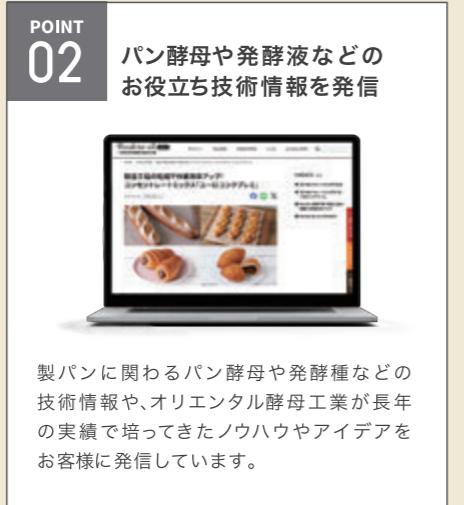


Food for all

食の現場に、ひらめきを。

Food for allは、「食の現場」に携わる企業や商品開発者、オーナー、職人の皆さま、食を愛するすべての人のために誕生した「業務用食品サービスサイト」です。オリエンタル酵母工業の製品や活用レシピ、商品・メニュー開発の課題解決につながる実践的な情報を発信しています。



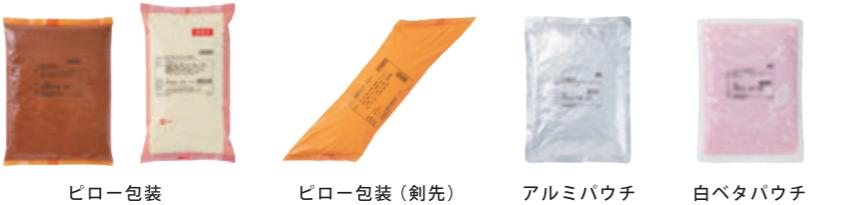
製パンに役立つ
情報がたくさん！

“Food for all”にご興味のある方は右のQRコードからアクセス！
<https://www.oyc.co.jp/food-for-all/>



弊社フィリング製品の包装形態

製品の品質維持とお客様の使いやすさに配慮し、それぞれの製品の特性に合わせた包装で提供しています。



オリエンタル酵母工業株式会社

〈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
仙台営業部 〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡2-3-15花本ビル
東京営業部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
名古屋営業部 〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-7伏見大島ビル
大阪営業部 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
中四国営業部 〒732-0827 広島市南区稻荷町1-1ロイヤルタワー
福岡営業部 〒812-0020 福岡市博多区対馬小路10-16

お問い合わせは
Webから



TEL (011)261-6591(代) FAX (011)222-0755
TEL (022)791-3510(代) FAX (022)296-3088
TEL (03)3968-1120(代) FAX (03)3968-8750
TEL (052)222-0866(代) FAX (052)222-0844
TEL (06)6338-0551(代) FAX (06)6384-7691
TEL (082)262-0371(代) FAX (082)264-4889
TEL (092)271-2244(代) FAX (092)271-2254

Product Catalog for Bakeries

2026

ベーカリー向け製品カタログ
2026年製品のご案内



オリエンタル酵母工業株式会社

お客様の商品開発や、業務改善をトータルでサポートします!

私たちは「パンの窓を通して考える」を事業活動の原点とし、お客様の視点での商品開発や業務改善など製パンに関わるあらゆる課題をトータルでサポートします。

提案力

- レシピ
- 素材の使用方法
- 製パン方法
- 技術サポート
- トレンド情報

製品力



1 魅力ある新商品を共創

季節の素材や最新トレンドを取り入れた商品づくり
風味・食感・見た目に個性をプラス

2 商品の品質向上・安定生産を実現

弊社製品の機能を活用
弊社のノウハウや技術サポートを提供

3 コスト削減、人手不足、業務改善に貢献

生産性の向上
弊社製品・製法の提案
弊社のノウハウや技術サポートを提供

パン酵母(イースト)

1929年の創立以来、安定してパン酵母を供給し、パン市場と日本の食を支えています。パンの種類のほか、スクランチ製法をはじめ冷蔵・冷凍など、それぞれの製法に応じたパン酵母をご提案します。



オリエンタル酵母工業が選ばれる理由

理由1
パン酵母(イースト)
国内シェアNo.1^{*}
※当社調べ

理由2
国産パン酵母の
パイオニア

理由3
永年のパン酵母
研究で培った
高い技術力

LT-3

低糖～高糖生地向け：冷蔵・冷凍生地製法用

荷姿	保存方法	賞味期限
500g 成型包装品 バルク品	冷蔵 0～5℃	成型品開封前 30日 バルク品開封前 25日

低糖～高糖生地向け。低温での発酵停止機能を持ちリタード製法に最適です。冷蔵生地、冷凍生地、スクランチと幅広いアイテムにご使用いただけます。

US

低糖～高糖生地向け：多機能用

荷姿	保存方法	賞味期限
500g 成型包装品 バルク品	冷蔵 0～5℃	成型品開封前 25日 バルク品開封前 20日

低糖～高糖生地向け。特に高糖での発酵力が高いことが特長です。生地処理性がよく、「US」を使用したパンはボリューム感のある仕上がりになります。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

オリエンタルイースト

低糖～高糖生地向け：一般用

荷姿	保存方法	賞味期限
500g 成型包装品 バルク品	冷蔵 0～5℃	成型品開封前 30日 バルク品開封前 25日

低糖～高糖生地向け。パンに親しみやすいマイルドな甘い発酵風味を付与し、幅広いアイテムにご使用いただけます。

VF

低糖～高糖生地向け：一般用・冷凍生地製法用

荷姿	保存方法	賞味期限
500g 成型包装品 バルク品	冷蔵 0～5℃	成型品開封前 30日 バルク品開封前 25日

低糖～高糖生地向け。「VF」を使用することでパンは腰高な仕上がりで穏やかな風味になります。スクランチから冷凍生地まで幅広いアイテムにご使用いただけます。

NF

低糖～高糖生地向け：一般用・防カビ性能強化

荷姿	保存方法	賞味期限
500g 成型包装品 バルク品	冷蔵 0～5℃	成型品開封前 30日 バルク品開封前 25日

低糖～高糖生地向け。高いボリューム感と防菌・防カビ効果を有しています。カビやローブ菌などの増殖遅延効果を有し、パンの日持ち向上をサポートする機能性パン酵母です。

パン品質改良剤

厳選された素材を使用し、製パン性とパン品質の安定をサポート。製パンの環境や原料に左右されず、パン品質の向上とおいしいパン作りを実現します。



Cオリエンタルフード

荷姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kgx6	高温多湿を避けて、 冷暗所に保存してください。	180日

「Cオリエンタルフード」はパン酵母の栄養補給、仕込み水の水質改善、生地pHの調整、パン生地物性の改良など、パン品質の向上が図れるパン品質改良剤です。

ドージャストNEW

荷姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kgx6	高温多湿を避けて、 冷暗所に保存してください。	365日

各種酵素および乳化剤の働きにより、生地の弾力を緩和しフロアの安定性を高めることで機械耐性を向上させます。乳化剤の働きにより、従来品よりも高い老化抑制効果を付与します。



ユーロベイクLS

荷姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kgx6	高温多湿を避けて、 冷暗所に保存してください。	365日

スクランチ製法（ストレート法）と冷凍生地製法（短期冷凍生地保管）にご利用いただけます。リーンな配合からリッチな配合の生地まで、安定したパン品質が得られるパン品質改良剤です。



ユーロベイクシリウス

荷姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kgx6	高温多湿を避けて、 冷暗所に保存してください。	180日

フランスパンやカンパニーユ、ライブレッドなどのハースブレッドに適します。またサンドイッチ用食材パンにも効果的な、焼成冷凍パン用品質改良剤です。



パン品質改良剤とは

パンは小麦粉、砂糖、油脂、乳製品、水などにパン酵母を加えてパン酵母の発酵する力を利用して作られていますが、その働きを助けるのがパン品質改良剤です。原料や素材などの品質のばらつきを補い、製造工程を安定させ、常に良質かつ均一なパン作りを助けます。

パン品質改良剤の種類と分類

作用面からの分類	
イーストフード	主に酵母の発酵を助ける
ドウ・コンディショナー	生地の性質を改良する (乳化剤・水の硬度やpH調整、生地伸展性の調整をする素材が主)

組成面からの分類	
無機フード	酵素を全く含まない（酵素剤を配合していない）
有機フード	主に酵素剤の効果を狙いとする
混合フード	無機性と有機性の中間型

ベーキングパウダー

和洋菓子、蒸し物、料理など、幅広い商品をふくらと安定的に膨らませ、ボリューム感ややわらかさを付与します。



ベーキングパウダーO#1

荷姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kgx6	高温多湿を避けて、 冷暗所に保存してください。	365日

ケーキ類、焼き菓子、ドーナツ、蒸し物などに幅広く使用できます。ガス発生が穏やかなため、使いやすいのが特長です。pH域は中性のため、製品への色付きに影響はございません。



ベーキングパウダーフォアシル

荷姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kgx6	高温多湿を避けて、 冷暗所に保存してください。	365日

ケーキ類や焼き菓子などに適しています。内相が均一に仕上がるほか、色付きがよく、きれいな焼き色に仕上がるのが特長です。



*賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

発酵種・発酵風味液

パン酵母と併用することで生地の熟成を補い、伝統的な味わいや個性豊かな風味、本格的な香りなどをパンや菓子に付与します。管理の難しさを気にすることなくご使用いただけます。



クレム・ドゥ・ルヴァン

発酵種

荷姿	保存方法	賞味期限	
ポリ容器 3kg×3	冷蔵 0~5℃	60日	

フランスのルヴァン由来の乳酸菌と酵母で長時間発酵させた発酵種です。すっきりとした酸味でパンに旨味・コク味・味の広がりを付与します。

極旨

発酵風味液

荷姿	保存方法	賞味期限	
ポリ容器 1kg×3	冷蔵 0~5℃	240日	

アミノ酸を豊富に含み、穀物の旨味を引き出したいときや、発酵による旨味の付与、香ばしさの増強にも効果的です。

パネトーネ種 Vecchio(ヴェッキオ)

発酵種

荷姿	保存方法	賞味期限	
ポリ容器 1kg×3	冷蔵 0~5℃	60日	

北イタリアのパネトーネ種から得た乳酸菌と酵母で発酵させた発酵種です。パンに風味や日持ち向上効果を付与します。

発酵種とは

小麦粉やライ麦粉を酵母や乳酸菌などの微生物で発酵させた種(たね)を指します。使用する原料やその土地の気候風土によって生育する菌種が異なるため、世界中にさまざまな発酵種が存在し、酒種、ホップス種、果実種、ルヴァン種、パネトーネ種、サンフランシスコサワー種などが知られています。

発酵種の機能

独特の香りや呈味・旨味を付与



有機酸を多く含むため、防菌・防カビ効果も付与

発酵種の使い分け

発酵種(乳酸菌や酵母が生きている生菌タイプ)

十分な発酵をとった発酵種をそのまま手軽に扱えます。管理しやすく添加量の調節で効果の強弱がアレンジできます。酵母や乳酸菌が生きたまま働くためプラスαでパンの品質を向上させます。

発酵風味液(扱いやすい加熱殺菌タイプ)

十分な発酵をとった発酵種を加熱殺菌しているため、その他の原料素材同様に手軽に扱えます。管理しやすく添加量の調節で効果の強弱がアレンジできます。



モルトエキス

発芽した大麦・麦芽を熟成させた、豊かな風味と麦芽糖を主成分とした麦芽エキスです。



モルトエース20

荷姿	保存方法	賞味期限	
ポリ容器 1kg×10	直射日光と高温多湿を避け保存してください。	180日	

酵素力の標準的なタイプです。パン酵母の栄養源や、生地伸展性、パンの色付き、香ばしさ、コク味などのおいしさを付与する汎用性の高いモルトエキスです。



※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

注目製品のご案内

国産米粉使用 湯捏ペーストR

ベーカリーのトレンドを安定的に、湯種の手間なしでもっちり食感を付与!

国産米粉を独自製法でアルファ化させた練りこみ用湯捏ペースト

特殊粉碎技術を使用した国産米粉で水分をしっかりと保持し、しっとり食感になる国産米粉を厳選しました。その国産米粉と澱粉素材をオリエンタル酵母工業の加工技術により、湯種の手間がなく使える練りこみ用の湯捏ペーストとして製品化しました。

ジャンル	荷姿	保存方法	賞味期限
米粉調製品	ピロー包装(剣先) 1kg×3	冷蔵 2~8℃	50日



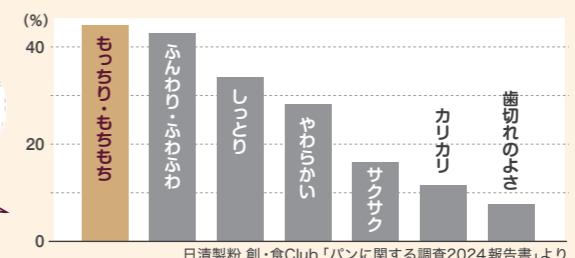
消費者の生地の好みは、「もっちり・もちもち」食感!

そのほか、ロールパン・コッペパン・惣菜パン・ドーナツ・蒸しパンでも「もっちり・もちもち」の食感は消費者の好きな食感として上位に!

Question

食パンの生地について、どんな食感が好きですか?

※20~60代女性 250人への調査結果



「湯捏ペーストR」の特徴

特徴 1

もっちり食感と歯切れのよさを両立

「湯捏ペーストR」がたっぷりと水分を含んでいるため、生地に練りこむことでしっとり、もっちり、歯切れのよい食感になります。

特徴 2

老化しにくいパンが作れる

独自製法でアルファ化させることで、水分をたくさん取りこみます。澱粉が糖に変わりやすい状態にすることで、老化しにくいパンになります。

特徴 3

湯種製法の手間がゼロに!

使用分を絞るだけ! 添加量の半分の水分量を減らしてミキシングしていただくだけでOK。湯種製法の準備の大変さ、安定が難しいといった課題が無くなります。

「湯捏ペーストR」の使い方



冷蔵庫から出して計量



生地に添加



ミキシング後の生地

POINT
「湯捏ペーストR」添加量の約半分の水を減らしてください。
例: 「湯捏ペーストR」10%添加時、水 5~7%減らす

パン酵母(イースト)
パン品質改良剤
モルトエキス
発酵種
発酵風味液・注目品

春・夏季節製品
秋・冬季節製品

モルトエースト
モルトエキス

パラエティフィーリング
カレーフィーリング

穀物加工品・真沢山ソース
マヨネーズ類

季節製品 フラワーペースト：販売期間3月～5月
バラエティフィリング：販売期間3月～6月

Spring

「春」を感じる季節の素材やトレンドなどを幅広く取り入れ、菓子パンや惣菜パンをおいしく華やかに彩るアイテムを取り揃えました。

春期季節製品を活用したレシピはこちらから



Wペッパー チーズポテト

ジャンル	荷姿
ポテトフィリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/デニッシュ/ハード系

黒胡椒の刺激的な辛みと香りと、白胡椒のまろやかで清涼感のある香りが織りなす、スパイシーなフィリングです。ボリューム感のある北海道産ジャガイモに濃厚なチーズの味わいとバターを加え、スパイシーで奥深い味わいに仕上げました。

完熟トマトのラタトゥイユ 26

ジャンル	荷姿
トマトフィリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/ハード系/デニッシュ

5種類のハーブをほどよく効かせた、さわやかな風味と野菜の甘みで、春に食べたくなるようなやさしい味わいです。ズッキーニ、ナス、赤ピーマン、ピーマンの食材に、トマトとオニオンエキスを合わせた、6種類の野菜のおいしさが詰まったラタトゥイユです。

岩下の新生姜ミート 26

ジャンル	荷姿
ミートフィリング	白ベタバウチ/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/食事パン生地/白生地

岩下の新生姜を使用した、生姜の風味と食感が生きたミートフィリングです。北海道利尻昆布と焼津産かつお節を使用した出汁を加え、さらにみりんとしょうゆで味を調えた和風ベースに仕上げています。豚肉で旨みとコクをプラスしています。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。



季節製品 フラワーペースト：販売期間6月～8月
バラエティ・カレーフィリング：販売期間6月～9月

Summer

「夏」を感じる季節の素材やトレンドなどを幅広く取り入れ、菓子パンや惣菜パンをおいしく華やかに彩るアイテムを取り揃えました。

夏期季節製品を活用したレシピはこちらから



Wペッパー チーズポテト

ジャンル	荷姿
ポテトフィリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/デニッシュ/ハード系

黒胡椒の刺激的な辛みと香りと、白胡椒のまろやかで清涼感のある香りが織りなす、スパイシーなフィリングです。ボリューム感のある北海道産ジャガイモに濃厚なチーズの味わいとバターを加え、スパイシーで奥深い味わいに仕上げました。

完熟トマトのラタトゥイユ 26

ジャンル	荷姿
トマトフィリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/ハード系/デニッシュ

5種類のハーブをほどよく効かせた、さわやかな風味と野菜の甘みで、春に食べたくなるようなやさしい味わいです。ズッキーニ、ナス、赤ピーマン、ピーマンの食材に、トマトとオニオンエキスを合わせた、6種類の野菜のおいしさが詰まったラタトゥイユです。

岩下の新生姜ミート 26

ジャンル	荷姿
ミートフィリング	白ベタバウチ/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/食事パン生地/白生地

岩下の新生姜を使用した、生姜の風味と食感が生きたミートフィリングです。北海道利尻昆布と焼津産かつお節を使用した出汁を加え、さらにみりんとしょうゆで味を調えた和風ベースに仕上げています。豚肉で旨みとコクをプラスしています。

春・夏通期販売製品

ほろにが宇治抹茶 26

ジャンル	荷姿
抹茶	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ

宇治抹茶を使用した抹茶クリームです。宇治抹茶の渋みと旨みをしっかりと感じられます。独自製法により、なめらかな口当たりと作業性のよさを両立させました。

爽やか瀬戸内レモン 26

ジャンル	荷姿
レモン	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/食事パン生地/デニッシュ

瀬戸内産レモンを使用したレモンクリームです。レモンのフレッシュ感あふれる酸味と苦みを際立たせた、さわやかな味わいが印象的です。

とろけるピーチクリーム

ジャンル	荷姿
桃	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ/白生地

白桃のジュースで華やかなおいしさを生かし、夏にうれしいさっぱりとした味わいのピーチクリームです。桃をそのまま食べているかのような風味に仕上げました。愛らしいピンク色が夏を彩り、見た目にも魅力的なクリームです。

春・夏通期販売製品

とろあま富良野メロン

ジャンル	荷姿
メロン	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ/白生地

北海道産の富良野メロンを使用したクリームです。赤肉メロンならではのジュースでとろけるような甘さと、芳醇な香りが広がる味わいに仕上げています。鮮やかな橙色は目を引き、売り場をぱっと華やかに彩ります。

ぎゅっとパイン

ジャンル	荷姿
パイナップル	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ/白生地

パイナップルのおいしさをぎゅっと詰め込んだ、さわやかなパインクリームです。甘さと酸味が絶妙に調和した風味が特長です。鮮やかなイエローカラーが、夏の気分を一気に高めてくれます。

ガーリック&バター ポテト 26

ジャンル	荷姿
ポテトフィリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/ハード系

ガーリックとバターの風味をポテトと合わせた、旨みと風味が夏場の食欲不振も吹き飛ばす、やみつき感のあるフィリングです。ジャガイモとベーコンの食べ応えがあり、ローストしたガーリックの味わいが食欲をそそります。

完熟トマトのアラビアータ 26

ジャンル	荷姿
トマトフィリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/デニッシュ/ドーナツ

ポルトガル完熟トマトを使用したアラビアータフィリングです。トマトの甘みとコクを最大限に生かし、アラビアータの特徴である唐辛子とニンニクに、魚介の旨みを加えました。シェルマカロニも入れた具材感のある一品です。

北インド風バーチキンカレー

ジャンル	荷姿
バーチキンカレー	白ベタバウチ/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/食事パン生地/ドーナツ

クミン、カルダモン、クローブなど、スパイスの香りとバターの濃厚な味わいを生かした本格的なバーチキンカレーフィリングです。完熟トマトの酸味と北海道産バターとカシューなツツのコクを付与したバランスのよい味わいです。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

2026年

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
●ほろにが宇治抹茶 26	●爽やか瀬戸内レモン 26	●とろあま富良野メロン				

- Wペッパー チーズポテト
- 完熟トマトのラタトゥイユ 26
- 岩下の新生姜ミート 26
- Wペッパー チーズポテト
- 完熟トマトのラタトゥイユ 26
- 岩下の新生姜ミート 26

2026年

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
●ほろにが宇治抹茶 26	●爽やか瀬戸内レモン 26	●とろあま富良野メロン	●とろけるピーチクリーム	●ぎゅっとパイン	●ガーリック&バター ポテト 26	●完熟トマトのアラビアータ 26

- とろけるピーチクリーム
- ぎゅっとパイン
- ガーリック&バター ポテト 26
- 完熟トマトのアラビアータ 26
- 北インド風バーチキンカレー

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

季節製品 フラワーペースト：販売期間9月～11月
バラエティフィリング：販売期間9月～12月

Autumn

「秋」を感じる季節の素材やトレンドなどを幅広く取り入れ、菓子パンや惣菜パンをおいしく華やかに彩るアイテムを取り揃えました。

秋期季節製品を活用したレシピはこちらから



焼き栗モンブラン26

ジャンル	荷姿
栗	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	
菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ	

国産の焼き栗ペーストを使用したモンブランのようなクリームです。焼き栗のおいしさをそのままにほっくりとした甘く香ばしい味わいが印象的です。独自製法によりながらで口溶けのよい食感が楽しめます。

トリュフ香るベーコンポテト26

ジャンル	荷姿
ポテトイリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/デニッシュ/ハード系	

トリュフの香り高い風味が特長の高級感のあるベーコンポテトイリングです。ベーコンの旨みとマヨネーズの酸味でメリハリのある味付けに仕上げました。ジャガイモの具材感で食べ応えがあり、食欲の秋にぴったりな一品です。

3種キノコのアヒージョ風

ジャンル	荷姿
野菜トイリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/デニッシュ/ハード系	

3種類のキノコと北海道産野菜（ジャガイモ、ブロッコリー）の食感を生かした具材感のあるトイリングです。ガーリックと唐辛子の風味を効かせることで、アヒージョを思わせる味わいに仕上げています。

OIMOクリーム26

ジャンル	荷姿
芋	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	
菓子パン生地/デニッシュ/白生地	

鹿児島県産の安納芋を使用した焼き芋クリームです。ねどりとした食感や香ばしい風味が焼き芋らしさを演出します。温めていただくことで、ホクホク感を楽しめる秋らしいクリームです。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

季節製品 フラワーペースト：販売期間12月～2月
バラエティフィリング：販売期間12月～3月

Winter

「冬」を感じる季節の素材やトレンドなどを幅広く取り入れ、菓子パンや惣菜パンをおいしく華やかに彩るアイテムを取り揃えました。

冬期季節製品を活用したレシピはこちらから



焼き栗モンブラン26

ジャンル	荷姿
栗	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	
菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ	

国産の焼き栗ペーストを使用したモンブランのようなクリームです。焼き栗のおいしさをそのままにほっくりとした甘く香ばしい味わいが印象的です。独自製法によりながらで口溶けのよい食感が楽しめます。

トリュフ香るベーコンポテト26

ジャンル	荷姿
ポテトイリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/デニッシュ/ハード系	

トリュフの香り高い風味が特長の高級感のあるベーコンポテトイリングです。ベーコンの旨みとマヨネーズの酸味でメリハリのある味付けに仕上げました。ジャガイモの具材感で食べ応えがあり、食欲の秋にぴったりな一品です。

3種キノコのアヒージョ風

ジャンル	荷姿
野菜トイリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/デニッシュ/ハード系	

3種類のキノコと北海道産野菜（ジャガイモ、ブロッコリー）の食感を生かした具材感のあるトイリングです。ガーリックと唐辛子の風味を効かせることで、アヒージョを思わせる味わいに仕上げています。

OIMOクリーム26

ジャンル	荷姿
芋	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	
菓子パン生地/デニッシュ/白生地	

鹿児島県産の安納芋を使用した焼き芋クリームです。ねどりとした食感や香ばしい風味が焼き芋らしさを演出します。温めていただくことで、ホクホク感を楽しめる秋らしいクリームです。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

秋・冬通期販売製品

ヘーゼルナツショコラ26

ジャンル	荷姿
チョコ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	
菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ	

ヘーゼルナツペーストを使用したジャンドゥーヤのような味わいのチョコレートクリームです。ナツの香ばしさや濃厚な風味が特長です。独自製法によりキメの細かいなめらかなクリームに仕上げています。

香るラ・フランスクリーム26

ジャンル	荷姿
ラ・フランス	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	
菓子パン生地/デニッシュ	

山形県産のラ・フランス果汁を使用したラ・フランスクリームです。ラ・フランスの濃厚な甘みと豊かな香りあふれる味わいに仕上げました。甘さの中に酸味がある、さわやかな味わいをお楽しみいただけます。

2026年

9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

●ヘーゼルナツショコラ26

●ご褒美リンゴバター

●焼き栗モンブラン26

●香るラ・フランスクリーム26

●バター仕立てのビーフシチュー

●トリュフ香るベーコンポテト26

●3種キノコのアヒージョ風

●OIMOクリーム26

2027年

9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

●ヘーゼルナツショコラ26

●ご褒美リンゴバター

●深みのピスタチオクリーム

●苺好きのイチゴミルク26

●バター仕立てのビーフシチュー

●北海道ポテト&オニオングラタン26

●韓国風牛カルビフィリング26

秋・冬通期販売製品

ご褒美リンゴバター

ジャンル	荷姿
リンゴ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	
菓子パン生地/デニッシュ	

青森県産のふじリンゴと発酵バターをおいしくかけ算して作り上げたリンゴバタークリームです。リンゴのほどよい酸味とバターの甘みとコクがセキになる味わいです。独自製法によりなめらかな口当たりのクリームに仕上げました。

バター仕立てのビーフシチュー

ジャンル	荷姿
ビーフシチュー	白ベタバウチ/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/デニッシュ/ドーナツ	

芳醇なバターの香りと野菜の甘みが特長のビーフシチューです。煮込み料理向けといわれるオーストラリア産牛肉を使用し、フォン・ド・ボーと煮切ワインを加えて、本格的な味わいに仕上げました。

2026年

9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

●ヘーゼルナツショコラ26

●ご褒美リンゴバター

●深みのピスタチオクリーム

●苺好きのイチゴミルク26

●バター仕立てのビーフシチュー

●北海道ポテト&オニオングラタン26

フラワーべースト

菓子パンをおいしく華やかに彩るクリームを、焼きこみ用やサンド用など使い方に合わせて多数取り揃えています。

フラワーべーストを活用した
レシピはこちらから



カスター・ミルク

卵やミルクを使用したカスター風味のクリームです。味わいや食感の異なる製品を多数取り揃えています。

1 高級カスター300

ジャンル	荷姿
カスター	ピロー包装(剣先)/1kg×3
賞味期限	75日
保存方法	冷蔵 2~8°C

北海道産の牛乳を50%使用した、口溶けのよいクリームです。あっさりとした中にもコクを感じる上品な味わいに仕上げました。パニラビーンズ入りで、高級感の演出にも最適です。

3 エマールミルク200

ジャンル	荷姿
カスター	ピロー包装/2kg×2
賞味期限	60日
保存方法	定温 15~25°C

ミルクと卵のバランスがよい味わいを楽しめるクリームです。しつかりとした食感で、優れた耐熱性をもち、パンにはもちろん、大判焼やまんじゅうなどにも使える汎用性の高さが人気です。

5 ネオカスター200

ジャンル	荷姿
カスター	ピロー包装(剣先)/1kg×3
賞味期限	75日
保存方法	定温 15~25°C

しっかりとした甘みでカスターの風味を存分に楽しめるクリームです。優れた耐熱性をもち、パンにはもちろん、大判焼やまんじゅうなど、幅広い用途に使用できます。

7 アッショカスター〈プレーン〉

ジャンル	荷姿
カスター	ピロー包装(剣先)/1kg×3
賞味期限	60日
保存方法	冷蔵 2~8°C

世界のスーパーパティシエ込口博啓プロデュースによる、高級感あふれるカスタークリームです。プロとして極限までパティスリー品質を再現しました。製菓・製パンのためのスペシャリティクリームです。

hacco プラスシリーズ

弊社独自の発酵調味料を効果的に活用したフィーリングです。発酵調味料をプラスすることで、風味が底上げされおいしさが長続きします。

New hacco プラス カスター

ジャンル	荷姿
カスター	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/白生地

北海道産牛乳の豊かなコクと、やさしい甘みが味わえるカスタークリームです。弊社独自の発酵調味料をプラスすることで、ミルクのコクをより一層際立たせています。

New hacco プラス クリーミーチーズ

ジャンル	荷姿
チーズ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/ハード系/白生地

まるでクリームチーズのような、甘さではなくやさしい酸味のチーズクリームです。弊社独自の発酵調味料をプラスし、ひと口目から余韻まで、しつかりと乳のコクが感じられる味わいです。

※賞味期限は製造日算・開封前の日数です。



賞味期限
70日

保存方法

定温
15~25°C

New hacco プラス チョコ

ジャンル	荷姿
チョコ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ

北海道産クリームを使った、濃厚でコクのあるチョコクリームです。弊社独自の発酵風味液をプラスすることで、カカオのビターな風味と乳のまろやかな甘みが調和する味わいに仕上げました。

New hacco プラス ウマミチーズ

ジャンル	荷姿
チーズ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	惣菜生地/デニッシュ/ハード系

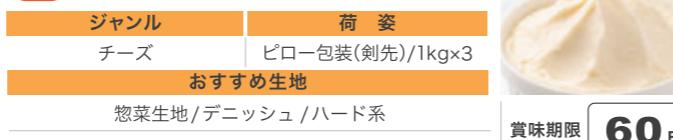
クリームチーズとパルメザンチーズを使用したセイボリータイプのチーズクリームです。弊社独自の発酵風味液をプラスし、乳のコクとチーズの旨みを引き立てています。畜肉系との相性も抜群です。



賞味期限
75日

保存方法

定温
15~25°C



賞味期限
60日

保存方法

冷蔵
2~8°C

チョコクリーム・その他

チョコレート風味やチーズ風味などさまざまなクリームをラインアップしています。

エマールチョコ200

ジャンル	荷姿
チョコ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ
賞味期限	75日
保存方法	定温 15~25°C

カカオとミルクの風味が豊かなチョコクリームです。控えめな甘さとコクのある深い味わいで、優れた耐熱性をもち、パンにはもちろん、大判焼やまんじゅうなど、幅広い用途に使用できます。



賞味期限
60日

保存方法

定温
15~25°C

ソフティショコラ

ジャンル	荷姿
チョコ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ
賞味期限	60日
保存方法	定温 15~25°C

ピターに仕上げたチョコクリームです。深みのある味わいで、カカオの香りを存分に楽しむことができます。しっかりとした硬さと高い耐熱性があり、幅広い用途に使用できます。



賞味期限
75日

保存方法

定温
15~25°C

高級チョコ200

ジャンル	荷姿
チョコ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ
賞味期限	75日
保存方法	定温 15~25°C

香り高いカカオマスにミルクのコクをブレンドした、濃厚なチョコクリームです。甘みを抑えてチョコの深みを生かし、高級感あふれるおいしさに仕上げました。



賞味期限
60日

保存方法

定温
15~25°C

マルディージュSS

ジャンル	荷姿
チーズ	ピロー包装(剣先)/800g×3
おすすめ生地	菓子パン生地/デニッシュ
賞味期限	75日
保存方法	冷蔵 2~8°C

なめらかな食感と自然な乳風味にこだわった練りこみ用クリームです。チーズ不使用ながら、クリームチーズや生クリームなどの乳素材と同様に、スイーツやソースなど幅広いメニューに合わせやすく、原価のコントロールに活用できます。



賞味期限
60日

保存方法

冷蔵
2~8°C

バナナ好きのバナナクリーム

ジャンル	荷姿
バナナ	ピロー包装(剣先)/1kg×3
おすすめ生地	菓子パン生地/食事パン生地/デニッシュ
賞味期限	80日
保存方法	冷蔵 2~8°C

エカドル産バナナピューレを使用したバナナクリームです。バナナピューレを20%使用し、まるでバナナを食べているかのような濃厚な味わいに仕上げました。独自製法により、バナナ本来のねっとりなめらかな食感を楽しめます。



賞味期限
70日

保存方法

冷蔵
2~8°C

発酵バターキャラメルクリーム

ジャンル	荷姿

<tbl_r cells="2" ix="3" maxcspan="1" maxrspan="1" usedcols

カレーフィリング

こだわりのスパイス技術と素材の風味を生かした幅広いラインアップを取り揃えています。

カレーフィリングを活用したレシピはこちらから



もんこさんのカレーシリーズ

一条もんこ先生監修製品



日本のスパイスカレーの第一人者として知られる一条もんこ先生が長年培った技術と、50年以上カレーフィリングを製造するオリエンタル酵母工業の技術で作り上げました。

もんこさんの旨辛カレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
辛口カレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



牛挽き肉の旨みの中にピリッと効かせた辛みがアクセントになる旨辛カレーフィリングです。アクセントにローストしたガーリックと30種類のスパイスが共鳴しあう香り豊かなカレーに仕上げています。

オリコカレーMANZOKU

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
カレー	★★★★★	★★★★★	ピロー包装/2kg×4



スパイスの配合にこだわり、バランスのよい香りを際立たせました。タマネギの甘みとビーフの旨みを生かしたシンプルな味わいで、ベースとしても使いやすい硬めの物性です。

オリコ北海道アメ色玉ねぎカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
野菜カレー	★★★★★	★★★★★	ピロー包装/2kg×4



濃厚で熟成したようなタマネギの旨みと甘みが特長の甘口タイプのカレーフィリングです。北海道産タマネギを使用したソテー牛オニオンにフルーツとココナツミルクで酸味と甘みを加えてまるやかな味わいに仕上げました。

NEWマサラキーマカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
キーマカレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



コリアンダー、カルダモンなど数種類のスパイスを独自に配合したマサラキーマカレーです。鶏肉の旨みとココナツの甘さを加えた、エスニックな味わいの辛口カレーに仕上げました。

匠のビーフカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー	★★★★★	★★★★★	ピロー包装/2kg×4



スパイスの香りと牛肉や野菜、フルーツなどの旨みが溶け込んだビーフカレーです。じっくりと加熱することで、一晩寝かせたカレーのまろとがあり、奥深い香りとコクが特長です。クミン、カルダモンを中心としたスパイス配合にもこだわりました。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。



バラエティフィリング

季節の素材、地域料理を取り入れた各種フィリング素材。バラエティ豊かに演出するアイテムを揃えています。

バラエティフィリングを活用したレシピはこちらから



もんこさんのカレーシリーズ

一条もんこ先生監修製品



日本のスパイスカレーの第一人者として知られる一条もんこ先生が長年培った技術と、50年以上カレーフィリングを製造するオリエンタル酵母工業の技術で作り上げました。

もんこさんの旨辛カレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
辛口カレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



牛挽き肉の旨みの中にピリッと効かせた辛みがアクセントになる旨辛カレーフィリングです。アクセントにローストしたガーリックと30種類のスパイスが共鳴しあう香り豊かなカレーに仕上げています。

オリコカレーMANZOKU

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
カレー	★★★★★	★★★★★	ピロー包装/2kg×4



スパイスの配合にこだわり、バランスのよい香りを際立たせました。タマネギの甘みとビーフの旨みを生かしたシンプルな味わいで、ベースとしても使いやすい硬めの物性です。

オリコ北海道アメ色玉ねぎカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
野菜カレー	★★★★★	★★★★★	ピロー包装/2kg×4



濃厚で熟成したようなタマネギの旨みと甘みが特長の甘口タイプのカレーフィリングです。北海道産タマネギを使用したソテー牛オニオンにフルーツとココナツミルクで酸味と甘みを加えてまるやかな味わいに仕上げました。

NEWマサラキーマカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
キーマカレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



コリアンダー、カルダモンなど数種類のスパイスを独自に配合したマサラキーマカレーです。鶏肉の旨みとココナツの甘さを加えた、エスニックな味わいの辛口カレーに仕上げました。

匠のビーフカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー	★★★★★	★★★★★	ピロー包装/2kg×4



スパイスの香りと牛肉や野菜、フルーツなどの旨みが溶け込んだビーフカレーです。じっくりと加熱することで、一晩寝かせたカレーのまろとがあり、奥深い香りとコクが特長です。クミン、カルダモンを中心としたスパイス配合にもこだわりました。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

もんこさんのカレーシリーズ

一条もんこ先生監修製品



日本のスパイスカレーの第一人者として知られる一条もんこ先生が長年培った技術と、50年以上カレーフィリングを製造するオリエンタル酵母工業の技術で作り上げました。

もんこさんの旨辛カレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
辛口カレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



牛挽き肉の旨みの中にピリッと効かせた辛みがアクセントになる旨辛カレーフィリングです。アクセントにローストしたガーリックと30種類のスパイスが共鳴しあう香り豊かなカレーに仕上げています。

オリコPカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



大きめにカットした牛モモ肉と、ジャガイモ、タマネギ、ニンジンを使用し、ごろごろとした食感豊かなビーフカレーフィリングです。牛肉の旨みを凝縮したエキスやオイルを加え、チャツネやレーズンといった果実の酸味・甘みをブレンドした高級感のある味わい深いカレーに仕上げています。

オリコPカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



大きめにカットした牛モモ肉と、ジャガイモ、タマネギ、ニンジンを使用し、ごろごろとした食感豊かなビーフカレーフィリングです。牛肉の旨みを凝縮したエキスやオイルを加え、チャツネやレーズンといった果実の酸味・甘みをブレンドした高級感のある味わい深いカレーに仕上げています。

オリコPカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



大きめにカットした牛モモ肉と、ジャガイモ、タマネギ、ニンジンを使用し、ごろごろとした食感豊かなビーフカレーフィリングです。牛肉の旨みを凝縮したエキスやオイルを加え、チャツネやレーズンといった果実の酸味・甘みをブレンドした高級感のある味わい深いカレーに仕上げています。

オリコPカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー	★★★★★	★★★★★	白ベタパウチ/1kg×3



大きめにカットした牛モモ肉と、ジャガイモ、タマネギ、ニンジンを使用し、ごろごろとした食感豊かなビーフカレーフィリングです。牛肉の旨みを凝縮したエキスやオイルを加え、チャツネやレーズンといった果実の酸味・甘みをブレンドした高

穀物加工品

加熱調理済みでそのまま生地に練りこめ、穀物の香ばしさや食感によって簡単に差別化が図れるアイテムを揃えています。

穀物加工品を活用したレシピはこちらから



オリコ玄米アップ

種類	荷姿
玄米	アルミパウチ/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/食事パン生地/ハード系	

白米に比べ食物繊維、ミネラル、ビタミンなどが豊富に含まれる玄米を香ばしく直火で焙煎し、ふっくらと炊き上げました。練りこむだけで玄米の風味が広がり、ソフトでもっちりとした口当たりに仕上がります。



黒米アップRP

種類	荷姿
黒米	アルミパウチ/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/食事パン生地/ハード系	

外皮にアントシアニンが含まれる黒米をまるごと使用し、粒感を残しながらやわらかくふっくらと炊き上げました。練りこむとほんのり紫色に仕上がり、見た目の差別化も図れます。



17穀アップRP

種類	荷姿
雑穀	アルミパウチ/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/食事パン生地/ハード系	

食感、風味、色彩が楽しめる17種の穀物を厳選し、独自の製法で炊き上げました。しっとりもちもちした食感に仕上がり、豊富な穀物のチカラをおいしく取り入れることができます。



具沢山ソース

野菜などの具材をたっぷりと加え、簡単にごちそうメニューに仕上がるアイテムを揃えています。

New オリコピザソース

ジャンル	荷姿
ピザソース	ピロー包装/500g×6
粗ごしトマト、トマトピューレ、トマトペーストの3種類のトマト原料を、バランスよくブレンドした風味豊かなピザソースです。弊社独自の発酵調味料を加えることで、味の厚みとトマトの旨みを引き出しました。	
85日 冷蔵 1~10℃	



シャキシャキ野菜のトマトソース

ジャンル	荷姿
トマトソース	ピロー包装/1kg×3
粗く刻んだタマネギを40%配合した、シャキシャキ食感のトマトソースです。赤い色調が見た目のおいしさを演出。トッピングやピザの下塗りなど、幅広い用途に使用できます。※トマトソース表記が可能です。	
85日 冷蔵 1~10℃	



New SD3種の道産野菜ピザソース

ジャンル	荷姿
ピザソース	ピロー包装/1kg×3
北海道空知産のトマト、十勝産ブロッコリー、北海道産ソテオニオンを厳選し、素材のよさを生かしたピザソースです。トマトのフレッシュな味わいにタイム、オレガノ、バジルなどのハーブを組み合わせ、さわやかで香り高い味わいに仕上げました。	
85日 冷蔵 1~10℃	



ザク切り野菜のサルサdeチリ

ジャンル	荷姿
サルサソース	ピロー包装/1kg×3
トマトをベースに、数種類の香辛料をブレンドしてエスニックな味わいに仕上げました。タマネギ、ズッキーニ、ピーマン、赤ピーマンの存在感が抜群の、見た目も食感も楽しい“食べる”サルサ(=ソース)です。	
65日 冷蔵 1~10℃	



マヨネーズ類

生食用から焼きこみ用、特殊な機能を持つものまで。多数マヨネーズ類をラインアップしています。

マヨネーズ類を活用したレシピはこちらから



マヨネーズユースフル

ジャンル	用途	荷姿
プレーン	焼き込み、生食	ピロー包装/1kg×8
シンプルな味わいで、幅広く活用できるマヨネーズです。耐熱性があり、焼成後もジューシーでソフトな食感が残ります。※マヨネーズ表記が可能です。		
120日 冷蔵 1~10℃		



MYマヨソースV2

ジャンル	用途	荷姿
プレーン	焼き込み、生食	ピロー包装/1kg×8
酸味を抑え、卵黄のコクをしっかりと効かせた厚みのある味わいで、幅広い用途に使えるマヨソースタイプです。耐熱性があり、焼成後もきれいに焼き残ります。		
120日 定温 15~25℃		



MYオリコシャポー

ジャンル	用途	荷姿
プレーン	焼き込み	ピロー包装/1kg×8
卵のコクを生かし、酸味を抑えたマイルドな味わいのマヨソースタイプです。耐熱性があり、焼成するとふんわり溶け、油浮きが少なく包材に付きにくいのが特長です。		
90日 冷蔵 1~10℃		



MYカラシNEW

ジャンル	用途	荷姿
カラシ	焼き込み、生食	ピロー包装/1kg×8
コクがありピリッとした辛みのカラシ風味のマヨソースタイプです。そのまま調理パンのアクセントや焼成でご使用いただいても、ジューシーな口当たりと適度な焼き残りでシズル感を演出します。		
120日 定温 15~25℃		



MYニューフレッシュベーカマンC

ジャンル	用途	荷姿
チーズ	焼き込み、生食	ピロー包装/1kg×8
マイルドなカマンベールとコクのあるチーズをブレンドした、幅広い食材に合うチーズ風味のマヨソースタイプです。耐熱性に優れ、焼成後もきれいに焼き残ります。		
120日 定温 15~25℃		



香るレモンタルタル

ジャンル	荷姿
タルタルソース	ピロー包装/500g×8
タマネギのシャキッとした食感と卵のコクをプラスした、具材感あふれるタルタルソースです。レモン果汁のさわやかな酸味と黒胡椒の刺激がアクセントになり、さっぱりとした後口が特長です。	
90日 冷蔵 1~10℃	



岩下の新生姜タルタル26

ジャンル	荷姿
タルタルソース	ピロー包装/300g×12
岩下の新生姜とタマネギのシャキシャキとした食感が特長です。岩下の新生姜をイメージさせる、鮮やかなピンク色が彩りを添えます。さっぱりとした味わいは、揚げ物や畜肉と相性抜群です。	
120日 冷蔵 1~10℃	



香る山葵タルタル26

ジャンル	荷姿
タルタルソース	