

# FILLING CATALOGUE



**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

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



■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 広島市南区稲荷町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

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

2024年製品のご案内

## フィリング総合カタログ



**オリエンタル酵母工業株式会社**

# もんこさんの カレーシリーズ

一条もんこ先生監修

日本のスパイスカレー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。

原料の選定や仕込み方法、スパイスを際立たせる技術により、耐熱性と作業性に優れた本格的なカレーに仕上がっています。

専門家がこだわったカレーフィリングを手軽に使用できることで、メニュー開発や店頭での訴求力に貢献したいという想いから生まれたコラボシリーズです。

## 一条もんこ先生プロフィール

- ◆ 日本カレー協議会会長
- ◆ カレー大学院首席卒業
- ◆ カレーとスパイスの料理教室『Spice Life』主宰  
年間400回以上開催
- ◆ カレー研究会主宰

ホームページはこちら



スパイス料理研究家  
一条もんこ



野菜の甘みが溶け込んだ  
**野菜カレー**



スパイス感と  
辛さがクセになる  
**旨辛カレー**



肉の旨みと  
具材感が楽しめる  
**ビーフカレー**

**もんこさんの野菜カレー** 辛さ 2

| 保存方法  | 賞味期限            |  |
|-------|-----------------|--|
| 1~10℃ | 80日             |  |
| 荷 姿   | ピロー包装 / 1.5kg×3 |  |

3種類の国産野菜（タマネギ、ジャガイモ、ニンジン）を使用しています。なめらかな口溶けの甘口タイプのカレーフィリングです。お好みのお肉やお野菜など、さまざまな具材と合わせてご使用いただけます。タマネギ、リンゴ、レーズン、ハチミツの甘さが溶け込んだ優しい味わいに仕上がっています。

**もんこさんの旨辛カレー** 辛さ 9

| 保存方法  | 賞味期限           |  |
|-------|----------------|--|
| 1~10℃ | 80日            |  |
| 荷 姿   | 白ベタパウチ / 1kg×3 |  |

牛挽肉の旨みの中にピリッと効かせた辛みがクセになる旨辛テイストのカレーです。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味わいに仕上がっています。

**もんこさんのビーフカレー** 辛さ 3

| 保存方法  | 賞味期限           |  |
|-------|----------------|--|
| 1~10℃ | 80日            |  |
| 荷 姿   | 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に仕上がっています。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

総菜  
フィリング

カレーフィリング



**NEW! オリコ純カレー** 辛さ 4

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 80日  | ピロー包装 / 2kg×4 |

フォン・ド・ボーとソテーオニオンの旨み、乳のコクが溶け込んだソースに25種類のスパイス、マンゴーチャツネを加えました。甘さとスパイス感が織りなす味わい深い王道の欧風カレーです。

**NEW! オリコ北海道 アメ色玉ねぎカレー** 辛さ 1

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 80日  | 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オニオンにフルーツとココナッツミルクで酸味と甘みを加えてまろやかな味わいに仕上げました。

**NEW! 4月~ 匠のビーフカレー** 辛さ 5

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 80日  | 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ようなまとまりがあり、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。

**オリコPカレー** 辛さ 1

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 80日  | ピロー包装 / 2kg×4 |

合挽肉、タマネギ、ニンジンを使用し、どこか懐かしさを感じる黄色いカレーです。マイルドな甘みで、老若男女、幅広い層に人気です。オリジナルカレーを作る際のベースとしても使いやすい硬めの物性です。

**オリコカレー-MANZOKU** 辛さ 3

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 80日  | ピロー包装 / 2kg×4 |

スパイスに香辛料抽出物を合わせ、口に入れた瞬間広がる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。

**NEWマサラキーマカレー** 辛さ 8

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿            |
|-------|------|----------------|
| 1~10℃ | 80日  | 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ッツの甘みを加えた、エスニックな味わいの辛口カレーに仕上げました。

**NEW! 薫りたつ 本格キーマカレー** 辛さ 6

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿            |
|-------|------|----------------|
| 1~10℃ | 80日  | 白ベタパウチ / 1kg×3 |

ホールスパイスを使い、スパイス感が引き立つ本格的なキーマカレーです。白だしや味噌、鯖節を隠し味に配合し、重厚な味わいに仕上げました。和の旨みとスパイス感を組み合わせた薫り高い一品です。

**NEW! オリコプレミアム 芳醇カレー** 辛さ 3

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 80日  | ピロー包装 / 2kg×4 |

バターが溶け込んだコクのある欧風カレーです。牛肉やフォン・ド・ボー、ソテーオニオンによる旨みとスパイスの芳醇な香りが特長です。厳選した素材や牛肉をリッチに使用して、ワンランク上の味わいに仕上げました。

**味わいビーフカレー** 辛さ 4

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿             |
|-------|------|-----------------|
| 1~10℃ | 80日  | ピロー包装 / 1.5kg×3 |

味わい豊かな中辛タイプのビーフカレーです。牛肉やタマネギを炒め、チャツネを加えてじっくり煮込みました。ダイス状にカットした肉と挽肉を併用することで、カレー全体に牛肉の旨みとコクが広がります。



総菜  
フィリング

ソース



**NEW! 期間限定2月~9月 NEW香る山葵タルタル**

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿            |
|-------|------|----------------|
| 1~10℃ | 120日 | ピロー包装 / 500g×8 |

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られています。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。さらにおいしくリニューアルしています。

**香るレモンタルタル**

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿            |
|-------|------|----------------|
| 1~10℃ | 90日  | ピロー包装 / 500g×8 |

タルタルソースに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、具材感あふれるソースです。レモン果汁の爽やかな酸味とブラックペッパー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。

**シャキシャキ野菜のトマトソース**

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 85日  | 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。トッピングやビザの下塗りなど、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。

**NEW! 期間限定2月~9月 NEW岩下の新生姜タルタル**

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿            |
|-------|------|----------------|
| 1~10℃ | 120日 | ピロー包装 / 500g×8 |

**岩下の新生姜**のシャキシャキとした食感と、**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、揚げ物や畜肉との相性抜群です。さらにおいしくリニューアルしています。

**ザク切り野菜のサルサ de チリ**

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿           |
|-------|------|---------------|
| 1~10℃ | 65日  | ピロー包装 / 1kg×3 |

トマトをベースに、数種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。

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。



## フラワーペースト

## カスタード・ミルク



| 高級カスター300 | 保存方法 | 賞味期限 | 荷 姿             |
|-----------|------|------|-----------------|
|           | 2～8℃ | 75日  | ピロー包装(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。パナビーンス入りで、高級感の演出にも最適です。

| エメールミルク200 | 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿         |
|------------|--------|------|-------------|
|            | 15～25℃ | 60日  | ピロー包装／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。

| ネオカスター200 | 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿             |
|-----------|--------|------|-----------------|
|           | 15～25℃ | 75日  | ピロー包装(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。

| ジェネラルニューカスター | 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿             |
|--------------|--------|------|-----------------|
|              | 15～25℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

ミルクと卵のバランスがとれた、スタンダードなクリームです。甘さを控えたあっさりとした口当たりとやさしい味わいで、どこか懐かしさを覚えるおいしさです。

| アッシュカスター<プレーン> | 保存方法 | 賞味期限 | 荷 姿             |
|----------------|------|------|-----------------|
|                | 2～8℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

世界のスーパー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ルティクリームです。

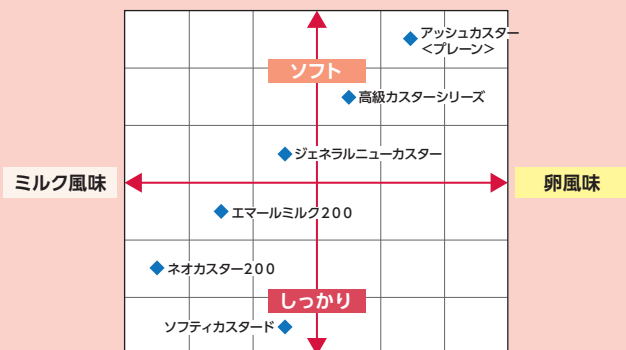
| 高級カスター200 | 保存方法 | 賞味期限 | 荷 姿             |
|-----------|------|------|-----------------|
|           | 2～8℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

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。手炊きのようなさっくりとしたなめらかな口当たりが特長です。

| ソフティカスタード | 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿             |
|-----------|--------|------|-----------------|
|           | 15～25℃ | 75日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

耐熱性としっか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。

### カスタード・ミルクの味わいと食感



## フラワーペースト

## チョコ・バラエティ



| チョコ        | 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿             |
|------------|--------|------|-----------------|
| エメールチョコ200 | 15～25℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

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。

| チョコ      | 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿             |
|----------|--------|------|-----------------|
| 高級チョコ200 | 15～25℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

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。

| バラエティ     | 保存方法 | 賞味期限 | 荷 姿              |
|-----------|------|------|------------------|
| マルディージュSS | 2～8℃ | 75日  | ピロー包装(剣先)／800g×3 |

なめらかな食感と自然な乳風味にこだわった練り込み用クリームです。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。

| チョコ      | 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿             |
|----------|--------|------|-----------------|
| ソフティショコラ | 15～25℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

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と高い耐熱性があり、幅広い用途に使用できます。

| バラエティ    | 保存方法 | 賞味期限 | 荷 姿             |
|----------|------|------|-----------------|
| ブランジェチーズ | 2～8℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

クリームチーズを多用し、素材のおいしさを生かしたレアチーズ風味のクリームです。パティスリーのチーズケーキを思わせる濃厚で甘酸っぱい味わいで、おいしさに高級感を与えます。

### さまざまな課題にアプローチできる「マルディージュSS」



### 品質と使いやすさのために。それぞれの製品に合わせた包装でご提供しています。



ピロー包装



ピロー包装(剣先)



アルミパウチ



白ベタパウチ

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

## フラワーペースト

## スノーウィーシリーズ



| スノーウィーバニラ | 保存方法 | 賞味期限 | 荷 姿             |
|-----------|------|------|-----------------|
|           | 2～8℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

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を表現できるミルク風味のクリームです。耐熱性もあるため、さまざまな用途で活用できます。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。

| スノーウィーショコラ | 保存方法 | 賞味期限 | 荷 姿             |
|------------|------|------|-----------------|
|            | 2～8℃ | 60日  | ピロー包装(剣先)／1kg×3 |

温度帯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にした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。

## 温度を変えると

特徴的な口当たりが表現できます。

冷やしておいしい！  
メニューが広がる！



## スノーウィーバニラを使ったアレンジメニューのご紹介

+



マスカルポーネ  
60g

➡



～ピーチメルバ風スフレパンケーキ～

+



マスカルポーネ  
30g



マロンクリーム  
40g

➡



～マロンのタルトレット～

+



マスカルポーネ  
50g



エスプレッソ  
3.5g

➡



～レーズン&ティラミスブッセ～

+



クリームチーズ  
50g



オレンジ  
マーマレード  
20g

➡



～バスクチーズケーキ～

※賞味期限は製造日起算・開封前の日数です。

総菜  
フィリング

バラエティフィリング



博多明太子マヨネーズポテト

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 80日  | ピロー包装／1kg×3 |



日本有数の明太子メーカー「かねふく」の博多明太子を、コクのあるマヨネーズとホクホクとしたジャガイモに和えたポテトサラダです。明太子ならではの鮮やかな色調とピリ辛な風味にこだわりました。

香る和風シャキツナサラダFD

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 85日  | ピロー包装／1kg×3 |



タマネギのシャキシャキとした食感と、焼津産カツオと利尻昆布を使用した白だしの風味が、ツナの味わいを引き立てるサラダフィリングです。焼き込み、冷凍、生食とマルチに使うことが可能です。

美味コーンマヨネーズ

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 75日  | ピロー包装／1kg×3 |



甘みの強いスーパースイートコーンを使用したコーンサラダです。藻塩でコーンの旨みを引き出し、マヨネーズでコクを加えました。焼成後もコーンが沈むことなくきれいに目立ち、後のせしたように仕上がります。

NEW十勝牛乳&キノコシチュー

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 80日  | ピロー包装／1kg×3 |



北海道十勝産の牛乳と自家製ホワイトソースを使用した、なめらかでコクのあるシチューフィリングです。ぶなしめじとマッシュルーム、エリンギの食感と風味を楽しめます。

オリコライスパオサクラ

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿          |
|--------|------|--------------|
| 10～25℃ | 85日  | 白ベタパウチ／1kg×3 |



もち米とうるち米を甘くふっくらと炊き上げ、桜餅（道明寺）風に仕立てました。ほんのり色づいた桜色と、ほのかに香る桜の風味が、春を演出します。上品な味わいで、こしあんとの相性は絶妙です。

オリコジャーマンポテト#1

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 80日  | ピロー包装／1kg×3 |



北海道産のジャガイモにベーコン、タマネギなど定番の具材を加えたジャーマンポテトです。ジャガイモのホクホクとした口当たりと味わい、粗挽きブラックペッパーの辛さが、口いっぱいに広がります。

NEW美味ハムサラダFD

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 85日  | ピロー包装／1kg×3 |



ダイス状にカットしたハムを使用しました。食感とハムの豊かな風味が味わえる、彩り鮮やかなサラダフィリングです。焼き込み、冷凍、生食とマルチに使うことが可能です。

NEW3種のチーズラザニア風

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿          |
|-------|------|--------------|
| 1～10℃ | 80日  | 白ベタパウチ／1kg×3 |



3種のチーズ（エダム、カマンベール、チェダー）を使用した、ラザニア風のフィリングです。チーズの濃厚感と完熟トマトの味わいを生かしました。マカロニを貝殻型にするなど、見た目にもこだわりました。

NEW十勝牛乳&チキングラタン

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿          |
|-------|------|--------------|
| 1～10℃ | 80日  | 白ベタパウチ／1kg×3 |



北海道十勝産の牛乳と自家製ホワイトソースを使用した、濃厚なグラタンフィリングです。ごろっとしたチキンをじっくり加熱することで、旨みが溶け込み、コクのある味わいになります。

トッピングタマネギ

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 85日  | ピロー包装／1kg×3 |



ダイスカットのタマネギを80％使用。手切りしたようなランダムなサイズと、生タマネギのようなシャキシャキとした食感が特長です。調味はほのかな塩味のための、あらゆるメニューへのアレンジが可能です。

マヨネーズ  
類

プレーン・バラエティ



プレーン  
MYマヨネーズV2

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿         |
|--------|------|-------------|
| 15～25℃ | 120日 | 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。用途：焼き込み、生食

プレーン  
MYオリコシャポー

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 90日  | 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。用途：焼き込み

ふんわり溶けてベタつかない「MYオリコシャポー」



包材に付かない  
油浮きなし

〈メルティー性〉  
焼成するとふんわり溶け、その状態をキープ  
〈付着抑制機能〉  
包材に付きにくく、見た目の価値がアップ

バラエティ  
MYフレッシュベークニューカラシ

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿         |
|--------|------|-------------|
| 15～25℃ | 120日 | ピロー包装／1kg×8 |



ピリッとしたカラシの風味と鮮やかな黄色みで、料理をワンランク上のおいしさに仕上げる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。用途：焼き込み、生食

バラエティ  
MYニューフレッシュベークカマンC

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿         |
|--------|------|-------------|
| 15～25℃ | 120日 | 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。用途：焼き込み、生食

プレーン  
マヨネーズ ユースフル

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 90日  | 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。用途：焼き込み、生食

プレーン  
MYフリーズデリカマイルド

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿               |
|-------|------|-------------------|
| 1～10℃ | 120日 | ピロー包装／1kg×8／5kg×2 |

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。

冷解凍しても、油脂と水分が分離しない！「MYフリーズデリカマイルド」の動画公開中！



動画はコチラから▼



バラエティ  
MYニューEUROマスタード

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿         |
|--------|------|-------------|
| 15～25℃ | 120日 | ピロー包装／1kg×8 |



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ッパタイプのマスタード風味で、辛みが強いのが特長です。粒マスタード入り。用途：焼き込み、生食

バラエティ  
MY博多明太子R

| 保存方法  | 賞味期限 | 荷 姿         |
|-------|------|-------------|
| 1～10℃ | 120日 | ピロー包装／1kg×8 |



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。用途：焼き込み、生食

総菜  
フィリング

穀物加工品



オリコ玄米アップ

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿          |
|--------|------|--------------|
| 10～25℃ | 180日 | アルミパウチ／1kg×3 |



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。練り込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。

17穀アップRP

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿          |
|--------|------|--------------|
| 10～25℃ | 180日 | アルミパウチ／1kg×3 |



練り込んでも食感、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。

NEW焙煎ライアアップRP

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿          |
|--------|------|--------------|
| 10～25℃ | 180日 | アルミパウチ／1kg×3 |



小麦よりもミネラルや食物繊維などの栄養価が高いライ麦を、粒感を残したままやわらかく炊き上げました。ライ麦本来の深い味わいに加え、炊き上げ前に直火で焙煎することでより香り高く仕上げました。

黒米アップRP

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿          |
|--------|------|--------------|
| 10～25℃ | 180日 | アルミパウチ／1kg×3 |



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。練り込むとほんのり紫色に仕上がりに、見た目の差別化も図れます。

オリコ発芽玄米アップ

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿          |
|--------|------|--------------|
| 10～25℃ | 180日 | アルミパウチ／1kg×3 |



白米に比べ食物繊維、ミネラル、ビタミンなどを豊富に含む玄米を発芽させた発芽玄米を香ばしく直火で焙煎し、やわらかく炊き上げました。練り込むだけで風味が増し、ソフトでもっちりとした口当たりに仕上がります。

NEW五穀アップRP

| 保存方法   | 賞味期限 | 荷 姿          |
|--------|------|--------------|
| 10～25℃ | 180日 | アルミパウチ／2kg×6 |



ミネラル豊富な五穀（黒米、ライ麦、黒胡麻、発芽玄米、小麦）をやわらかく炊き上げた、パン用の練り込み製品です。パンの食感によくなじみ、焼き立てだけでなく冷めてからもおいしさを感じさせてくれます。

「穀物加工品」のアレンジ活用！



オリコ発芽玄米アップとこしあんと1:1で合わせると、あんにこにプチプチとした食感と健康感を付与することができます。