

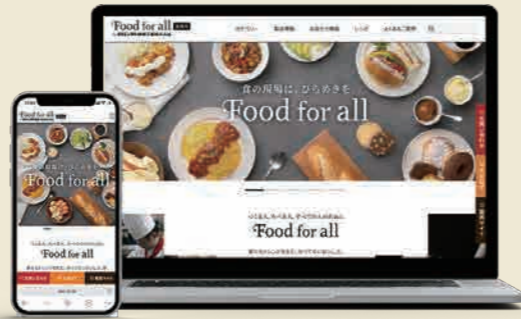
Food for all

会員登録不要

無料で閲覧可能

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。



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

イーストや発酵液などのお役立ち技術情報を発信



製パンに関わるイーストや発酵種などの技術情報や、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



イースト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/>



弊社製品の包装形態

製品の品質維持とお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 (剣先)



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

Webからの
お問い合わせは



For bakeries

ベーカリー向け フィリングカタログ

2025年製品のご案内



季節製品：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



季節製品：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



道産野菜のキッシュポテト

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	



北海道産野菜(ジャガイモ、ブロッコリー、タマネギ)の食感を生かした、ボリューム感のあるキッシュ風フィリングです。北海道産牛乳とバターを加えマイルドで濃厚な味わいに仕上げました。キッシュの風味を卵のkokとベーコンの旨みでバランスよく再現しています。

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

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、春に食べたい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。

賞味期限 **65日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

岩下の新生姜ミート25

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、さらにみりんとう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kokをプラスしています。

賞味期限 **80日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

春・夏通期販売製品

爽やか瀬戸内レモン25

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。

賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2～8℃**

ほろにが宇治抹茶25

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。

賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2～8℃**

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
●爽やか瀬戸内レモン25						
●ほろにが宇治抹茶25						
●道産野菜のキッシュポテト						
●完熟トマトのラタトゥイユ						
●岩下の新生姜ミート25						

北海道メロンクリーム25

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/ドーナツ	



北海道産の青肉メロンピューレを使い、kokとすっきりとした甘さが楽しめるメロンクリームです。夏にも食べやすいよう酸味を効かせ、さっぱりとしたメロンの風味が口いっぱいに広がります。

賞味期限 **60日**
保存方法 **定温 15～25℃**

夏めくピーチヨーグルト25

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	



白桃のジュシーで華やかなおいしさにさわやかなヨーグルトの風味を合わせ、さっぱりとした夏にうれしい味わいに仕上げました。愛らしいピンク色が夏を彩るクリームです。

賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2～8℃**

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
●爽やか瀬戸内レモン25						
●北海道メロンクリーム25						
●夏めくピーチヨーグルト25						
●kok旨バターチキンカレー25						
●ガーリック&バターポテト						
●完熟トマトのアラビアータ25						

kok旨バターチキンカレー25

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	



バターの濃厚な味わいが特長の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kok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℃**

ガーリック&バターポテト

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/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。

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25

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kokを最大限に生かし、アラビアータの特長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。

賞味期限 **65日**
保存方法 **冷蔵 1～10℃**

春・夏季節製品

秋・冬季節製品

フラワーペースト

バラエティフィリング

マヨネーズ類
具沢山ソース・穀物加工品

季節製品：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



季節製品：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



OIMOクリーム25

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。

焼き栗モンブラン25

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。

香るラフランスクリーム

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。

トリュフ香るクリーミーグラタン

ジャンル	荷姿
ホワイトシチューフィリング	ピロー包装/1kg×3
おすすめ生地	
惣菜生地/ハード系/ドーナツ	

トリュフオイルを使用した香り高い風味が特長の高級感のあるグラタンフィリングです。濃厚な自家製ホワイトソースのkokoroとベーコンの旨みで満足感のある味わいに仕上げました。マカロニ入りでボリューム感もあり、食欲の秋にぴったりな一品です。

やみつきケイジャンポテト

ジャンル	荷姿
スパイシーフィリング	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	

アメリカのルイジアナ州の郷土料理、ケイジャンの風味を効かせたポテトフィリングです。自家製のケイジャンスパイスを使用し、ガーリックやトマト、チキンの旨みでやみつき感のある味わいに仕上げました。ホクホクとしたポテトの食感とスパイシーな辛みが相性抜群です。

フラワーペースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **定温 15~25℃**

フラワーペースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

フラワーペースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

バラエティフィリング



賞味期限 **65日**
保存方法 **冷蔵 1~10℃**

バラエティフィリング



賞味期限 **80日**
保存方法 **冷蔵 1~10℃**

秋・冬通期販売製品

ヘーゼルナッツショコラ25

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。独自製法によりキメの細かいなめらかなクリームに仕上げています。

バター香るビーフシチュー25

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。

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25						
●なめらかリンゴバタークリーム						
●OIMOクリーム25						
●焼き栗モンブラン25						
●香るラフランスクリーム						
●バター香るビーフシチュー25						
●トリュフ香るクリーミーグラタン						
●やみつきケイジャンポテト						

フラワーペースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

バラエティフィリング



賞味期限 **80日**
保存方法 **冷蔵 1~10℃**

秋・冬通期販売製品

なめらかリンゴバタークリーム

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kokoro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。

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25						
●なめらかリンゴバタークリーム						
●焼き栗モンブラン25						
●OIMOクリーム25						
●香るラフランスクリーム						
●バター香るビーフシチュー25						
●トリュフ香るクリーミーグラタン						
●やみつきケイジャンポテト						
●なめらかリンゴバタークリーム						
●焼き栗モンブラン25						
●OIMOクリーム25						
●焼き栗モンブラン25						
●香るラフランスクリーム						
●バター香るビーフシチュー25						
●トリュフ香るクリーミーグラタン						
●やみつきケイジャンポテト						

フラワーペースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

苺好きのイチゴミルク25

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いちごクリームです。いちごの甘酸っぱいおいしさや色合いが、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。

ハニーカフェラテクリーム

ジャンル	荷姿
コーヒー	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	

はちみつ風味が特長のカフェラテクリームです。コーヒーとはちみつの香りのハーモニーを楽しめる一品です。まるやかで口溶けがよく、冬にほっとできるクリームに仕上げました。

北海道ポテト&オニオングラタン

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ースを使用した、オニオングラタンポテトフィリングです。じっくりアタメ色にした自家製オニオンソースに、チキンブイヨンの旨みとバターのkokoro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

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とタマネギ、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。

フラワーペースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

フラワーペースト



賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

バラエティフィリング



賞味期限 **80日**
保存方法 **冷蔵 1~10℃**

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・夏季節製品

秋・冬季節製品

フラワーペースト

バラエティフィリング

マヨネーズ類
カレーソース・穀物加工品

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、焼き込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	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。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**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

3 エマールミルク200

ジャンル	荷姿
カスタード	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**
保存方法 **定温 15~25℃**

5 ネオカスター200

ジャンル	荷姿
カスタード	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**
保存方法 **定温 15~25℃**

7 アッシュカスター〈プレーン〉

ジャンル	荷姿
カスタード	ピロー包装(剣先)/1kg×3



世界のスーパーパティシエ社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。

賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**



2 高級カスター200

ジャンル	荷姿
カスタード	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。

賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

4 ソフトカスタード

ジャンル	荷姿
カスタード	ピロー包装(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**
保存方法 **定温 15~25℃**

6 **New** オンリーカスター

ジャンル	荷姿
カスタード	ピロー包装(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**
保存方法 **定温 15~25℃**

8 **New** なめらか卵のカスタード

ジャンル	荷姿
カスタード	ピロー包装(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 **70日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

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	



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 **60日**
保存方法 **定温 15~25℃**

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	



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**
保存方法 **定温 15~25℃**

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	



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。

賞味期限 **75日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

New 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	



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**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

New 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	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	



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ることで、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。フランス産ローヌ岩塩を使用し、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。

2025年4月~発売
賞味期限 **60日**
保存方法 **定温 15~25℃**

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徴のクリームです。

スノーウィーバニラ

ジャンル	荷姿
バニラ	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を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 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

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	



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 **60日**
保存方法 **定温 15~25℃**

ブランジェチーズ

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/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。

賞味期限 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

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 たっぶ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

New 苦みのエスプレッソコーヒー

ジャンル	荷姿
コーヒー	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	



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**
保存方法 **定温 15~25℃**

New ふわっティマスカルポーネ

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/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。当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**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

スノーウィーショコラ

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/白パン生地	



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 **60日**
保存方法 **冷蔵 2~8℃**

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



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/1kgx3



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カレーフィリングです。アクセントにローズ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られています。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

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/2kgx4



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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

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/2kgx4



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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

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/1kgx3



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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

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/2kgx4



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、一晩か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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

New もんこさん国産野菜カレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
野菜カレー			ピロー包装/1kgx3



3種類の国産野菜(北海道産オニオンソテー、北海道産ジャガイモ、国産ニンジン)を使用し、野菜の具材感を出しています。ソテーオニオン、リンゴチャツネ、レーズン、ハチミツの甘さが溶け込んだやさしい味わいのカレーフィリングです。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

もんこさんのビーフカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー			白ベタパウチ/1kgx3



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られています。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

オリコPカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
カレー			ピロー包装/2kgx4



合挽肉、タマネギ、ニンジンを使用した、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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

オリコプレミアム芳醇カレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
欧風カレー			ピロー包装/2kgx4



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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

薫りたつ本格キーマカレー

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/1kgx3



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、かつお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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

味わいビーフカレー

ジャンル	辛さ	スパイス感	荷姿
ビーフカレー			ピロー包装/1.5kgx3



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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

博多明太子マヨネーズポテト

ジャンル	荷姿
サラダフィリング	ピロー包装/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/デニッシュ

日本有数の明太子メーカー「かねふく」の博多明太子を、ホクホクとしたジャガイモとコクのあるマヨネーズで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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

美味コーンマヨネーズ

ジャンル	荷姿
サラダフィリング	ピロー包装/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/食事パン生地/デニッシュ

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。

賞味期限 **75日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

オリコジャーマンポテト#1

ジャンル	荷姿
ポテトフィリング	ピロー包装/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/ハード系/デニッシュ

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、粗挽きペッパーの辛さが、口いっぱい広がります。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

牛牛ミートソースフィリング

ジャンル	荷姿
ミートフィリング	白ベタパウチ/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/食事パン生地/デニッシュ

お肉の旨みがぎゅっと凝縮されたミートフィリングです。甘みの強いポルトガル産のトマトペーストと、旨みの強いイタリア産の粗ごしトマトを使用しました。ビーフの旨みと完熟トマトの風味がマッチした満足感のある一品です。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

NEW 十勝牛乳&キノコシチュー

ジャンル	荷姿
ホワイトシチューフィリング	ピロー包装/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/ハード系/デニッシュ

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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

オリコライスパオサクラ

ジャンル	荷姿
ライスフィリング	白ベタパウチ/1kgx3



おすすめ生地
 菓子パン生地/食事パン生地/デニッシュ

もち米とうるち米を甘くふくらりと炊き上げ、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、こしあんととの相性は絶妙です。

賞味期限 **85日**
 定温 10~25℃
 保存方法

香る和風シャキツナサラダFD

ジャンル	荷姿
サラダフィリング	ピロー包装/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/食事パン生地/デニッシュ

タマネギのシャキシャキとした食感と、焼津産かつお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。

賞味期限 **85日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

NEW 美味ハムサラダFD

ジャンル	荷姿
サラダフィリング	ピロー包装/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/食事パン生地/デニッシュ

ダイス状にカットしたハムを使用しました。ハムの食感と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。

賞味期限 **85日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

NEW スパイス香るタコスフィリング

ジャンル	荷姿
スパイスフィリング	白ベタパウチ/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/デニッシュ/ドーナツ

粗挽きのスパイスに、チリパウダーやオレガノ、ガーリックをしっかり効かせました。青唐辛子と赤唐辛子、黒胡椒をバランスよく使用し、キレのある辛さに仕上げられています。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

NEW 3種のチーズラザニア風

ジャンル	荷姿
トマトフィリング	白ベタパウチ/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/デニッシュ/ドーナツ

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。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

NEW 十勝牛乳&チキングラタン

ジャンル	荷姿
ホワイトシチューフィリング	白ベタパウチ/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/ハード系/デニッシュ

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仕上げました。

賞味期限 **80日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

トッピングタマネギ

ジャンル	荷姿
タマネギフィリング	ピロー包装/1kgx3



おすすめ生地
 惣菜生地/食事パン生地

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。調味はほんのり塩味のみのため、あらゆるメニューへのアレンジが可能です。

賞味期限 **85日**
 冷蔵 1~10℃
 保存方法

春・夏季節製品

秋・冬季節製品

フラワーベースト

バラエティフィリング

マヨネーズ類
 カレーフィリング
 具沢山ソース・穀物加工品

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。

具沢山ソースを活用したレシピはこちら



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。

賞味期限 90日
冷蔵 1~10℃
保存方法

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。

賞味期限 85日
冷蔵 1~10℃
保存方法

穀物加工品

加熱調理済み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

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りに仕上がります。

賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

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と、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。

賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

オリコ発芽玄米アップ

種類	荷姿
発芽玄米	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りに仕上がります。

賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

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。

賞味期限 65日
冷蔵 1~10℃
保存方法

NEW NEW岩下の新生姜タルタル

期間限定2月~9月

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、揚げ物や畜肉との相性抜群です。

賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

NEW NEW香る山葵タルタル

期間限定2月~9月

ジャンル	荷姿
タルタルソース	ピロー包装/300g×12



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がっています。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 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

NEW焙煎ライアップRP

種類	荷姿
ライ麦	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

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。

賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

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。練り込むとほんのり紫色に仕上がりと、見た目の差別化も図れます。

賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

NEW五穀アップ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

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。

賞味期限 180日
定温 10~25℃
保存方法

マヨネーズ類

生食用から焼き込み用、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	ピロー包装/1kg×8



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。

賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

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。

賞味期限 90日
冷蔵 1~10℃
保存方法

NEW 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



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頂いても、ジューシーな口当たりと適度な焼き残りです。ズル感を演出します。

賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

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	ピロー包装/1kg×8



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。

賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

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。

賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

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	ピロー包装/1kg×8



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。

賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

MYニューEUROマスタート

ジャンル	用途	荷姿
カラシ(粒有り)	焼き込み、生食	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ピアンタイプのマスタート風味で、辛みが強いのが特長です。粒マスタート入り。

賞味期限 120日
定温 15~25℃
保存方法

MY博多明太子R

ジャンル	用途	荷姿
明太子	焼き込み、生食	ピロー包装/1kg×8

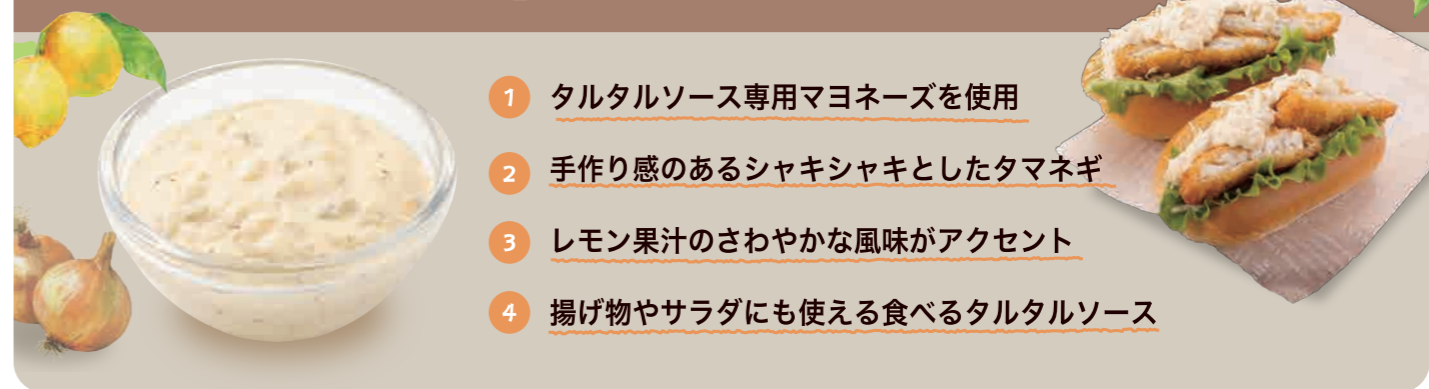


博多明太子を使用し、ピリッとした辛みと鮮やかな色合いに仕上げたマヨネーズタイプです。耐熱性があり、焼成後もきれいに焼き残り、彩りにも最適です。

賞味期限 120日
冷蔵 1~10℃
保存方法

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!



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