ(使用時に3倍希釈)の練り込みクリームです。	1000mlブリック×12 段ボール詰
	ベーカリーコトン	従来の素材、製法では実現できなかった「抜群に口どけの良い」食感のパン生地に仕上がる素材です。パサつきやすいメロンパンの中生地やナッツ、ドライフルーツを練り込んだ生地もソフトで口どけ良く焼上げられます。	1000mlブリック×12 段ボール詰 10kg(BIB)段ボール詰
	ミルクデザートベース	容器から取り出し切り分けるだけ、または一度加熱溶解して再セットするだけで簡単にバラエティ豊かなデザート作成が可能です。	1000mlブリック×12 段ボール詰

艶出しクリーム

 ティアーラ	ティアーラ	塗り卵の代替としてハケなどで適量塗布するだけで簡単にご使用いただけます。ハケが固まりにくく、作業性も良好です。焼成後に卵のような特有の匂いにつきません。	1000mlブリック×12 段ボール詰

フィリング

手作り感を大切にしたカスタードクリームをはじめ、高級ビターチョコをブレンドしたチョコクリームなど、多彩な製品を取り揃えています。口どけの良さが特長の〈フローマミュレア〉は、高級パンやデザートづくりに欠かせない素材としてご利用頂いています。



スイートフロマージュ



フローマカオEC



フローマミュレア




商品名	特長・用途	荷姿
スイートフロマージュ	味わい深いレアチーズケーキ風味のチーズフィリングです。	5kgピロー×2 段ボール詰
チョコカスター100R	濃厚でビター感あふれる洋菓子用チョコレート味のフィリング。そのまま絞っても、ホイップクリームと合わせても使えます。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
フジサニーカスタード100R	卵黄をたっぷりと配合した口どけの良さが特長のカスタード風味フィリング。そのまま絞っても、ホイップクリームと合わせても使えます。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
フジサニーカスタード500R	自然なミルク感とコクのある卵感の本格カスタードフィリングです。なめらかな口当たりと、ほどよい上品な甘さが特長です。湯煎加熱溶解後、再セットするので、簡易にカップデザート等への応用が可能です。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
フローマカオEC	厳選したエクアドル産のカカオ豆から作ったカカオマスを使用した、高級感ある華やかなチョコフィリングです。焼き込み使用、及び冷凍も可能ですので様々なバリエーションでご使用いただけます。	1kgケンサキピロー×12 段ボール詰 300gケンサキピロー×12 段ボール詰
フローマカスター	ホクホクした食感と豊かな乳味特徴のカスタード風味を有するフィリングです。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
フローマジャージー牛乳カスター	蒜山産ジャージー牛乳とマダガスカル産バニラビーンズを使用した、濃厚でコクのあるミルク風味のフィリングです。	1kgケンサキピロー×12 段ボール詰
フローマチョコ	ハイビターチョコレートを使用した風味豊かなフィリングです。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
フローマミュレア	北海道産牛乳と上質のバニラペーストと卵黄を使用した、本格的カスタードクリームです。とろりとした食感と口溶けの良さが特徴です。焼成耐性に優れており、なめらかな食感が維持できます。	1kgケンサキピロー×12 段ボール詰 300gケンサキピロー×12 段ボール詰
ロマージュスイート	さわやかな甘味のバランスのとれたフィリングです。	1kgピロー×12 段ボール詰
ロマージュフレ	さわやかなレモン風味の効いたチーズケーキ風味のフィリングです。	1kgピロー×12 段ボール詰

発酵風味素材

独自の発酵技術と世界の厳選された乳原料から作ったフレッシュチーズ風味素材や、「焼き残りする」「冷めても固くならない」などの機能を持つ熟成チーズ風味素材など、デザートやパン、グラタンづくりなどに欠かせない素材を幅広く取り揃えています。

	商品名	特長・用途	荷姿
	カマンベールソース	厳選した乳原料を使用し、独自の発酵技術によりカマンベール特有の白かび感、乳味を際立たせています。熟成の進んだカマンベールチーズの内側のトロっとした食感を再現したソースです。適度なボディ感を付与していますので、様々な用途で御使用いただけます。	500gピロー×12 段ボール詰
	カマンベールペースト	特長ある香りとクリーミーな乳感をもつカマンベールチーズ風味のフィリング。ペースト状で作業性や包餡機等の機械耐性、焼成耐性に優れパンへのトッピング、フィリング材として広くご使用いただけます。	5kgピロー×2 段ボールケース詰
	クレマ・デ・マスカルポーネ	発酵技術を駆使することでイタリア産マスカルポーネに負けない乳味と芳醇なコク味を創出した本格的マスカルポーネ素材です。	1kgピロー×12 段ボール詰
	クレメフロマージュ	独自の発酵技術を使用した、クリームチーズ風味を有するフィリング	1kgピロー×12 段ボール詰
	クレームコルセRG	クリーム成分及び無脂乳固形を豊富に含んだ、濃厚でコクのある乳味豊かな発酵風味素材です。作業性が良く、スフレ風食感のロールケーキ・ブッセなどの生地が得られます。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
	クヴァールD20C	独自の乳化、発酵技術により開発したクリームチーズ様素材です。	1kgピロー×12 段ボール詰
	クヴァールD30	独自の乳化、発酵技術により開発したクリームチーズ様素材です。熟成風味で、調理用にもご使用いただけます。	1kgピロー×12 段ボール詰
	クヴァールD600F	独自の乳化、発酵技術により開発したクリームチーズ様素材です。	1kgピロー×12 段ボール詰
	クヴァールNB100	爽やかな風味の製パン用改良剤です。	1kgピロー×12 段ボール詰
	クヴァールハイリッチ	安定したチーズケーキを手軽に仕上げるチーズケーキマッセです。熟成チーズ風味の液状素材です。	1000mlブリック×12 段ボール詰
	クヴァールレア	安定したチーズケーキを手軽に仕上げるチーズケーキマッセです。クリームチーズ風味の液状素材です。	1000mlブリック×12 段ボール詰
	ゴータペーストR	特有の香りと深みがあるうま味をもつゴータチーズ風味のフィリング。ペースト状で作業性や包餡機等の機械耐性、焼成耐性に優れパンへのトッピング、フィリング材として広くご使用いただけます。	1kgピロー×12 段ボール詰
	サワークリームR	爽やかな酸味と濃厚な乳味が特徴のサワークリームです。洋菓子用素材としても、調理用素材としても幅広くご使用頂けます。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
	チェダーペースト	特有の香りと深みがあるうま味をもつチェダーチーズ風味のフィリング。レッドチェダーチーズをイメージした鮮やかな色調で華やかな仕立てが可能。ペースト状で包あん機等の機械耐性、耐熱性に優れます。	1kgケンサキピロー×12 段ボール詰
	とろけるフロマージュN	ナチュラルチーズを加熱した時の様な、なめらかな口当たりと、とろける食感が特徴のゴータチーズ風味のフィリングです。焼いても、そのままでも美味しくお使い頂けます。	1kgケンサキピロー×12 段ボール詰
	フジサニークリームヨーグルト	植物性クリームをベースに乳酸発酵させて作ったヨーグルトフィリングです。適度なボディ性があり、冷菓・デザートへの練り込みから、パンのフィリングまで幅広く使用できるヨーグルト素材です。	1kgピロー×12 段ボール詰
	フジサニーケーゼカマンベール	バラエティ豊かなナチュラルチーズの風味が生きている「ケーゼ」シリーズです。焼成しても焼き残りし、冷めても硬くならずソフトな食感が持続します。また、チーズケーキの新しい風味づくりや、調理・惣菜メニューのバラエティ化にも効果を発揮します。	1kgピロー×12 段ボール詰
	フジサニーケーゼクリームR	バラエティ豊かなナチュラルチーズの風味が生きている「ケーゼ」シリーズです。「クリームR」は、クリームチーズを使用したレシピをそのまま応用できます。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
	フジサニーケーゼゴータ	バラエティ豊かなナチュラルチーズの風味が生きている「ケーゼ」シリーズです。「ゴータ」は、焼成しても焼き残りし、冷めても硬くならずソフトな食感が持続します。また、チーズケーキの新しい風味づくりや、調理・惣菜メニューのバラエティ化にも効果を発揮します。	1kgピロー×12 段ボール詰
	フジサニーケーゼスプレッド	バラエティ豊かなナチュラルチーズの風味が生きている「ケーゼ」シリーズのスプレッドタイプです。	1kgケンサキピロー×12 段ボール詰
	フロマージュブランアソルティエ	フロマージュブラン特有の芳醇な香りとさわやかな酸味を再現した発酵風味素材です。フレッシュな乳感と酸味が特徴です。	1kgピロー×12 段ボール詰

商品名	特長・用途	荷姿
マスカーポネR	ティラミスへの使用に適した製菓用素材です。	1kgピロー×12 段ボール詰
マスカーポネガトール	ティラミスへの使用に適した製菓用素材です。マスカルポネチーズを配合しました。	1kgピロー×12 段ボール詰

 <p>大豆舞珠(まめまーじゅ)mou</p>	大豆舞珠(まめまーじゅ)mou	USS製法により生まれた豆乳を主原料とする、マスカルポネチーズのような豆乳発酵食品です。まるやかな酸味と優しい豆乳の味わいが特徴で、ティラミスやムース、スフレケーキなど各種洋菓子に合わせやすい素材です。適度な加熱調理耐性により、惣菜メニューにも応用可能です。	500gピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×3 段ボール詰
 <p>大豆舞珠(まめまーじゅ)ぶろっく</p>	大豆舞珠(まめまーじゅ)ぶろっく	USS製法により生まれた低脂肪豆乳を主原料とする、ブロックチーズタイプの豆乳発酵食品です。シュレッドしたり、お好みの形にカットしてご利用いただけます。そのままでも、加熱してもおいしく味わえるため、カプレーゼやピザ、ラザニア、グラタン等あらゆる料理にご活用いただけます。	1kgピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰
 <p>チーズのような豆乳クリーム大豆舞珠(まめまーじゅ)</p>	チーズのような豆乳クリーム大豆舞珠(まめまーじゅ)	世界初の、大豆でできたクリームチーズ様素材です。動物由来原料不使用。独自の発酵技術を駆使し、芳醇な発酵風味でコクある素材に仕上げました。	500gピロー×12 段ボール詰 5kgピロー×2 段ボール詰

マーガリン等

発酵バターをブレンドした〈ブリザードスーパー2000LT〉、バター風味を生かした〈メサージュ1000〉なお、風味豊かな製品をラインナップしてます。コクのある発酵風味の〈アートピアロワルート〉、ソフトで歯切れの良いパンが得られる〈デリソフト〉などの製パン用マーガリンは、オリジナルティあふれるパンづくりにご利用いただけます。



アートピアロワルート2



ミュレーム




ブリザードスーパー2000LT

商品名	特長・用途	荷姿
アートピア2000LT	発酵バター風味が生きるロールイン用ハイコンパウンド素材です。	0.5kgシート×10
アートピアGS	良好な作業性を有し、パイやクロワッサンできれいな層や浮きが得られるロールイン用素材です。歯切れや口溶けが良いパイやパンができます。	0.5kgシート×10 1kgシート×10
アートピアスイートミルクLT	甘味を有するミルク風味が特徴の、加糖タイプの折込み用素材です。デニッシュ、クロワッサン、およびそのバラエティ商品に最適です。	0.5kgシート×10 1kgシート×10
アートピアバタースイート	少ない折数で折り込み可能な練乳バター風味のロールイン用素材です。	0.5kgシート×10 1kgシート×10
アートピアロワルート2	独自の製法で開発した発酵乳を使用。風味の持続、作業性の良さが際立つロールイン用マーガリンです。	0.5kgシート×10 1kgシート×10
アートピアヴァロワージュ	ヨーロッパ産の発酵バターを始めとする厳選された乳製品を使用した風味豊かなロールイン用シートマーガリンです。経時に伴う「引き」が軽減され翌日でも食べやすい食感のベストリーが得られます。	0.5kgシート×10 1kgシート×10
キャンデリーマ	バターのように自然ながら、バター以上の濃厚なコクを持つ、これまでにない新規のバター様素材です。フレーバーを使わず、素材の風味を引き出します。添加物(乳化剤、香料、着色料等)表示不要の素材です。	10kg 段ボールケース詰
シュエガルボ20	豊かなボリュームと良好な美味しさが特長のシュー用素材です。	15kg流し込み 段ボール詰
デリソフト	厳選された油脂及び発酵乳などの効果により、柔らかく歯切れの良いパンが得られるパン専用マーガリンです。パンの旨味やコク味を改善します。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
トスタール2	焦がしバター風味とコクのあるロースト感を追及したコンパウンドマーガリンです。製菓・製パン用です。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
トスタールスイートシートLT F	焦がしバター風味を有するロールイン用素材です。	0.5kgシート×10 1kgシート×10
ニューコンボル500LT	バターのコクとクリーミーな後味が得られるコンパウンドマーガリンです。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
パリオールME	パーム油を主体とした練り込み用マーガリンです。あっさりとした風味でクセがなく、素材の特長を活かします。製菓・製パン用です。	500g×20 段ボール詰
パリオールエースLT2H	植物油主体の汎用性マーガリンです。	10kg 段ボール詰
パーミングM	ミルク風味の生地練り込み用の製菓用油脂です。生地に練り込むことで口どけ良好に仕上がります。	16 kg BIB/段ボール
フジカルチャー500LT	発酵バターの香りと豊かなミルク風味を追求したコンパウンドマーガリンです。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
フジサニークリスピースプレッド	生地に練り込むことで、特徴ある食感が得られる練り込み素材です。澱粉の効果で、ほぐれ感が良く、喉越しの良い食感が得られます。	10kg 段ボールケース詰
フワージュ	油脂技術、厳選した酵素で、パン品質(ソフナー、老化防止、ボリュームアップ)、製パン性(生地調整)改良効果が得られるマーガリンです。特にチョコ生地、ドライフルーツが入ったパンのパスツキを防止します。	10kg流し込み 段ボール詰
ブリザードLA	バターと卵を使用した洋菓子用素材です。バターと卵の使用によりコク味が付与できます。バタークリームに適したファットスプレッドです。	10kg流し込み 段ボール詰
ブリザードエクセレントピュアレ	ニュージーランド産バターを使用し、厳選した乳原料を配合することで、より一層バターの芳醇なコク味がひろがります。食品添加物表示のないハイコンパウンド素材です。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
ブリザードスーパー1000LT	厳選した欧州産バターを使用し、良質なバター風味を有するハイコンパウンド素材です。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
ブリザードスーパー2000LT	発酵バターを配合したハイコンパウンド素材です。	500g×20 段ボール詰 15kg 段ボール詰
ブリザードプレミアムナチュラル	厳選された乳製品とニュージーランド産を主体とするバターを使用した、自然で芳醇なコク味を風味豊かなコク味を有するコンパウンドマーガリンです。香料・乳化剤表示なしです。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
ベーカリーショコラ	チョコレートにこだわった新しいロールイン用チョコレート素材です。カカオ75%のチョコレートを使用し、カカオと乳風味の焼き残り性と持続性が抜群です。	0.5kgシート×14
ペレットイーザクロー	特徴ある食感が得られるペンシルタイプの素材です。	5kg 段ボールケース詰

商品名	特長・用途	荷姿
ミュレーム	焼き菓子の経時的な風味変化をおさえ、おいしさを持続させることが出来ます。厳選した欧州産バター、乳製品、弊社独自の乳風味油脂を原料とし、焼き菓みに素直なバター風味と深いコクを付与します(香料不使用)。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
メサージュ1000	厳選した欧州産バターを使用し、良質なバター風味を有するハイコンパウンド素材です。より一層バターの芳醇なコク味が後口にひろがります。製菓作業性に優れ、各種焼き菓みに幅広くご使用いただけます。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
メサージュ500	厳選した欧州産バターを使用し、厳選した乳原料を配合することで、より一層バターの芳醇なコク味がひろがります。製菓作業性に優れ、各種焼き菓みに幅広くご使用いただけます。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
メサージュV	バターブレンド用マーガリン。 バターとブレンドして、あるいは、単独で、炒め油や練り込み用にご使用ください。バターの風味を活かすため、本製品は香料による賦香をしていません。	500g×20 段ボール詰 10kg 段ボール詰
メープルキャラメルシートLT	濃厚で香ばしいキャラメルとメープル風味のロールイン用素材です。	0.5kgシート×10 1kgシート×10

ショートニング等



 プロダッシュ400	ニューベークマスター300LT	ヨーロッパ産発酵バターを約29%配合したコンパウンドタイプのマーガリン。乳化剤不使用、香料等使用。	15kg 段ボールケース詰
	パンバスLBH	植物油主体のパン用練り込みショートニングです。	15kg 段ボールケース詰
	パンバスLTR30	作業性、安定性に優れたオールラウンドなショートニングです。	15kg 段ボールケース詰
	パンバスコットンPS20	綿実油を使用した、まろやかでコクのある風味の練り込み用ショートニングです。	15kg 段ボールケース詰
	パンバスデラックスV20	フィリングから練り込みまでオールラウンドな植物性ショートニングです。	15kg 段ボールケース詰
	パンバスパーミーBBLT10	植物油脂のみを使用した、あっさりした風味の練り込み用ショートニングです。製菓、製パン用です。	15kg 段ボールケース詰
	パンバスピュアレH	表示義務のある食品添加物を使用していないショートニングです。	15kg 段ボールケース詰
	パーミングL	気泡安定性、老化防止能に優れた生地練り込み用の製菓用油脂です。スポンジ生地に練り込むことでソフトな食感に仕上がります。	16 kg BIB/段ボール
	プロダッシュ400	バターと卵黄を使用した製菓素材。原料由来の乳化力があり、焼成品にソフトな食感を付与。	5kgピロー×3 段ボールケース詰
	プロダッシュ800	クリームと卵黄を使用した製菓素材。原料由来の乳化力があり、焼成品にソフトな食感を付与。	5kgピロー×3 段ボールケース詰 1kgピロー×12 段ボールケース詰
ベークマスター106	ヨーロッパ産バターを約31%配合した調製食用油脂。乳化剤使用。	15kg 段ボールケース詰	

冷凍パイ・クッキー生地

冷凍パイ生地は、サクとした口どけの良い、練り折りパイです。厳選されたヨーロッパ産発酵バターのコクを追求した定番品に加え、ソフトな食感が特長のフランメルフィーシリーズが新たに加わりました。より一層ラインナップが充実したパイ・クッキー生地をお役立てください。

	商品名	特長・用途	荷姿
 アメリカンパイシート30	アメリカンパイシート30	浮きを抑えた汎用性のあるパイ生地。ヨーロッパ産発酵バターを使用。折りを加えての使用を推奨。	3kg×3枚 段ボールケース詰
	エクセレントシート15	ヨーロッパ産発酵バターをリッチに配合したパイ生地。安定した浮きと、サクサクした食感が特徴。折りを加えての使用を推奨。	1.5kg×6枚 段ボールケース詰
	クローネピケイリン	約27cmのピケ入りスティック生地。焼くだけで簡単にスティックパイに。ヨーロッパ産発酵バターを使用。	320枚 段ボールケース詰
 シカク10HN	シカク10HN	そのまま焼いて使える約10cmの正方形生地。ヨーロッパ産発酵バターを使用。大きく浮くタイプ。	10cm正方形 270枚 段ボールケース詰
	シカク10LN	そのまま焼いて使える約10cmの正方形生地。ヨーロッパ産発酵バターを使用。浮きを抑えたタイプ。	10cm正方形 180枚 段ボールケース詰
	シカク10MN	そのまま焼いて使える約10cmの正方形生地。ヨーロッパ産発酵バターを使用。食感(ほぐれ感)に特長のあるタイプ。	10cm正方形 270枚 段ボールケース詰
 フランメルフィーシート8S	パイアンドスシート30	オセアニア産バターを使用した冷凍パイ生地。バターの風味を持続するおいしさ維持機能を付与。折りを加えての使用を推奨。	3kg×3枚 段ボールケース詰
	パルミエ	約1cm幅にカットして焼成するだけで、簡単にハート型のパルミエに。ヨーロッパ産発酵バターを使用。	約30cm棒 16本 段ボールケース詰
	パートシュクレPS8H	約3mmに圧延したシートタイプのクッキー生地。軽い食感が特徴。ヨーロッパ産発酵バターを使用。お好みのサイズに成型して使用可能。	30枚 段ボールケース詰
	フランメルフィーシート8S	約8mmに圧延したシートタイプのパイ生地。しっとり柔らかく、口溶けの良いデニッシュ様食感が特徴。そのままカット・型抜きして焼成する他、薄く圧延して菓子の外皮用として同時焼成する事も可能。	20枚入り 段ボールケース詰
	フランメルフィーほうあん君	包餡機を使用した食品の外皮用として最適な冷凍生地。内包材の水分移行後も、しっとり柔らかく歯切れの良い食感が維持される。また、包餡機を使用しなくても、適宜折りを加えて圧延成型することで、デニッシュ様食感の生地が得られる。	3kg×4枚 段ボールケース詰
	ラフィーネシート15	ヨーロッパ産発酵バターをリッチに配合したパイ生地。安定した浮きと、サクサクした食感が特徴。バターの風味を持続するおいしさ維持機能を付与。折りを加えての使用を推奨。	1.5kg×6枚 段ボールケース詰

ベシャメルソースベース、ホワイトソース

 クッキーベースSBR	クッキーベースSBR	小麦粉とバターを高温・長時間加熱し微粒化処理することで、滑らかな口あたりに仕上げた製菓調理用素材。少量でもコク味と風味の持続感を付与できる高力価タイプ。焼き菓子に練り込むと、ほぐれの良い独特な食感も付与できる。	10kg 段ボールケース詰
	ベシャメルソースベースFB	バターを高配合したルウ。強めにローストした小麦粉由来の香りと、ヨーロッパ産バターのバランスの良い風味が特徴。口どけはやや重め。	10kg 段ボールケース詰
 ベシャメルソースベースFB-10	ベシャメルソースベースFB-10	コンパウンドタイプのルウ。バター配合率は少なめだが加熱処理による良好なコクがあり、バランスの良い風味が特徴。口どけは滑らか。	10kg 段ボールケース詰
	ベシャメルソースベースLB HD	バターを高配合したルウ。厚みのある小麦粉の風味と発酵バター由来のコクが特徴。口どけはやや重め。	10kg 段ボールケース詰
	冷凍ホワイトソースRK-GT	流水または冷蔵庫解凍するだけで、そのまま手絞りで滑らかなホワイトソースに。バタールウならではの上品で深いコクのある風味が特徴。冷たい状態でも滑らかなので、冷惣菜にも使用可能。	1kgピロー×6 段ボールケース詰

粉末状大豆たん白

大豆たん白を抽出・分離した〈フジプロ〉は、乳化性・保水性・結着性などに優れており、畜肉加工品や水産加工品の品質の強化や安定化にご利用いただけます。また、必須アミノ酸バランスの優れたたん白源として、栄養健康食品や特定保健食品などにも活用されています。




	商品名	特長・用途	荷姿
 <p>ソヤフィット2000</p>	サンラバー10	粉体添加作業での分散性に優れた調理加工食品用の油脂を含んだ風味の良い練り込み用製品です。	10kg B/S
	サンラバー20	ゲル形成性、保水性といった物性と粉体添加作業性のバランスに優れた調理加工食品用の油脂を含んだ練り込み用製品です。	10kg B/S
	サンラバー50	ピクル液調製時の分散性に優れた食肉加工食品向けの漬け込み用製品です。 容易に分散し、工程改善にご使用いただけます。	10kg B/S
 <p>ニューフジプロ4500</p>	ソヤフィット2000	まろやかな大豆の風味を有した調製豆乳粉末です。油分を含まない為、製品の保存安定性に優れており、焼き菓子、スナック、製パン等へ大豆風味を付与した製品開発やミックス粉等への利用が可能です。	10kg B/S
	ニューフジプロ4500	食肉加工食品用に開発された漬け込み用の粉末状大豆たん白です。ゲル形成性、風味、溶解性、色調に優れており、高配合を行っても肉中分散性が良く、高い保水性を示し、卵白、乳蛋白の置き換えが可能です。	10kg B/S
 <p>ニューフジプロHP</p>	ニューフジプロHP	食肉加工食品用に開発されたコストパフォーマンスの高い漬け込み用の粉末状大豆たん白です。低粘度で作業性、風味に優れており食肉加工食品の品質安定化、コストの改善等にご使用いただけます。	10kg B/S
	ニューフジプロSEH	食肉加工食品、調理加工食品用として開発された非常に強いゲル化力と乳化性、保水性を有した高機能な練り込み用粉末状大豆たん白製品です。製品の品質安定化、コスト、及び、作業性の改善等にご使用いただけます。	10kg B/S
 <p>プロリーナHD101R</p>	フジプロ748	食肉加工食品用に開発されたコストパフォーマンスの高い漬け込み用の粉末状大豆たん白です。低粘度で作業性、風味に優れており食肉加工食品の品質安定化、コストの改善等にご使用いただけます。	10kg B/S
	フジプロCLE	低粘度で乳化力に優れた粉末状大豆たん白です。蛋白の栄養源としての栄養健康食品開発への利用の他、乳化目的での機能剤としてのご利用も可能です。	10kg B/S
	フジプロE	食肉加工食品、調理加工食品用として開発された乳化性・保水性・結着性に優れた練り込み用粉末状大豆たん白製品です。製品の品質安定化、コスト、及び、作業性の改善等にご使用いただけます。	10kg B/S
	フジプロFM	水産練り製品用途向けに開発された乳化性・保水性・結着性に優れた練り込み用粉末状大豆たん白製品です。製品の品質安定化、コスト、及び、作業性の改善等にご使用いただけます。	10kg B/S
	フジプロFR	食肉加工食品、調理加工食品用として開発された物性と価格面でコストパフォーマンスに優れた練り込み用粉末状大豆たん白製品です。製品の品質安定化、コスト、及び、作業性の改善等にご使用いただけます。	10kg B/S
	プロリーナHD101R	風味が良く水や牛乳等への分散性に優れた特徴があります。アミノ酸バランスに優れており蛋白補給、蛋白強化を目的とした粉末飲料等の栄養健康食品の開発にご使用いただけます。	10kg B/S

粒状大豆たん白等


ビーフ・ポーク・チキンなど肉に近い食感に仕上げた組織状の大豆たん白です。薄切りビーフタイプを佃煮や牛丼風に使用していただけるほか、保油性・保水性など多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイなど加工食品のおいしさを保ちつつ、品質の強化や安定化にご使用いただけます。

	商品名	特長・用途	荷姿
	ニューフジニック15R	ポーク色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
ニューフジニック43N	ニューフジニック43N	ビーフ色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
	ニューフジニック52S	チキン色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
ニューフジニック52S	ニューフジニック58	チキン色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
	ニューフジニック70N	ビーフ色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
	ニューフジニック80N	ビーフ色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
	ニューフジニックAR	ポーク色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
ベジプラス2900	フジニックPT-FL	スライス肉タイプの食感に仕上げた大豆たん白です。肉の様な噛み応えがあり、生姜焼きや佃煮等にご使用いただけます。	7kg
	フジニックエース200	ポーク色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグやシューマイ等の加工食品の焼き縮みの抑制やドリップの保持に効果を発揮します。	10kg
	ベジテックス2000	チキン色調で肉に近い食感に仕上げた大豆たん白です。保水性等の多様な機能を活かし、水産練り製品の食感改良等にご使用いただけます。	10kg
	ベジプラス2900	ビーフ色調で肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。薄切りビーフタイプを佃煮や牛丼風に、ご使用いただけます。保水性等の多様な機能を活かし、ハンバーグ等の加工食品にもご使用いただけます。	10kg
	まめプラスM	ミンチ肉に近い組織状の食感に仕上げた粒状大豆たん白です。高たん白で低脂肪、食物繊維が豊富でコレステロールはゼロ。お肉同様に使える素材です。煮物、炒め物等にそのまま投入してご使用いただけます。容易に水戻りし、本品の約3倍量の水を吸収します。	1kg×6袋、250g×24袋


USS製法素材

	商品名	特長・用途	荷姿
	ぎゅっと濃久里夢	USS製法に大豆食物繊維を微細化する技術を組み合わせ、従来のクリーミーな豆乳クリームに、さらに濃厚感をプラスしました。大豆食物繊維の作用により食材へのなじみが良くなります。	段ボールケース(1000mlブリック×12本)
ぎゅっと濃久里夢	濃久里夢(こくりーむ)	生乳の分離法に近い方法で大豆を分離する世界初のUSS製法により生まれたプレミアム豆乳「豆乳クリーム」です。和食や和スイーツなどの素材本来の味を引き立てるとともに、大豆のおいしいコクを付与します。	段ボールケース(900mlカートン×12)
	大豆食物繊維が入った豆乳クリーム	USS製法に大豆食物繊維を微細化する技術を組み合わせ、従来のクリーミーな豆乳クリームに、さらに濃厚感をプラスしました。大豆食物繊維の作用により食材へのなじみが良くなります。	BIB(10kg×1)
濃久里夢(こくりーむ)	低脂肪豆乳	生乳の分離法に近い方法で大豆を分離する世界初のUSS製法により生まれたプレミアム豆乳「低脂肪豆乳」です。油分をほとんど含まない豆乳で、大豆の旨味が強く出汁として使えるほか、発酵源としても使用できます。	BIB(10kg×1)
	豆乳クリーム	生乳の分離法に近い方法で大豆を分離する世界初のUSS製法により生まれたプレミアム豆乳「豆乳クリーム」です。和食や和スイーツなどの素材本来の味を引き立てるとともに、大豆のおいしいコクを付与します。	BIB(10kg×1)
美味投入(びみとうにゅう)	美味投入(びみとうにゅう)	生乳の分離法に近い方法で大豆を分離する世界初のUSS製法により生まれたプレミアム豆乳「低脂肪豆乳」です。油分をほとんど含まない豆乳で、大豆の旨味が強く出汁として使えるほか、発酵源としても使用できます。	段ボールケース(900mlカートン×12)
美味投入(びみとうにゅう)			


大豆ペプチド

	ハイニュートシリーズ	必須アミノ酸をバランスよく含んだ大豆たん白質のオリゴペプチド。吸収性がよいため経腸栄養食やスポーツ、健康食品にご使用いただけます。酸性下でも沈殿しない品質は清涼飲料用として最適です。また発酵促進用途が認められてアルコール飲料への利用が増えています。	10kg
ハイニュートシリーズ			


大豆加工食品

	ベジテックスSHF	そぼろ状の肉に近い食感に仕上げた粒状大豆たん白です。ミートレスソースの具材等にご使用いただけます。	10kg
ベジテックスSHF			

水溶性大豆多糖類

	商品名	特長・用途	荷姿
 ソヤファイブ-Sシリーズ	炊飯上手CE600	チキンエキスと水溶性大豆多糖類を配合した調理米飯用の製品です。しっかりとした粒感とバラバラ感のある調理米飯に仕上げ、炒飯やドリア等に適しています。	5kg×2
	ソヤアップAW-K	水溶性大豆多糖類を配合し、メレンゲを安定にする特長をもつ製品です。メレンゲを立てる際に添加いただくことで、経時安定性に優れたメレンゲの調製ができます。	1kg×10
	ソヤアップM3000	水溶性大豆多糖類を配合した麺用の製品です。麺を茹でた後に添加いただくことで良好なほぐれ性を付与します。幅広い用途に適しています。	10kg
	ソヤアップR100	水溶性大豆多糖類を配合した米飯用の製品です。粒感とほぐれ性のあるご飯に仕上げ、幅広くご使用いただけます。	10kg
	ソヤファイブ-Sシリーズ	酸性下ではたん白粒子の分散安定性を示す製品や、乳化安定性の高い製品等があります。被膜性や接着力にも優れています。	10kg

イソフラボン素材

 ソヤフラボンHG	ソヤフラボンHG	イソフラボンは、大豆中にわずか2%しかない胚芽部分より抽出した貴重な植物成分。ポリフェノール的一种で、女性の健康と美容を応援します。	0.5kg

冷凍とうふ・冷凍厚揚げ



やわらかプチとうふ1000



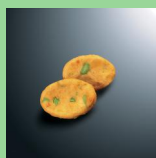
冷凍絹厚揚げSI-10R



ファイタスミニ豆腐FS1000R(食物繊維)

商品名	特長・用途	荷姿
大判お魚豆腐揚げST-50K	大豆たん白と豆腐をベースに魚肉すり身を合わせた、ふんわり感のある野菜の彩り良いフライ品です。	50g 10個×12袋
角あげ(ごぼう)KG-35K	ごぼう、にんじん、ごまの入ったソフトな角あげです。ごぼうの具材感となめらかな食感が楽しめます。味のしみ込みもよく、煮くずれもありません。	35g 50個×4袋
国産プチとうふ(Ca・鉄・繊維)CFJ1000	カルシウム・鉄・食物繊維を添加したカット済みの冷凍豆腐です。バラ凍結ですので、必要なときに必要な分だけお使い頂けます。	1Kg×10袋
サイコロ豆腐NSG1000(国産大豆)	国産大豆を使用した冷凍豆腐です。よりすっきりとした味の豆腐に仕上がっており、いろいろな料理にマッチします。	1kg×10袋
ソフトとうふ7N	小さめにカットされた冷凍の豆腐です。水切りの手間もいらずバラ凍結ですので、必要な分だけ又、夏場も安心してご利用いただけます。	1kg×10袋
ソフトとうふNSK-20N	少し大きめにカットされ、鍋物などに適している冷凍の豆腐です。水切りの手間もいらず、バラ凍結されていますので、必要な分だけご利用いただけます。	20g 50個×10袋
鉄豆腐Fe-1000(国産大豆)	サイコロ状にカットされた鉄分配合した冷凍豆腐です。水切りの手間もいらず、バラ凍結ですので、必要な分だけ又、夏場も安心してご利用頂けます。	1kg×6袋
ニューソフトプチとうふ1000N(国産大豆)	国産大豆にこだわった冷凍豆腐です。よりすっきりとした味の豆腐に仕上がっており、いろいろな料理にマッチします。	1kg×10袋
ファイタスミニ豆腐FS1000R(食物繊維)	サイコロ状にカットされた食物繊維を配合した滑らかな食感の冷凍豆腐です。食物繊維源として難消化性デキストリンを使用し、製品100gあたり食物繊維を3g以上含有しております。	1kg×6袋
焼き豆腐NYK-10F	両面に焼き目のついた豆腐です。水切りの手間もいらず、バラ凍結されていますので、必要な分だけご利用いただけます。	1Kg×10袋
やわらかプチとうふ1000	サイコロ状にカットされた冷凍の豆腐です。水切りの手間もいらず、バラ凍結ですので、必要な分だけ又、夏場も安心してご利用いただけます。	1kg×10袋
冷凍絹厚揚げJ-10R(国産大豆)	なめらかでソフトな食感の絹タイプの冷凍の厚揚げです。豆腐の風味豊かで、品質も安定しています。冷凍のまま、油抜きする必要もなく大量調理に適しています。	1kg×10袋
冷凍絹厚揚げSI-10R	なめらかでソフトな食感の絹タイプの冷凍の厚揚げです。豆腐風味が豊かで、品質も安定しています。冷凍のまま、油抜きする必要もなく大量調理に適しています。	1kg×10袋
冷凍絹厚揚げSI-20SG	なめらかでソフトな食感の絹タイプの冷凍の厚揚げです。豆腐の風味が豊かで、品質も安定しています。冷凍のまま、油抜きする必要もなく大量調理に適しています。	20g 50個×10袋
冷凍絹厚揚げSI-50SG	なめらかでソフトな食感の絹タイプの冷凍の厚揚げです。豆腐の風味が豊かで、品質も安定しています。冷凍のまま、油抜きする必要もなく大量調理に適しています。	50g 20個×10袋
冷凍ミニ絹厚揚げSI1000R	1個約2gの冷凍絹厚揚げ。なめらかで、ソフトな食感です。ミニタイプですが、品質も安定。油抜きの手間もなく炒め煮や和え物、みそ汁の具材に適しています。	1kg×10袋
冷凍ミニ鉄絹厚揚げFE1000R(国産大豆)	国産大豆を使用し鉄分を配合した、1個約2gの冷凍絹厚揚げ。なめらかでソフトな食感です。ミニタイプですが、品質も安定。油抜きの手間もなく炒め煮や和え物、みそ汁の具材に適しています。	1kg×10袋

がんもどき



枝豆がんもEG-20






一口がんもC-10N




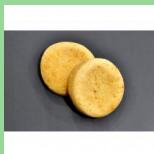

和風名菜 京風がんもD-25T

商品名	特長・用途	荷姿
枝豆がんもEG-20	緑鮮やかな枝豆がたっぷり入った、味わいのあるがんもです。涼しさとおいしさをお届けいたします。	20g 50個×6袋
枝豆がんもEG-30K	緑鮮やかな枝豆がたっぷり入った、味わいのあるがんもです。涼しさとおいしさをお届けいたします。	30g 50個×4袋
キャロットミニがんもN-1000	にんじんの彩りが綺麗なミニサイズの小粒がんもです。味染みも早く、短時間で調理できます。	1kg×6袋
京がんもどきKYE-25	にんじんの入ったがんもです。湯通しの手間もいらず、煮くずれもありません。	25g 25個×10袋
京風がんもD-25N	にんじん、ごまの入った素朴な味。京ゆば風の風味とコシが特長です。湯通しの手間もいらず、煮くずれもありません。	25g 50個×6袋
黒豆がんもBK-20	国産黒豆が一粒一粒入った、ハイグレードなおもてなしがんもです。黒豆のおいしさ、甘さがきいています。	20g 50個×6袋
黒豆がんもBK-30	国産黒豆が一粒一粒入った、ハイグレードなおもてなしがんもです。黒豆のおいしさ、甘さがきいています。	30g 50個×4袋
ソフトがんも(ぎんなん)SG-40	ぎんなん、にんじん、しいたけ、きくらげと具がたっぷり入ったソフトな口あたりのがんもです。一品料理、鍋物に最適です。	40g 25個×4袋
鶏さらざTS-35	鶏肉と豆腐ベースの生地に彩りの良いグリーンピース、にんじんを入れました。	35g 50個×4袋
一口がんもC-10N	にんじん、ごまの入った一口サイズのがんもです。わずかな時間で味がしみ込み、煮くずれもない、使い勝手の良いがんもです。	10g 100個×6袋
一口がんもCE-500NN	ミニサイズの小粒がんもです。味のしみ込みも早く、煮くずれの心配もなく、短時間で調理できます。	500g×10袋
ファイトスがんも	「大豆食物繊維」を入れた体に優しいがんもです。約4gと調理しやすい大きさです。	1kg×6袋
ミニミニがんもC-1000NN	ミニサイズの小粒がんもです。味のしみ込みも早く、煮くずれの心配もなく、短時間で調理できます。	1kg×6袋
湯葉ひろうすYHT-40	絹ごし風の生地に湯葉をちりばめたソフトな口あたりです。にんじん、たまねぎ、さやいんげん、えび、しいたけと具がたっぷりのおいしさです。	40g 25個×6袋
ランチがんもV-15N	卵型のふっくらしたがんもです。京湯葉風の歯ざわりで、煮くずれの心配もなく、個付けの盛りつけに最適です。	15g 50個×8袋
和風名菜 京風がんもD-25T	にんじん、ごまの入った素朴な味。油抜きの手間もいらず、煮くずれもありません。	25g 25個×12袋
和風名菜 一口がんも 10N	にんじん、ごまの入った一口サイズのがんもです。わずかな時間で味がしみ込み、煮くずれもない、使い勝手の良いがんもです。	10g 50個×12袋

豆腐ハンバーグ

	商品名	特長・用途	荷姿
 <p>五彩とうふバーグNGT-45S</p>  <p>サラダステーキSAS-60</p>  <p>やわらかとうふバーグYT-80</p>	究極の豆腐ハンバーグKK-60N	豆腐を約60%配合した、とってもソフトな豆腐バーグです。あっさりとした味付けで豆腐のうま味が生きています。	60g 25個×4袋
	五彩とうふバーグNGT-45S	たっぷりの野菜にヘルシーなひじき、ごまを加えたとうふバーグです。ジュシーでやわらかな食感、五種の彩りがおいしさを呈します。	45g 25個×6袋
	サラダステーキSAS-50	すり身と豆腐ベースの柔らかい生地に、5種類の野菜(キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、じゃが芋、人参)がたっぷり入った、野菜の風味が生きたサラダ感覚のステーキです。	50g 20個×6袋
	サラダステーキSAS-60	すり身と豆腐ベースの柔らかい生地に、5種類の野菜(キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、じゃが芋、人参)がたっぷり入った、野菜の風味が生きたサラダ感覚のステーキです。	60g 25個×4袋
	サラダステーキSAS-80	すり身と豆腐ベースのふんわり柔らかい生地に、5種類の野菜がタップリ入った(キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、じゃが芋、人参)野菜の風味が生きたサラダ感覚のステーキです。	80g 20個×4袋
	豆腐バーグ(Ca)60KS	豆腐と鶏肉をたっぷり使用したソフトな豆腐バーグです。不足しがちなカルシウムを配合しています。	60g 25個×4袋
	とうふバーグTB-60S	豆腐、たまねぎ、鶏肉をベースに、あっさり味に仕上げたとうふバーグです。野菜、香草ソースをそえたベークサンドなどの調理パンにおすすめです。	60g 25個×4袋
	とうふバーグTB-80S	豆腐、たまねぎ、鶏肉をベースに、あっさり味に仕上げたとうふバーグです。野菜、香草ソースをそえたベークサンドなどの調理パンにおすすめです。	80g 25個×4袋
	やわらかとうふバーグYT-60	大豆たん白と白身魚のすり身で味を調えた、あっさり風味のヘルシーなとうふバーグです。	60g 25個×4袋
	やわらかとうふバーグYT-80	大豆たん白と白身魚のすり身で味を調えた、あっさり風味のヘルシーなとうふバーグです。	80g 20個×3袋

介護食向けやわらか素材シリーズ

 <p>Sもつとやわらかプチ豆腐USP1000</p>  <p>とろとがんと UTRE-20</p>  <p>やわらか湯葉ひろうすUYH-20</p>	Sもつとやわらかプチ豆腐USP1000	ソフトでなめらかな食感の冷凍豆腐です。ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」に該当する商品です。	1kg×10袋
	S野菜ボール(かぼちゃ)USBK-15	すり身と豆腐のふんわり感のある食感です。食物繊維もおいしく摂取して頂けます。ユニバーサルデザインフード「歯ぐきでつぶせる」に該当する商品です。	15g 20個×20袋
	とろとがんと UTRE-20	だし汁を良く含み、やわらかく滑らかな食感のがんとどきです。ユニバーサルデザインフード「容易にかめる」に該当する商品です。	20g 25個×12袋
	とろとミニがんと UTRE-6	だし汁を良く含み、やわらかく滑らかな食感で、使い勝手のよいミニタイプのがんとどきです。ユニバーサルデザインフード「容易にかめる」に該当する商品です。	600g×8袋
	やわらか湯葉ひろうすUYH-20	細かく刻んだ湯葉の入った柔らかい生地に野菜の彩りが映えるひろうすです。ユニバーサルデザインフード「歯ぐきでつぶせる」に該当する商品です。	20g 30個×10袋

