

いろんな「おいしさ」と新しい価値を、お客様に。



業務用製品 カタログ



オリエンタル酵母工業株式会社



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

例えば

お弁当・惣菜 製造



例えば

菓子 製造



オリエンタル酵母工業の多彩な商品ラインアップが

さまざまな食品製造の課題を解決します。

例えば

調味料 製造



品質向上剤

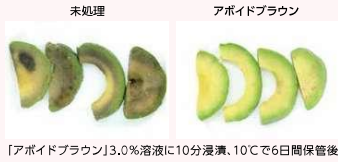
色調や食感を保持し、素材本来のおいしさを維持。食品ロス削減にも貢献します。

アボイドブラウン

アボカド本来の色調を保持します。時間の経過による褐変を遅らせることができるため、アボカドの鮮やかな色調やおいしさを活かしたメニューに活用可能な品質向上剤です。

賞味期限	荷姿	
1年	1kg×10	200g×50

■アボカドにおける褐変抑制効果

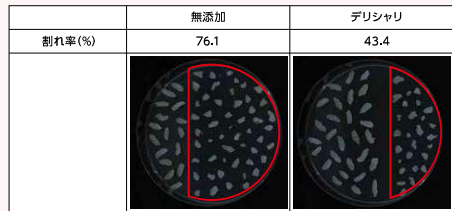


「アボイドブラウン」3.0%溶液に10分浸漬、10℃で6日間保管後

デリシャリ

米飯のほぐし・成型時の割れ潰れと、経時的な老化を抑制する液剤タイプの品質向上剤です。米飯のほぐれ性や粒感を向上させ、保存後も米飯本来の食感を維持します。チルド常で保存する海苔巻きや握り寿司、チルド米飯、おにぎりにご使用ください。

■割れ潰れ抑制効果



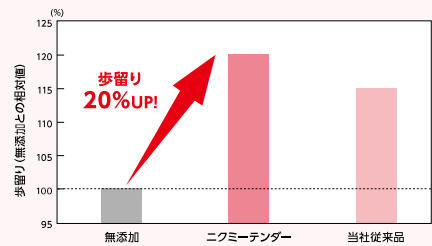
割れ率(%)：海苔巻き作成後の米飯から2g測り取り、算出。割れた粒数／総粒数×100

賞味期限	荷姿	
180日	4kg×3	10kg

ニクミーテンドー

畜肉製品の歩留りを向上させ、肉らしい繊維感を残しながらジューシーでやわらかい食感に仕上げます。酵素と食品素材からなる製剤です。

■鶏のから揚げ



賞味期限	荷姿
1年	1kg×10



製品名	製品特長	賞味期限	荷姿
ベジシャキープ	炒め野菜のシャキシャキ感を維持する品質向上剤です。加熱した野菜の経時的な軟化を抑制し、みずみずしさを維持します。	1年	1kg×10
ナチュキープ パナナ	バナナやリンゴなど果物の褐変を抑制します。美しさが持続するだけでなく、事前に下準備しておくことも可能に、味への影響が少ないため、果物本来の繊細な味を生かれます。※バナナは使用していません。	2年	1kg×10 200g×50
もちソフト雅	餅や団子類の老化を抑制します。作りたてのやわらかさを保持し、戻り、歯切れを向上。耐熱性に優れ、生地温度を下げずに添加できるため、作業の効率化が図れます。	1年	1kg×10 10kg

日持向上剤

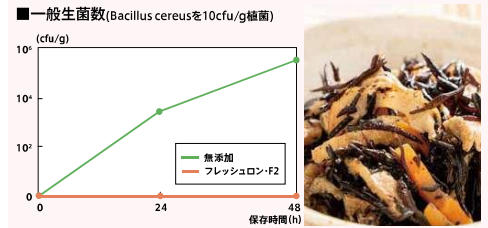
味への影響と、菌の増殖を抑制。さまざまな食品のおいしさを長持ちさせます。

フレッシュロン・F2

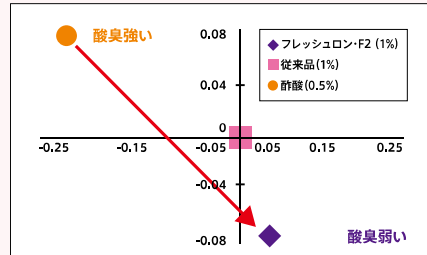
惣菜の菌増殖を抑制します。素材の配剤バランスの工夫、マスキング素材の添加により、従来品よりも酸味を低減しました。味への影響が少ないため、煮物やつゆなど薄味の惣菜に最適です。

【ひじき】

■保存条件：25℃/48時間
対全量に「フレッシュロン・F2」0.8%添加し、調理



■酸臭の比較 臭い識別装置使用



賞味期限	荷姿
1年	1kg×10

製品名	製品特長	賞味期限	荷姿
フレッシュロン・ラプロ	従来増殖を抑制することが難しかった乳酸菌に対して静菌効果を発揮します。酸味を低減し、食味への影響を抑えた日持向上剤です。	1年	1kg×10
フレッシュロン・YS	惣菜に対して静菌効果を発揮します。酵母や乳酸菌に対しても効果があるため、製造ラインにおいて酵母や乳酸菌の付着が気になる調理パン用の具材などにも使用できます。	1年	1kg×10
フレッシュロン・鮮彩	カット野菜に対して静菌効果と変色抑制効果を発揮します。食材を製剤溶液に浸漬させることでpHをコントロールし、野菜本来の風味と色調を保持します。	1年	1kg×10
フレッシュロン・CS	惣菜の菌増殖を抑制します。有機酸とアミノ酸をバランスよく配剤し、風味への影響を抑えました。煮物や炒め物、サラダ、和え物など幅広く使用できます。	1年	1kg×10
リキッドβ	液体タイプで分散性のよい日持向上剤です。味への影響が少なく、薄味の煮物や炊き込みご飯など幅広い料理に、ご活用いただけます。	1年	10kg

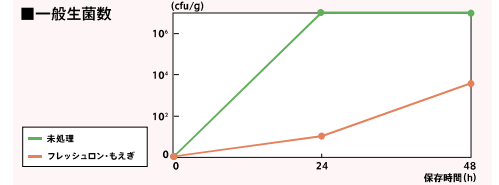


フレッシュロン・もえぎ

茹で緑色野菜に対して、静菌効果を有しながら優れた退色・変色抑制効果を発揮する日持向上剤です。緑色色素であるクロロフィルを安定化させ、調理中や商品棚陳列中の退色・変色を抑制します。

【冷凍ブロッコリー】

■保存条件：25℃/48時間/1,000LUX
下茹でした冷凍ブロッコリーを「フレッシュロン・もえぎ」3.0%溶液に60分間浸漬し、液切り



賞味期限	荷姿
1年	1kg×10



フラワーペースト、その他

季節の素材などを取り入れ、菓子パンや和洋菓子をおいしく彩ります。

マルディージュSS スイーツ、ソース、ドレッシングなどさまざまなメニューに幅広くご使用いただける製菓原料です。

チーズや乳素材の代替に使用できるクリームです。



乳のコク・自然な風味
乳のコクを生かし、自然な乳風味のクリームに仕上げました。

原価のコントロールに
クリームチーズや生クリームなどの乳製品と同様にご使用いただけます。

作業性のよい物性
冷蔵庫から出してすぐ使える、なめらかでやわらかい物性です。

汎用性
乳化ベースとして、さまざまなアレンジが可能です。

保存方法	賞味期限	荷姿
2～8℃	75日	4.5kg×2 800g×3



カスタード・ミルク・チョコ 卵、牛乳、砂糖などの厳選した原料を使った、上品な味わいのクリームです。

製品名	製品特長	保存方法	賞味期限	荷姿
アッシュカスター<プレーン>	世界のスーパーパティシエ辻口博啓プロデュース。牛乳をふんだんに使用し、バニラの香り豊かな、とろけるようなテクスチャーのカスタードクリームです。保存性・作業性はそのままに、パティスリー品質を再現しました。	2～8℃	60日	1kg×3
なめらか卵のカスタード	「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をおいしさを引き立てます。	2～8℃	80日	1kg×3
高級カスター300	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。パナラビーンズ入りで、高級感の演出にも最適です。	2～8℃	75日	1kg×3 5kg×2
ソフティカスタード	耐熱性としっかりとしたボディ感があるクリームです。ふっくらソフトで、やわらかい口当たりが特長。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やすく、パンや菓子に幅広くマッチします。	15～25℃	75日	1kg×3 5kg×2
スノーウィーバニラ	北海道産牛乳を使用したミルク風味のクリームです。温度の違いによって異なる口溶けを表現でき、メニューにこだわりの感じさせることができます。耐熱性もあるため、さまざまな用途で活用できます。	2～8℃	90日	1kg×3 4.5kg×2
スノーウィーショコラ	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の、マイルドな味わいに仕上げました。	2～8℃	70日	1kg×3
あった温メルトチョコ	ビターで濃厚な味わいに仕上げたホットスイーツ向けの温めてとろけるチョコクリームです。常温では取り扱いやすい硬さで耐熱性もあるため、揚げパイやドーナツなどに適しています。	2～8℃	55日	5kg×2 1kg×3

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。



製品名	ガス発生 の遅速	製品pH	賞味期限	荷姿	製品特長
日の出	速効性～ 持続性	アルカリ性	180日	15kg	低糖質配合によるボリューム低下や食感の課題を解決できるベーキングパウダーです。菓子製品にしっかりと膨らみ、しっとりとした弾力のある食感に仕上げます。
マイスターオール	持続性	中性	365日 180日	2kg×6 15kg	スポンジケーキ、マフィンケーキ、イーストドーナツなどに適した製品です。汎用性があるため、幅広い菓子製品に使用可能です。
F S	持続性	アルカリ性	365日 180日	2kg×6 15kg	ケーキ類や焼き菓子に適しています。内相が均一に仕上がるほか、色つきがよく、きれいな焼き色に仕上がるのが特長です。
C #1	速効性	酸性	180日	15kg	蒸しケーキや蒸しパンなど、蒸し物全般に適しています。ボリューム感を出したい製品や、白さを求める製品に効果的です。
ブランニュー	遅効性	中性	365日 180日	2kg×6 15kg	幅広い菓子製品の内相の改善や食感向上などに効果的です。また、フライ製品向けのバター粉に適した製品です。油調時の破裂防止に有効で、さらに軽い食感に仕上がります。
B Pふんわり卵	遅効性	酸性	365日 180日	2kg×6 10kg	炭酸ガスの発生により内相が多孔質になるため、卵料理がふんわりとした食感に仕上がります。

ソース、その他

多彩な具材でおいしさをプラスするソースです。

ごちそうPLUSシリーズ いつものおかずにプラスワンで、簡単にごちそうのできあがり。

香るレモンタルタル

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。

保存方法	賞味期限	荷姿
1～10℃	90日	500g×8



ザク切り野菜のサルサdeチリ

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。

保存方法	賞味期限	荷姿
1～10℃	65日	1kg×3



冷凍耐性マヨソース 冷凍耐性に優れ、用途や目的で選べる豊富なラインアップです。

MYフリーズデリカマイルド

冷凍耐性・耐熱性をもつマヨソースです。魚介類や野菜などに和えて加熱殺菌・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。

保存方法	賞味期限	荷姿
1～10℃	120日	1kg×8 5kg×2



MYフリーズデリカマルチ

冷凍耐性・耐熱性をもつマヨソースです。油調や焼成などの高温調理後に冷凍しても分離しません。しっかりとした保形性で乗せる・包むなどの用途におすすめです。ほどよい酸味と卵のコクが効いた、食欲が増す味わいです。

保存方法	賞味期限	荷姿
1～10℃	120日	5kg×2



カレー

新カレーソースYH-RI

数種類のスパイスをブレンドし、素材による香りとコクを引き出した本格的で飽きのこないカレーソースです。素材の風味を引き立てる発酵調味料[種旨プラス]を加え、重厚で奥行きのある味わいに仕上げました。そのままストレートでご使用いただけますが、お好みのアレンジを加えると、さらに用途が広がります。

保存方法	賞味期限	荷姿
10～25℃	180日	2kg×6



バラエティフィリング

トッピングタマネギ

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みのため、あらゆるメニューへのアレンジが可能です。

保存方法	賞味期限	荷姿
1～10℃	85日	1kg×3



かんすい

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



製品名	製品特長	荷姿	製品名	製品特長	荷姿
赤	汎用品。多加水麺から低加水麺まで幅広く使用できます。	1kg×12 12kg	C S	麺質がソフトで、なめらかな食感に仕上がります。主に調理麺に適します。	15kg
青	低加水麺に適し、ソフトな食感に仕上がります。調理麺に適します。	1kg×12 12kg	F	長崎ちゃんぽん、揚げ焼きそば専用です。ちゃんぽん麺に粘りや弾力、また揚げ焼きそば麺にサクサク感をもたせたい場合に効果的です。	1kg×12 12kg
赤札	熟成タイプの中華麺や多加水麺に適します。茹で伸びを抑えたい場合に効果的です。	12kg	焼きそば No.1	焼きそば専用品です。麺を蒸した際の褐変「かんすい焼け」を効果的に抑えます。	15kg

【賞味期限】365日
(赤、青は730日)