

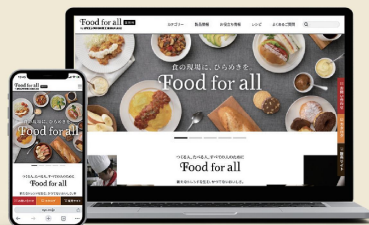
Food for all

食の現場に、ひらめきを。

会員登録不要

無料で閲覧可能

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。



POINT
01

欲しい製品がすぐに見つかる
豊富な製品をラインアップ



業務用向けにあらゆるニーズやシチュエーションに対応できる製品を取り揃えています。食の現場の課題を解決し、お客様に最適な選択肢を提供いたします。

POINT
02

パン酵母や発酵液などのお役立ち技術情報を発信



製パンに関わるパン酵母や発酵液などの技術情報や、オリエンタル酵母工業が長年の実績で培ってきたノウハウやアイデアをお客様に発信しています。

POINT
03

基本生地から応用メニューまで多彩なレシピを無料公開



パン酵母やパン品質改良剤を活用した基本の生地作りから、フィリングを活用した応用メニューまで多彩なレシピを公開しています。

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。



ビロー包装



ビロー包装（刺先）



アルミパウチ



白ベタパウチ



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 広島市南区福徳町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

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

お問い合わせは
こちらから



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。



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、スクラッ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

国産パン酵母のバイオニア

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、スクラッ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。

※賞味期限は製造日計算・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豊かな仕上がりで穏やかな風味になります。スクラッ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・防カビ効果を持っています。カビやローブなどの増殖遅延効果を有し、パンの持ち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 2kg×6	高温多湿を避けて、 冷蔵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。

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 2kg×6	高温多湿を避けて、 冷蔵所に保存してください。	365日

スクラッチ製法（ストレーツ法）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。リッチ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。

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 2kg×6	高温多湿を避けて、 冷蔵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。

ユーロベイクシリウス

荷 姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kg×6	高温多湿を避けて、 冷蔵所に保存してください。	180日

フランスパンやカンパニュ、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	組成面からの分類		
イーストフード	主に酵母の発酵を助ける	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）
ドウ・コンディショナー	生地の性質を改良する （乳化剤・水の調整やpH調整、生地伸展性の調整をする素材が主）	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、幅広い商品をふっ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 2kg×6	高温多湿を避けて、 冷蔵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FS

荷 姿	保存方法	賞味期限
スタンディングパウチ 2kg×6	高温多湿を避けて、 冷蔵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。

※賞味期限は製造日計算・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・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

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・味の広がりを与えます。

パネトーネ種 Vecchio (ヴェッキオ)

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、
抗菌・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。管理も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 避けて保存してください。	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ースです。

モルトエース

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ースです。

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

極旨

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。

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（刺先） 1kg×3	冷蔵 2～8℃	50日

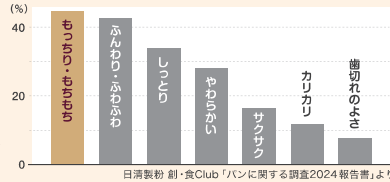
消費者の生地の好みは、「もっちり・もちもち」食感！

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

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

季節製品 フラワーベースト：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ベ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。

バラエティフィリング



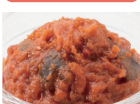
賞味期限 **80日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

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、ピーマンの具材に、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。

バラエティフィリング



賞味期限 **65日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

岩下の新生姜ミート26

ジャンル	荷 姿
ミートフィリング	白ベタパウチ/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。

バラエティフィリング



賞味期限 **80日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

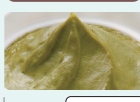
春・夏通期販売製品

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。

フラワーベースト



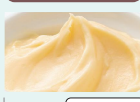
賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2～8℃**

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。

フラワーベースト



賞味期限 **70日**
保存方法 **冷蔵 2～8℃**

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ベ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						

フラワーベースト

バラエティフィリング

季節製品 フラワーベースト：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



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	

白桃のジュシー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。

フラワーベースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2～8℃**

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シー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。

フラワーベースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **定温 15～25℃**

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						
●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						
●北インド風バターチキンカレー						

フラワーベースト

バラエティフィリング

ぎゅっとパイ

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ギュッと詰め込んだ、さわやかなパイナップルクリームです。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。

フラワーベースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **定温 15～25℃**

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。

バラエティフィリング



賞味期限 **80日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

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	

ポルトガル産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。シェルマルカロニも入れた具材感のある一品です。

バラエティフィリング



賞味期限 **65日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

北インド風バターチキンカレー

ジャンル	荷 姿
バターチキンカレー	白ベタパウチ/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タ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ナッ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 **80日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。

季節製品 フラワーベスト：販売期間 9月～11月
パ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。独自製法によりなめらか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	

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フィリングです。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	

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フィリングです。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。ねっと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。

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。

季節製品 フラワーベスト：販売期間 12月～2月
パ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



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クセになる味わいです。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
ビーフシチューフィリング	白ベタパウチ/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フィリングです。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・ボア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
----	-----	-----	-----	----	----	----

●ヘーゼルナッツショコラ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

ヘーゼルナッツショコラ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	

ヘーゼルナッ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。ナッツの香ばしさや濃厚な風味が特長です。独自製法によりキめ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
----	-----	-----	-----	----	----	----

●ヘーゼルナッツショコラ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

フラワーベスト

パラエティフィリング

フラワーベスト

パラエティフィリング

深みのピスタチオクリーム

ジャンル	荷 姿
ピスタチオ	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	

“ナッツの女王”ピスタチオを贅沢に使用した、濃厚かつリッチな味わいのピスタチオクリームです。芳醇な香りと奥行きのあるコクが、深みのあるおいしさを引き立てます。

苺好きのイチゴミルク26

ジャンル	荷 姿
苺ミルク	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	

福岡県産あまおうを使用した苺クリームです。苺の甘酸っぱいおいしさと色合いが冬を鮮やかに彩ります。常温帯ではやわらかな口当たりを、チルド帯ではアイスクリームのような口溶けを楽しめます。

北海道ポテト&オニオングラタン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/デニッシュ	

自家製のオニオンソテーを使用した、オニオングラタンポテトフィリングです。じっくりアメ色にした自家製オニオンソテーに、チキンブイヨンの旨みとバターのコクを合わせました。ダイスポテトで具材感を出し、食べ応えのあるフィリングに仕立てています。

韓国風牛カルビフィリング26

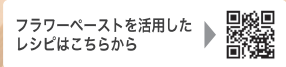
ジャンル	荷 姿
ミートフィリング	白ベタパウチ/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/食事パン生地/デニッシュ	

韓国風に仕上げた旨辛牛カルビフィリングです。食べ応えのある牛カルビにタマネギ、ニンジン、ピーマンなどの野菜を合わせ、ごま油や豆板醤、ニンニク、生姜などを効かせて香ばしく甘辛に仕立てました。隠し味に独自技術の調味料を使用し、やみつきになる旨さを際立たせています。

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。

フラワーペースト

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。



カスタード・ミルク

卵やミルクを使用したカスタード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
カスタード	ビロー包装(剣先)/1kg×3

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。バニラビーンズ入りで、高級感の演出にも最適です。

賞味期限

75日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

3 エマールミルク200

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装/2kg×2

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。しっかりとした食感で、優れた耐熱性を持ち、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。

賞味期限

60日

定温

15-25℃

保存方法

5 ネオカスター200

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装(剣先)/1kg×3

しっかりとした甘みでカスタードの風味を存分に楽しめるクリームです。優れた耐熱性を持ち、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

75日

定温

15-25℃

保存方法

7 アッシュカスター〈プレーン〉

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装(剣先)/1kg×3

世界的パティシエ辻口博啓プロデュースによる、高級感あふれるカスタードクリームです。プロとして極限まで「バニスリー」品質を再現しました。製菓・製パンのためのスペシャルティクリームです。

賞味期限

60日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

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ます。

New hacco プラス カスター

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装(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。

賞味期限

75日

定温

15-25℃

保存方法

New hacco プラス クリーミーチーズ

ジャンル	荷 姿
チーズ	ビロー包装(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、しっかりと乳のコクが感じられる味わいです。

賞味期限

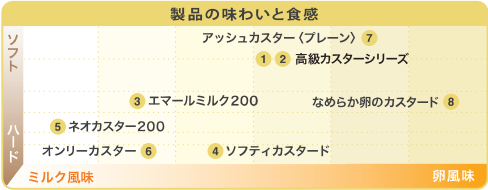
105日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。



2 高級カスター200

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装(剣先)/1kg×3

牛乳を55%使用した、自然なミルクのコクを味わえるクリームです。卵と牛乳の高級感ある香りにこだわりました。手炊きのようなさくっくとしてなめらかな口当たりが特長です。

賞味期限

90日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

4 ソフティカスタード

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装(剣先)/1kg×3

耐熱性としっとりとしたボディ感があるクリームです。卵とミルクの親しみやすい味わいに仕上げました。ふんわりした生地と合わせ、ソフトなパンのイメージを高めるクリームとして最適です。

賞味期限

75日

定温

15-25℃

保存方法

6 オンリーカスター

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装(剣先)/1kg×3

やさしいミルクの甘みが広がるカスタード風味のクリームです。耐熱性がありなめらかな食感で、幅広いアイテムにお使いいただけます。

賞味期限

60日

定温

15-25℃

保存方法

8 なめらか卵のカスタード

ジャンル	荷 姿
カスタード	ビロー包装(剣先)/1kg×3

「きよらの卵」を20%配合した卵にこだわったカスタードクリームです。卵の自然な風味とコクのあるクリームに仕上げました。独自製法により、卵高配合ながらもなめらかな食感がおいしさを引き立てます。

賞味期限

80日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

New hacco プラス チョコ

ジャンル	荷 姿
チョコ	ビロー包装(剣先)/1kg×3

おすすめ生地
菓子パン生地/デニッシュ

北海道産生クリームを使った、濃厚でコクのあるチョコクリームです。弊社独自の発酵調味料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。

賞味期限

75日

定温

15-25℃

保存方法

New hacco プラス ウマミチーズ

ジャンル	荷 姿
チーズ	ビロー包装(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。弊社独自の発酵調味料をプラスし、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

105日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

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	ビロー包装(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

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、優れた耐熱性を持ち、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

75日

定温

15-25℃

保存方法

高級チョコ200

ジャンル	荷 姿
チョコ	ビロー包装(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

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

75日

定温

15-25℃

保存方法

マルディージュSS

ジャンル	荷 姿
チーズ	ビロー包装(剣先)/800g×3

おすすめ生地
菓子パン生地/デニッシュ

なめらかな食感と自然な乳風味にこだわった練りこみクリームです。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

75日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

バナナ好きのバナナクリーム

ジャンル	荷 姿
バナナ	ビロー包装(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

エクア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

80日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

発酵バターキャラメルクリーム

ジャンル	荷 姿
キャラメル	ビロー包装(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

キャラメルのおいしさを引き立てる発酵バターを組み合わせて、コクのある濃厚な味わいのバターキャラメルクリームに仕上げました。フランス産ロレーヌ岩塩のほどよい塩味が、キャラメルとバターのおいしさを引き立てます。

賞味期限

70日

定温

15-25℃

保存方法

スノーウィーシリーズ

温度の違いで異なる口溶けが楽しめるクリームです。チルド帯ではアイスクリームのような口当たりになり、常温帯ではクリーミーな口当たりが特長のクリームです。

スノーウィーバナナ

ジャンル	荷 姿
バナナ	ビロー包装(剣先)/1kg×3

おすすめ生地
菓子パン生地/デニッシュ/白パン生地

北海道産牛乳を使用した、温度の違いによって異なる口溶けが表現できるミルク風味のクリームです。メニューにこだわり感を付与することができます。耐熱性もあるため、さまざまな用途で活用できます。

賞味期限

90日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

ソフティショコラ

ジャンル	荷 姿
チョコ	ビロー包装(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

ビ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で高い耐熱性があり、幅広い用途に使用できます。

賞味期限

60日

定温

15-25℃

保存方法

ブランジェチーズ

ジャンル	荷 姿
チーズ	ビロー包装(剣先)/1kg×3

おすすめ生地
菓子パン生地/デニッシュ

クリームチーズをたっぷり使用し、素材のおいしさを生かしたチーズ風味のクリームです。クリームチーズの酸味と塩味が調和し、おいしさに高級感を与えます。

賞味期限

75日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

さまざまな課題にアプローチできる「マルディージュSS」

「チーズや乳素材の代替に!」

価格	たっぷり使用できるリーズナブルな価格
風味	自然な乳風味とコク感
産地訴求	チーズ不使用・産地訴求を邪魔しない
汎用性	乳化ベースとしてアレンジの効く素材
物性	作業性のよいなめらかな物性

苦みのエスプレッソコーヒー

ジャンル	荷 姿
コーヒー	ビロー包装(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

エスプレッソコーヒーパウダーを使用し、香ばしさと深みのある苦みをしっかりと感じられるコーヒークリームです。そのままの使用はもちろん、他素材と合わせてもおいしさを引き立てます。耐熱性がありながら良好な口溶けのクリームです。

賞味期限

70日

定温

15-25℃

保存方法

ふわっティマスカルポーネ

ジャンル	荷 姿
チーズ	ビロー包装(剣先)/800g×3

おすすめ生地
菓子パン生地/デニッシュ/ドーナツ

北海道産のマスカルポーネを使用したチーズクリームです。乳の甘みとコクが広がるクリーミーな味わいです。弊社独自のエアレーション製法により、ふわっととろける口溶けのよい食感に仕上げました。

賞味期限

60日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

スノーウィーショコラ

ジャンル	荷 姿
チョコ	ビロー包装(剣先)/1kg×3

おすすめ生地
菓子パン生地/デニッシュ/白パン生地

温度の違いによって異なる口溶けが表現できる、チョコレートアイスのような上品な口当たり仕上げたチョコクリームです。カカオ感を生かしつつミルクのコクにもこだわり、マイルドな味わいに仕上げました。

賞味期限

70日

冷蔵

2〜8℃

保存方法

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。

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



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	



賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

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	



賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

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リ、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	



賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

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リ、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に加え、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	ビロー包装/500g×6



賞味期限 85日
冷蔵 1~10℃
保存方法

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。

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	ビロー包装/1kg×3



賞味期限 85日
冷蔵 1~10℃
保存方法

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。

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。

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



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	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

酸味を抑え、卵黄のkok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ネーズタイプです。耐熱性があり、焼成後もきれいに焼き残ります。

MYオリコシャポー

ジャンル	用途	荷姿
プレーン	焼き込み	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 90日
冷蔵 1~10℃
保存方法

卵のkokを生かし、酸味を抑えたマイルドな味わいのマヨネーズタイプです。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。

MYカラシNEW

ジャンル	用途	荷姿
カラシ	焼き込み、生食	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

kokがありピリッとした辛みのカラシ風味のマヨネーズタイプです。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。

MYニューフレッシュベークカマンC

ジャンル	用途	荷姿
チーズ	焼き込み、生食	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

マイルドなカマンベールとkokのあるチェダーをブレンドした、幅広い食材に合うチーズ風味のマヨネーズタイプです。耐熱性に優れ、焼成後もきれいに焼き残ります。

香るレモンタルタル

ジャンル	荷姿
タルタルソース	ビロー包装/500g×8



賞味期限 90日
冷蔵 1~10℃
保存方法

タマネギのシャキッとした食感と卵のkok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。

岩下の新生姜タルタル26

ジャンル	荷姿
タルタルソース	ビロー包装/300g×12



賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

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。

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	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

シンプルで味わいで、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。

MYフリーズデリカマイルド

ジャンル	用途	荷姿
プレーン	焼き込み、生食、冷凍	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

冷凍耐性・耐熱性をもつマヨネーズタイプです。魚介類や野菜などと和えて加熱殺菌・冷凍しても、分離することなく、なめらかな見た目と食感を保ちます。酸味を抑えたマイルドな味わいで、食材の風味を引き立てます。

MYニューEUROマスタート

ジャンル	用途	荷姿
カラシ(酸有り)	焼き込み、生食	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

耐熱性のあるマヨネーズタイプです。隠し味にオニオン、ガーリックなどを使ったヨーロピアンタイプのマスタートド風味で、辛みが強いのが特長です。粒マスタート入り。

MY博多明太子R

ジャンル	用途	荷姿
明太子	焼き込み、生食	ビロー包装/1kg×8



賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

博多明太子を使用し、ピリッとした辛みと鮮やかな色合いに仕上げたマヨネーズタイプです。耐熱性があり、焼成後もきれいに焼き残り、彩りにも最適です。

具沢山ソースの「香るレモンタルタル」も自家製マヨネーズを使用しています！

- タルタルソース専用マヨネーズを使用
- 手作り感のあるシャキシャキとしたタマネギ
- レモン果汁のさわやかな風味がアクセント
- 揚げ物やサラダにも使える食べるタルタルソース



香る山葵タルタル26

ジャンル	荷姿
タルタルソース	ビロー包装/300g×12



賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

安曇野産山葵を使用し、ツンとくる山葵特有の香りを生かしたソースに仕上げています。タマネギは5mmと10mmの2種類のサイズを使用し、シャキシャキとした食感を生かしたタルタルソースです。

※賞味期限は製造日記載・開封前の日数です。

ベニキンパウダー
パン・焼き菓子・飲料
バニラ風味・イチゴ風味

モルトエキス・注目製品
発酵種・発酵調味液

春夏季節製品

秋冬季節製品

フラーベリースト

バラティーフリッzing
カレナインフリング

マヨネーズ類
具沢山ソース