

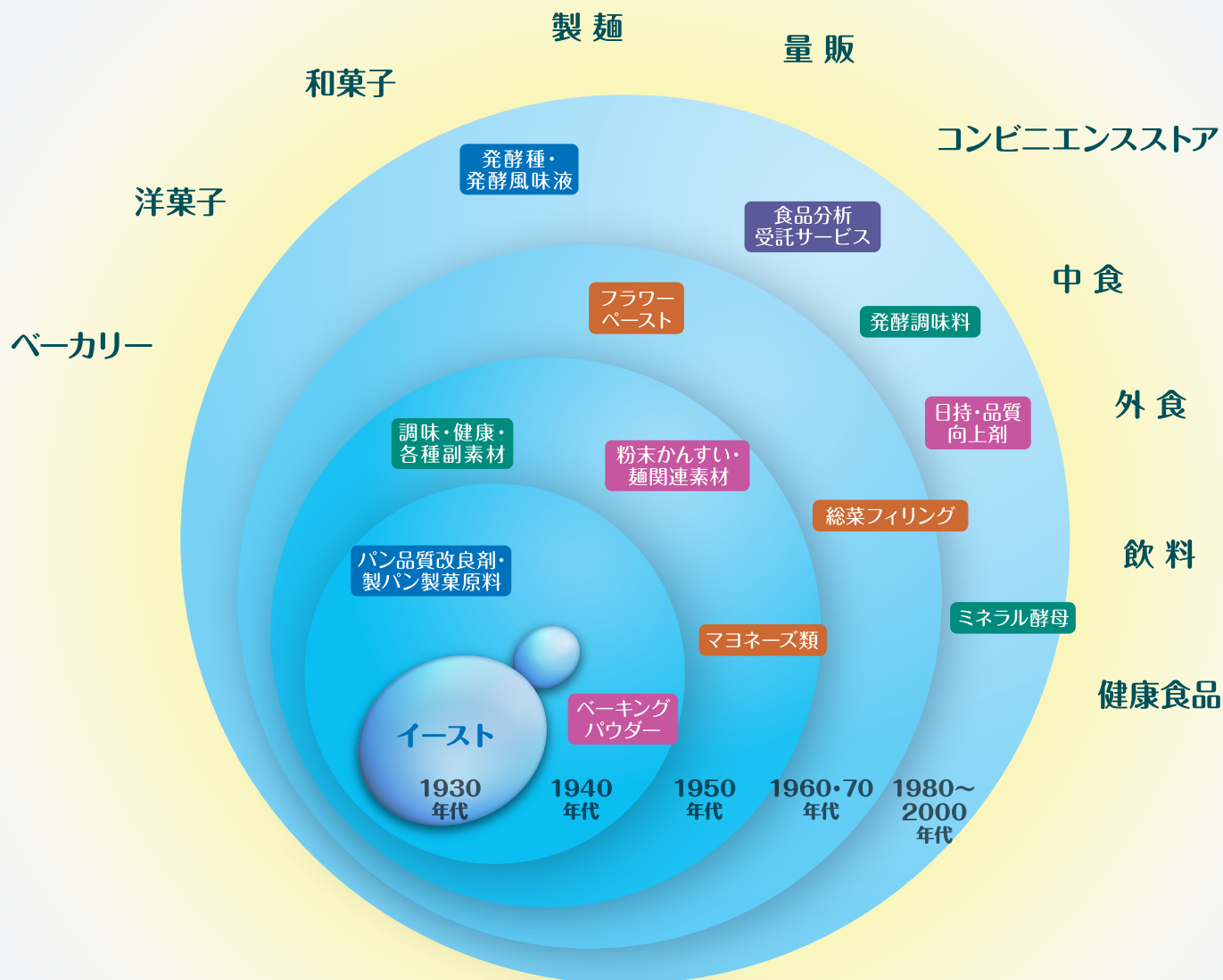


オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業のご紹介



オリエンタル酵母工業は、「酵母」を原点とする
技術立社を目指し、常に新しいテーマに挑戦し続けます。



イーストとパンの先を見据えたものづくり

日本初の製パン用イースト製造会社として誕生し培ってきたパンへの深い理解を通じ、その先にある健康で豊かな生活を見据えた製品開発を行っています。

幅広いお客様に対応する多彩なラインアップ

製パン・製菓企業をはじめ、デリカテッセン、外食産業など、幅広いお客様に対応できるオリジナリティのある製品を展開しています。

日清製粉グループの総合力を活用して

日清製粉グループの一員として、さらなるおいしさと安全・安心を追求。グループの総合力で、お客様の様々なご要望にお応えします。

イースト

パンの種類のほか、スクラッチ製法をはじめ冷蔵・冷凍生地製法など、それぞれの製法に応じた生イーストをご提案します。



オリエンタルイースト	低糖～高糖生地向け。一般用。
US	低糖～高糖生地向け。特に高糖域で高い発酵力。
LT-3	低糖～高糖生地向け。スクラッチ、冷蔵・冷凍生地にも。
MX	低糖～高糖生地向け。オーバーナイト、冷凍生地向け。
FX	無糖～低糖生地向け。スクラッチ、冷凍生地にも。

VF	低糖～高糖生地向け。一般用、冷凍生地向け。
NF	低糖～高糖生地向け。一般用、防カビ性能強化。
香芳	無糖～低糖生地向け。パン本来の香りを追求。
香芳プラス	無糖～中糖生地向け。香りと日持向上。
※糖域 無糖:0%、低糖:2～10%、中糖:10～15%、高糖:15%～	

パン品質改良剤・ 製パン製菓原料

厳選された素材を使用。製パン性はもとより、パン品質の向上と安定したおいしさ作りを支えます。



パン品質改良剤	
Cオリエンタルフード	標準品。様々な製法に対応。
CアンティーS	菓子パン、バラエティブレッドに。
ドージャストNEW	スクラッチから冷凍生地まで対応。汎用品。
ユーロベイクLS	冷凍生地に対して効果を発揮。
パン粉用ニューフード	パン粉専用品。剣立ちを良好に。
ユーロベイクシリウス	焼成冷凍パン用。ハードロールに。
ユーロベイクシリウスSS	焼成冷凍パン用。食パンやロールパンに。

機能性パン品質改良剤:パン品質改良剤と併用でプラスαの効果	
イージーソフト	チルドパンの老化抑制、弾力向上に。
リシェイパー	パンの歯切れ向上や、ドーナツの吸油抑制に。
USL Neo	食感をしっとりさせ、ソフト性を向上。
オリコNB	生地の伸展性を向上させ、口溶けの良い食感に。
シットリーナ	保湿性を高め、しっとりとした食感を付与。
製パン製菓原料:改良剤機能を兼ねた加工原料	
ユーロコンクプレミ	豊かな風味のハードロール、菓子パンを手軽に。

発酵種・ 発酵風味液

伝統的な味や本格的な香りなど、様々なおいしさを手軽にパンや菓子に。管理の難しさを気にせず使えます。



発酵種:乳酸菌または酵母が生きている生菌タイプ		
クレム・ドゥ・ルヴァン	フランスのルヴァン由来の乳酸菌と酵母の複合タイプ。	アクティブサワーR
パネトーネ種Vecchio	北イタリアのパネトーネ種から得た乳酸菌と酵母から誕生。	マイルドな風味を醸し出す粉末乳酸菌スターター。

発酵風味液:取り扱いやすい滅菌タイプ		
泡雪	乳酸菌の発酵代謝物により、歯切れと口溶けを付与。	アロマアップ
極旨	アミノ酸を豊富に含み、濃厚な旨味を付与。	ニューオリコホップス
ラテモアCR	濃厚感のある乳風味と、旨味やコクを付与。	ブレッドウィン
リシェオレ	アミノ酸を豊富に含み、乳由来の旨味を付与。	ラクト・セイヴォリー
		乳酸菌の力でカビや菌の増殖を抑制。

調味・健康・ 各種副素材

微生物の働きを利用した素材、天然素材などを提供し、健康増進と食品の機能向上をお手伝いします。



モルトエキス(麦芽エキス)	
モルトエースNB	酵素活性がなく、焼き菓子、調味料の風味付けに。
モルトエース20	適度な酵素活性・色付きで使いやすく、パンや焼き菓子に。
モルトエース60	酵素活性が高く、生地の伸展性を高めたいパンなどに。

健康機能性素材	
カルマグ・S	カルシウムとマグネシウムを含むドロマイト。
イーストパウダーピオチン	ピオチン(ビタミンB7)を豊富に取り込んだパン酵母。
パン酵母β-グルカン	免疫調整機能があるとされています。純度70%以上。

酵母エキス・エンハンサー 酵母	
醇味A-695	ビーフおよびチーズなど乳製品の素材の味を強調。
醇味B-220	力強いビーフ風味と旨味を持ち、コクや濃厚感を付与。
醇味F-228、醇味F-950	呈味性核酸の含量が高く、幅広い料理の味を底上げ。
醇味T-154	まろやかな風味で豚、鶏肉料理のほか、和風味の食品に。
イーストパウダーHA	大豆臭や粉臭をマスキング。ほのかな甘みを付与。
イーストパウダーHG	パンや菓子の生地の伸展性を向上させ、サクみを増強。

野菜加工品	
ベジファシリーズ	国産野菜100%のマイクロパウダー。11種類ラインアップ。

発酵調味料

発酵のチカラで奥行きのある味わいと重厚感のある豊かな香りを付与します。



極旨プラス	アミノ酸、ペプチド、有機酸の効果により、旨味やコクを付与。	クレム・レプール	発酵と酵素の働きにより、乳の甘さとコクを付与。
極旨パウダー	チーズやチョコなどを使用した菓子やミックス粉、粉末調味料などに。		

ミネラル酵母

酵母の働きで様々なミネラルを強化する健康機能性素材シリーズ。栄養強化や付加価値の付与など、幅広い用途に活用できます。



ミネラル酵母亜鉛5.75%	亜鉛を強化した食品素材。含有量5.750±575mg/100g	ミネラル酵母モリブデン0.04%	モリブデンを強化した食品素材。含有量40±10mg/100g
ミネラル酵母銅1.1%	銅を強化した食品素材。含有量1.100±150mg/100g	ミネラル酵母クロム0.25%	クロムを強化した食品素材。含有量250±50mg/100g
ミネラル酵母鉄1.5%	鉄を強化した食品素材。含有量1.500±225mg/100g	イーストリッチ亜鉛	亜鉛を強化した酵母エキス。含有量5.000±750mg/100g
ミネラル酵母マンガン1.2%	マンガン強化した食品素材。含有量1.200±300mg/100g	イーストリッチ銅FR	銅を強化した酵母エキス。含有量500±75mg/100g
ミネラル酵母ヨウ素0.5%	ヨウ素を強化した食品素材。含有量500±75mg/100g	イーストリッチマンガン	マンガン強化した酵母エキス。含有量1.500±225mg/100g

日持・品質向上剤

素材本来の色調や食感を保持し、菌の増殖を抑えることで、おいしさが長持ち。食品ロス削減にも役立ちます。



日持向上剤	品質向上剤
フレッシュロン・F2	ベジコートRE
フレッシュロン・ラプロ	ベジシャキープ
フレッシュロン・YS	レベルアップVGクリア
フレッシュロン・鮮彩	クッキングメートSLクリア
フレッシュロン・もえぎ	ニクミーテンドー
リキッドβ	デリシャリ
フレッシュロン・SU	ナイスライス結
フレッシュロン	もちソフト雅

ベーキングパウダー

和洋菓子、蒸し物、料理など、幅広い製品をふっくらと安定的に膨らませます。



マイスターオール	スポンジケーキやイーストドーナツなど、幅広い製品に。	デルトン	上部がきれいに割裂。蒸し物、特にアルプス蒸しに。
マイスターベイク	焼き菓子、和菓子向け。ボリューム感を付与。	冷種用#1	冷蔵・冷凍生地種専用。タネの安定性が良い。
O#1	スポンジケーキ、焼き菓子、蒸し物などに。汎用品。	DF	ドーナツ類専用。揚げ縮みやフライ時の吸油を抑制。
FS	焼き菓子向け。きれいな焼き色を付与。	中華饅頭用#1	中華饅頭専用。腰持ちが良く、白い蒸し上がりに。
C#1	蒸し物全般向け。白さを求める製品に。	BP ふんわり卵	卵加工食品専用。ふんわりとした食感を付与。

粉末かんすい・麺関連素材

中華麺特有の香りやコシ、弾力を付与。麺の種類のほか、人気のご当地ラーメン作りをサポートします。



中華麺用粉末かんすい			
赤	多加水麺から低加水麺まで、幅広い種類の麺に。	CS	調理麺向け。麺質がソフトでなめらかな食感に。
青	低加水麺やソフトな食感の調理麺、中華乾麺に。	F	長崎ちゃんぽん、皿うどん、揚げ焼きそば専用。
H	熟成タイプの中華麺や多加水麺に。粘りを付与。	焼きそばNo.1	焼きそば専用。蒸し時の褐変を抑制。
めん質改良剤			
飛竜プラス5	茹でのびを抑制。コシと粘りのバランスが良い麺に。	飛竜50#2	大豆粉末が主成分。餃子や春巻きなどの皮を白く。

フラワーペースト

季節の素材やトレンドなどを幅広く取り入れ、菓子パンや和洋菓子をおいしく華やかに彩ります。



カスタード・ミルク		バラエティ	
高級カスター300	北海道産牛乳50%使用。バニラビーンズ入り。	スノーウィーバニラ	温度の違いで異なる口溶けを表現。北海道産牛乳使用。
エマルミルク200	優れた耐熱性を持ち、大判焼などにも使用可能。	ブランジェチーズ	濃厚で甘酸っぱいレアチーズケーキ風味。
ソフトィカスタード	ソフトな食感。卵とミルクの親しみやすい味わい。	爽やか瀬戸内レモンクリーム	瀬戸内産レモンピューレを使用。夏らしい爽やかな味わい。
アッシュカスター<プレーン>	辻口博啓プロデュース。	秋の焼き栗モンブラン	国産の焼き栗ペーストを使用。濃厚で上質なモンブランの味わい。
チョコクリーム			
エマルチョコ200	優れた耐熱性を持ち、大判焼などにも使用可能。	冬のヘーゼルナッツショコラ	ヘーゼルナッツペーストを使用。

総菜フィリング

惣菜パンやサンドイッチなどはもちろん、米飯や麺類など、多様な使い方でメニューの幅を広げます。



カレーフィリング		バラエティ	
味わいビーフカレー	牛肉の旨味とコクが広がる味わい豊かな中辛タイプ。	NEW十勝牛乳&キノコシチュー	北海道十勝産の牛乳と3種のキノコを使用。
オリコPカレー	マイルドな甘みで、どこか懐かしい黄色いカレー。	博多明太子マヨネーズポテト	「かねふく」の明太子を使用。ピリ辛ポテトサラダ。
オリコカレーMANZOKU	タマネギの甘みとビーフの旨味。満足感のある味わい。	トッピングタマネギ	生タマネギのようなシャキシャキとした食感。
具沢山ソース		オリコライスパオサクラ	お米を甘く炊き上げ、上品な桜色・桜餅風味に。
香るレモンタルタル	レモン風味とタマネギのシャキシャキとした食感。	穀物加工品	
ザク切り野菜のサルサdeチリ	具沢山野菜のエスニックなスパイスートマトソース。	オリコ玄米アップ	香ばしく焙煎し、ふっくらと炊き上げそのまま使用可能。
		17穀アップRP	17種類の穀物をふっくらと炊き上げそのまま使用可能。

マヨネーズ類

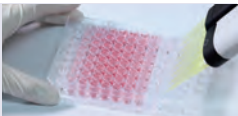
惣菜パン、サンドイッチ、サラダなど、用途や目的で選べる豊富なラインアップ。主役の具材を引き立てます。



MYマヨソースV2	酸味を抑えたコクのある味わい。焼き込み・生食共用。	MYニューSPF	やや濃いめの味わい。サラダなどに適した生食用。
マヨネーズ ユースフル	マヨネーズ表記可能。焼き込み・生食共用。	MYニューEUROマスタート	粒マスタートを使用。焼き込み・生食共用。
MYオリコシャポー	油浮きが少なく包材に付きにくい。焼き込み用。	MY博多明太子R	博多明太子を使用。焼き込み・生食共用。
MYフリーズデリカマイルド	酸味を抑えた味わい。加熱・冷凍耐性あり。	MY5種のチーズマヨソースR	5種類のチーズを使用。焼き込み・生食共用。

食品分析受託サービス

原材料や加工食品など様々な検体での残留農薬やアレルギー受託検査を実施。安全・安心の食卓を応援しています。



アレルギー検査	・表示義務8品目 乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ		
	・表示推奨品目：検査品目数は業界トップクラス あわび・いか・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・リンゴ・バナナ・ごま		
輸出用食品分析	EU、US、アジアなど各国のレギュレーションに対応。農薬、栄養成分など様々な項目につき対応可能。		
栄養成分分析	日本の表示義務7項目検査セット、そのほかビタミン・ミネラル、機能性成分など。		
残留農薬検査	国内・海外のラボにて、高精度・高感度な分析を提供。	有害物質分析	微生物、カビ毒、重金属など。
放射性物質検査	セシウム134/137、ヨウ素131、ストロンチウム。	キットの製造・販売	アレルギーチェッカー® (PCR測定用キット)



オリエンタル酵母工業株式会社

<https://www.oyc.co.jp>

食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL(03)3968-1116(代) FAX(03)3968-8929

■製品についてのお問い合わせ先

< 営業部 >

札幌営業部 〒060-0042 札幌市中央区大通西8-2-38ストーク大通ビル

TEL(011)261-6591(代)FAX(011)222-0755

仙台営業部 〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡2-3-15花本ビル

TEL(022)791-3510(代) FAX(022)-296-3088

東京営業部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL(03)3968-1120(代)FAX(03)3968-8750

名古屋営業部 〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-7伏見大島ビル

TEL(052)222-0866(代)FAX(052)222-0844

大阪営業部 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1

TEL(06)6338-0551(代)FAX(06)6384-7691

中四国営業部 〒732-0827 広島市南区稲荷町1-1ロイヤルタワー

TEL(082)262-0371(代)FAX(082)264-4889

福岡営業部 〒812-0020 福岡市博多区対馬小路10-16

TEL(092)271-2244(代)FAX(092)271-2254