

海外での事業展開も当社で全面支援しています！

OYC EU B.V.
(オランダ・ロッテルダム)



オリエンタル酵母工業(株)

OYC Americas, Inc.
(アメリカ・ピスタ)

Oriental Yeast India Pvt. Ltd.
(インド・サタラ)

当社では3つの地域で事業拠点を展開しているため、海外でも当社製品をスムーズにご購入することができます。昨今ラーメン店が増加している欧米・アジアで粉末かんすいの販売や輸出など多数の実績があります。

- 北米** **OYC Americas, Inc.**
北米を主体とした当社製品の販売
- 欧州** **OYC EU B.V.**
欧州を主体とした当社製品の販売
- インド** **Oriental Yeast India Pvt. Ltd.**
インドでのイースト等の製造・販売、および当社製品の販売

その他取り扱い商品のご案内

当社では麺やスープなどに使用できる色素やグルテン製剤などの多彩な商品を取り揃えています！商品の詳しい情報やご相談は、営業担当までお気軽にお問い合わせください。

業務用食品サービスサイトのご案内

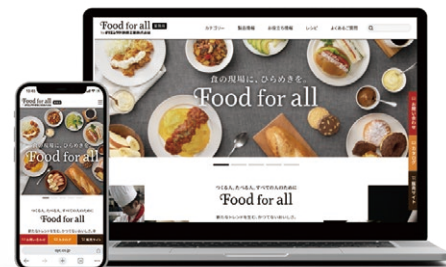
Food for all

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。



製麺に役立つ
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！

URL <https://www.oyc.co.jp/food-for-all/>



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

海外についてのお問い合わせ先

〈食品海外事業推進部〉 〒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こちら



ラーメン&サイドメニュー

総合提案カタログ



オリエンタル酵母工業株式会社

提案 メニュー例

ラーメンからサイドメニューまで、



しょうゆラーメン

麺の課題

麺とスープの一体感が出にくく、細麺を使うとのびやすくなってしまふ

解決策 かんすいで中華めん特有の香り・色・食感を付与。『飛竜ノビガード』で茹でのび抑制、コクを補強 ➡ P.4-6

一体感 食感改善 呈味風味増強 茹でのび抑制

スープの課題

スープの味が物足りなくコクや余韻が欲しい

解決策 『発酵工房 甘香リロースト』と『Yeasty Multi』で風味と呈味を加え、奥行きのある味わいに ➡ P.7

コク感 風味呈味増強 差別化

具材の課題

チャーシューの食感が硬かったりやわらかすぎたりして、品質が安定しない

解決策 『ニクミーテンドー』で、肉らしい繊維感はそのままだに、やわらかな食感へ ➡ P.6

歩留まり向上 食感改善

具材の課題

炒めると野菜のカサが減ってボリュームが出にくく、シャキシャキ感も出なくなる

解決策 『ベジコートRE』で、もやし・キャベツなど野菜のシャキシャキ感をキープ ➡ P.6

歩留まり向上 食感改善 ドリップ抑制

スープの課題

スープの味わいにばらつきが出やすく、バランスを整えた仕上がりにしたい

解決策 『極旨プラス』で旨味のブレを抑え、減塩配合でもしっかり満足感のある味わいへ ➡ P.7

コク感 健康



ソース焼きそば

麺の課題

蒸し工程によって麺がかんすい焼けを起こし、色がくすんでしまうことがある

解決策 『焼きそばNO.1』で、かんすい焼けを抑えつつ、きれいな発色を実現 ➡ P.5

色調改善 食感改善

ソースの課題

もう少し味付けにコクや深みを出し、香りや風味でも差別化を図りたい

解決策 『発酵工房 甘香リロースト』でソースのコクと香ばしさを高め、減塩・減糖でも風味豊かなソースに ➡ P.7

コク感 呈味風味増強 健康

おいしさ、品質、作業性の向上を実現します！



からあげ

肉の課題

肉がパサつく。また、肉の漬け込み時間の調整が難しく、歩留まりが低下しやすい

解決策 『ニクミーテンドー』でジューシーでやわらかな食感へ。タンプリングで歩留まり向上 ➡ P.6

歩留まり向上 食感改善 工程管理 コク感 旨み

ソースの課題

最後まで飽きずに食べられるよう、味変できる仕掛けやアクセントを入れたい

解決策 多彩なマヨネーズフレーバーで新しいおいしさを創り、ひと味違う一品に ➡ P.8

味のバラエティ化 お手軽

麺皮の課題

餃子の皮にも、しっかりとした食べ応えを持たせ、満足感を高めたい

解決策 かんすいで餃子の皮にもっちりとした食感と風味を与え、食べ応えのある仕上がりへ ➡ P.4-5

食感改善 呈味風味増強 色調

具材の課題

野菜の離水によって、焼くと餃子の中身がスカスカに見え、味も薄く感じてしまう

解決策 『ベジコートRE』で具材の離水を抑制し、食感を守りながら歩留まりを改善 ➡ P.6

歩留まり向上 食感改善 ドリップ抑制



エビマヨ

衣の課題

衣がふにゃつとして食感が弱くなりやすく、揚げたてのサクサク感が続かない

解決策 『ブランニュー』をバッテリーに加え、サクサク食感をキープ。また、破裂防止にも貢献 ➡ P.9

食感改善 ボリュームアップ

マヨネーズの課題

味付けの土台として使いやすいマヨネーズを常備し、アレンジや調理の自由度を高めたい

解決策 シンプルなマヨネーズから機能性マヨソースで、メニューや調理の選択肢を広げる ➡ P.8

冷凍耐性 耐熱性 汎用性

天津飯

卵の課題

手間をかけずにふわふわ卵をつくりたい。また、卵と餡の絡みをよくしたい

解決策 『BP ふんわり卵』で卵をふっくら。卵に微細気泡構造ができることで、餡も絡みやすく ➡ P.9

ボリュームアップ 食感改善 一体感

中華餡の課題

甘酢餡の風味や旨味を高め、酸味とのバランスが整った味わいに仕上げたい

解決策 『発酵工房 甘香リロースト』で甘酢餡の風味を底上げし、卵と絡み合うコクのある味わいに ➡ P.7

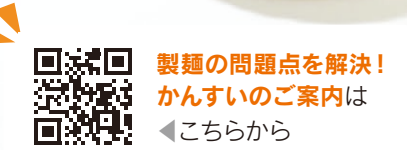
コク感 呈味風味増強



粉末かんすい

中華めんづくりに欠かせないかんすい。小麦粉だけでは出せない
コシや弾力、風味を引き出し、麺の個性を際立たせる重要な素材です。

※標準使用量：小麦粉当たり0.1～2.0%（配合、製法、機械などを考慮し、添加量を増減してください）



製麺の問題点を解決！
かんすいのご案内は
◀こちらから

かんすい
国内シェア

NO.1

※当社調べ（2021年時点）

かんすい国内シェアNo.1の製麺技術とノウハウ

当社は日本のラーメン市場を支えるかんすいのリーディングカンパニーとして海外にも
製品を展開しています。麺の特性とスープの相性を科学的に分析し、最適なかんすいを提
案することでお客様の理想の麺づくりをサポートします。

① 赤

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、 揚げ焼きそば、乾麺、麺皮

多加水麺から低加水麺まで、幅広い種類の麺に使用できる
標準的な粉末かんすいです。安定したアルカリ性により、麺
の食感や色調を整え、配合や製法を選ばず扱いやすいのが
特長。汎用性が高く、さまざまな麺づくりに対応できます。

賞味期限
730日

●内容量
12kg(1kg×12)ダンボール
15kgダンボール

② 青

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、 揚げ焼きそば、乾麺、麺皮

博多ラーメンなどの低加水麺や中華乾麺、ソフトな食感が求
められる冷やし中華などの調理めんに適した粉末かんすい。
麺のコシや歯切れ、色調を安定して引き出し、用途や配合に
応じた食感設計をしやすく、幅広い製麺条件に対応します。

賞味期限
730日

●内容量
12kg(1kg×12)ダンボール
12kgダンボール

③ 赤札

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば

熟成タイプの中華めんや札幌ラーメンなどの多加水麺に適
した粉末かんすい。茹でのびを抑えたい場合や、中華めん特
有のアルカリ臭を抑えたい場合に効果的。麺の食感や風味
を整えることで、仕上がりの安定化に貢献します。

賞味期限
365日

●内容量
12kgダンボール

⑤ H

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、麺皮

熟成タイプの中華めんや札幌ラーメンなどの多加水麺に、粘
りや弾力を持たせたい場合や、喉ごしを改善したい場合に適
した粉末かんすい。麺の変色・退色を抑え、製造から提供ま
で安定した外観と食感を保つのに役立ちます。

賞味期限
730日

●内容量
12kg(1kg×12)ダンボール
12kgダンボール

⑦ ANH

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、 乾麺、麺皮

中華めんに粘り・弾力を持たせたい場合に適した粉末かん
すい。弾力、粘り、硬さのバランスがよく、噛み応えのある食
感を安定して引き出します。麺の色調も整いやすく、製造工
程の違いによる影響を抑え、安定した品質づくりを支えます。

賞味期限
365日

●内容量
15kgダンボール

④ X

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、麺皮

茹でのびを抑えたい場合や、中華めん特有の風味を抑えたい
場合に適した粉末かんすい。麺の喉ごしを改善し、後味の
キレを整えます。かんすいを高濃度で溶解し、十分に熟成さ
せる製法にも対応し、安定した麺の品質づくりに貢献します。

賞味期限
365日

●内容量
15kgダンボール

⑥ KSS

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、乾麺

熟成タイプの中華めんや札幌ラーメンなどの多加水麺に適
した粉末かんすい。茹でのびを抑えたい場合や、マイルドで
クセのない風味を求めたい場合にも効果的。麺の食感や外
観を整え、安定した品質設計をサポートします。 ※正式名称：粉末かんすいKSS

賞味期限
730日

●内容量
15kgダンボール

⑧ 赤R

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、 乾麺、麺皮

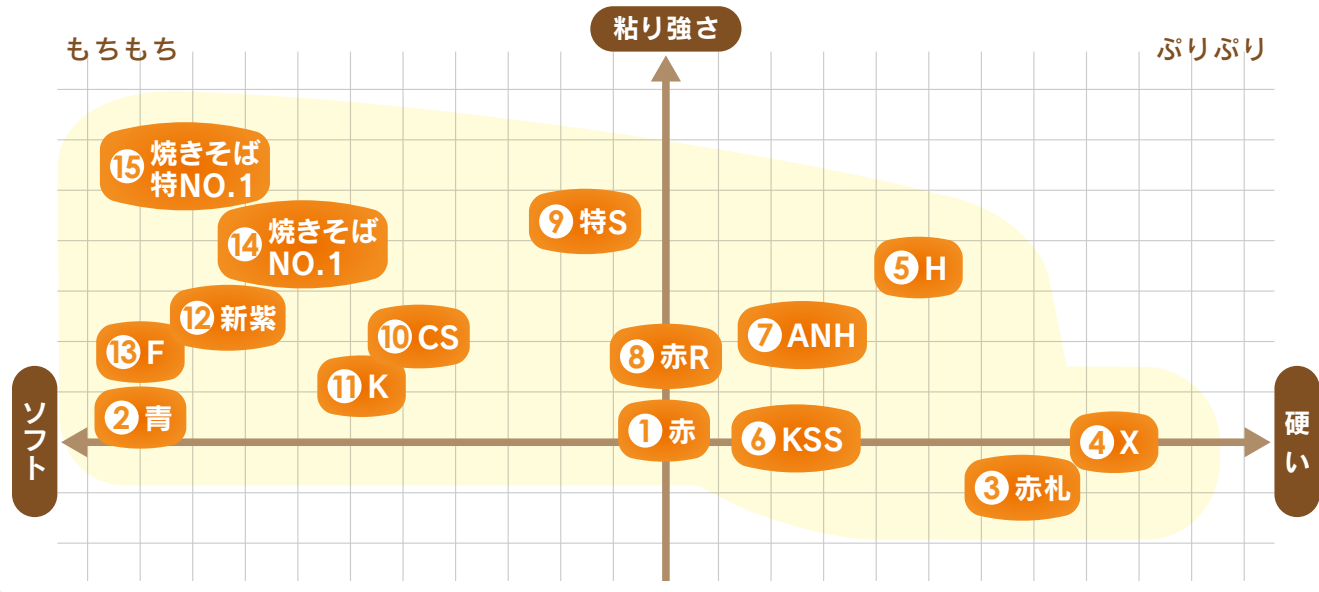
中華めんに粘りや弾力を持たせたい場合、またはかんすい
溶解時に生じやすい白濁を抑えたい場合に適した粉末かん
すい。麺の食感設計と、溶解時の見た目を安定させる性質を
あわせ持ち、製造工程全体のバランスを整えます。

賞味期限
365日

●内容量
12kgダンボール

麺の“食感”で選ぶ かんすいのポジショニングマップ

当社はさまざまな麺の種類や求められる食感に対応できるよう、幅広いラインアップのかんすい製品を取り揃えています。
かんすい選定の際は、下記のポジショニングマップをご参照いただくか、営業担当までお気軽にご相談ください。



⑨ 特S

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、 乾麺、麺皮

中華めんに粘り・弾力を持たせたい場合、または喉ごしを改
善したい場合に適した粉末かんすい。麺にほどよい反発感
を与えつつ、口当たりをなめらかに整えることで、噛み進めか
ら後味までの食感バランスを安定させます。

賞味期限
365日

●内容量
15kgダンボール

⑩ CS

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、 乾麺、麺皮

中華めん特有の風味を強調したい場合や、粘り・弾力のある
中華めんを作りたい場合に適した粉末かんすい。麺の食感と
風味をバランスよく引き出し、とくに冷やし中華などの調理
めんにおいて、安定した仕上がりに貢献します。

賞味期限
365日

●内容量
15kgダンボール

⑪ K

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、 乾麺、麺皮

博多ラーメンなどの低加水麺や、ソフトな食感が求められる
冷やし中華などの調理めんに適した粉末かんすい。麺の食
感を整えつつ、中華めん特有の風味を引き立てたい場合に
も効果を発揮し、仕上がりの印象を明確にします。

賞味期限
365日

●内容量
12kgダンボール

⑬ F

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、揚げ焼きそば、乾麺

長崎ちゃんぽんや揚げ焼きそばに特化した専用品の粉末か
んすい。ちゃんぽんめんにほどよい粘りと弾力を与え、加熱
や油調理でも食感が崩れにくい仕上がりを実現。麺の存在感
を高め、食べ応えのある一杯づくりを支えます。

賞味期限
365日

●内容量
12kg(1kg×12)ダンボール
12kgダンボール

⑮ 焼きそば特NO.1

使用した食品への食品添加物表示例
かんすい
おすすめの用途
調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、揚げ焼きそば、乾麺

焼きそば専用品として設計され、粘りと弾力のある食感を表
現したい焼きそばづくりに適した粉末かんすい。調理後の状
態を安定させ、とくに袋詰め殺菌製品においても麺の色調が
変化しにくく、見た目の品質を整えます。

賞味期限
365日

●内容量
15kgダンボール

麺別粉末かんすいの標準添加量例（対粉）

標準的な生中華めん	1.2～1.6%
多加水麺（札幌・喜多方ラーメン）	1.5～1.8%
低加水麺（博多ラーメン）	0.8～1.2%
蒸しめん（焼きそばなど）	0.5～0.8%
茹でめん（焼きそば・調理めんなど）	1.0～2.0%
乾麺	0.3～0.6%
即席めん	0.1～0.3%
冷凍めん	1.5～2.5%

めん質改良剤

かんすいと併用することで、麺や麺皮の食感や色調を整え、品質向上や作業性改善を可能にするめん質改良剤です。

※標準使用量：小麦粉当たり1.0～2.0%（配合、製法、機械などを考慮し、添加量を増減してください）

粉末かんすいにプラスαで、安定した“仕上がり”へ導く。

食感と見た目を整え、調理や時間経過による変化を抑えながら、仕上がりの安定性を高めます。

飛竜ノビガード

性状/性質	使用した食品への食品添加物表示例
粉末	加工澱粉
おすすめの用途	
生中華めん、調理めん、茹で焼きそば、蒸し焼きそば、揚げ焼きそば、麺皮	

中華めんの食感改善に適しためん質改良剤。麺の弾力を高め、コシと粘りのバランスを整えた理想的な仕上がりへ導きます。茹でのびや麺生地荒れの抑え、冷凍後の老化も抑制し、調理から保存まで安定した品質を保ちます。

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。 ※直射日光と高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。

飛竜50＃2

性状/性質	使用した食品への表示例
粉末	大豆粉、小麦粉、コーンスターチ
おすすめの用途	
生中華めん、調理めん、麺皮	

餃子やシューマイ、春巻の皮、茹でうどんなどの白さを引き出し、全体の見た目を整えます。素材本来の色味を活かしながら、色素と併用することで、発色のムラを抑え、より鮮明で安定した色調表現を可能にします。

品質向上剤

ラーメン具材やサイドメニューの品質・作業性・歩留まりを高める品質向上剤。肉・野菜・米まで幅広く課題を解決します。

おいしさと歩留まりの最適解。

ニクミーテンドー

性状/性質	使用した食品への食品添加物表示例
粉末	酵素（加熱工程がある場合は、不要）
標準使用量	
肉重量に対して1.0～2.0%量を目安に使用してください。	

肉らしい繊維感を残しながら、調理後もジューシーでやわらかな食感に仕上げる品質向上剤。歩留まりを高め、加熱時の肉汁ロスを抑制。さらに保管中のバサつきを 방지、時間が経っても安定したおいしさを実現します。

ナイスライス快

性状/性質	使用した食品への食品添加物表示例
粉末	安定剤（増粘多糖類）
標準使用量	
生米に対して1.0%量を目安に使用してください。	

炒飯やピラフなどの味付けごはんのバラバラとした食感を、調理後も長く保つ品質向上剤。時間が経っても米粒同士がくっつきにくく、ほぐれやすさを維持。べたつきを抑えて口当たりよく仕上げ、提供時まで安定した食感と見た目を支えます。

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。 ※直射日光と高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。



かんすいを軸に考える
相性のいいスープづくり
のポイント

炭酸カリウム主体のかんすい

札幌ラーメン、函館ラーメン
喜多方ラーメン、東京ラーメン
など

炭酸ナトリウム主体のかんすい

旭川ラーメン、博多ラーメン
尾道ラーメン、熊本ラーメン
など

発酵調味料

発酵成分のチカラで、奥深いおいしさを引き出す調味料。素材の持ち味を活かし風味アップ。低ナトリウムで減塩食品にも使いやすいのが特長です。

発酵調味料でメニュー全体の味の調和を保ちます！

あま かつ 発酵工房 甘香りロースト

性状/性質	添加量の目安	特定原材料表示
液体	0.2～2.0%	小麦
使用した食品への表示例		
発酵調味料		
賞味期限	240日	
保存方法	0～10℃	
●内容量 12kg (4kg×3) ダンボール		

酵母を長時間発酵・加熱して仕上げた発酵調味料。甘香ばしい香気成分と深みのあるコクを高含有し、味に厚みと奥行きを付与します。しょうゆの甘味付与や、焦がし感・炒め感のあるスープやソース作りにおすすめです。

極旨プラス

性状/性質	添加量の目安	特定原材料表示
液体	0.5～3.0%	小麦
使用した食品への表示例		
発酵調味料		
賞味期限	240日	
保存方法	0～10℃	
●内容量 6kg (2kg×3) ダンボール 12kg (4kg×3) ダンボール 18kg ダンボール		

酵母と乳酸菌を発酵させた発酵調味料。呈味に関する成分をバランスよく含み、中味～後味にかけて旨味とコクを強化します。しょうゆ・みそ・チーズなど、発酵感や熟成感を活かした食材の風味を引き立てるのにおすすめです。

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。 ※直射日光と高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。

クレム・レブール

性状/性質	添加量の目安	特定原材料表示
液体	0.1～2.0%	乳成分
使用した食品への表示例		
発酵調味料		
賞味期限	240日	
保存方法	0～10℃	
●内容量 12kg (4kg×3) ダンボール 6kg (2kg×3) ダンボール		

酵母と乳酸菌を二段階で発酵させた発酵調味料。乳の甘さとコクをもたらし香気・呈味成分を含み、中～後味にかけてやさしくて深い乳風味を付与します。味に丸みと奥行きを与え、乳成分を使うスープづくりにおすすめです。

極旨パウダー

性状/性質	添加量の目安	特定原材料表示
粉末	0.2～2.5%	小麦
使用した食品への表示例		
発酵調味料		
賞味期限	365日	
保存方法	0～30℃	
●内容量 10kg ダンボール		

酵母と乳酸菌を発酵させた発酵調味料「極旨プラス」の粉末タイプです。呈味に関する成分をバランスよく含み、後半にかけて旨味とコクを伸ばします。発酵由来の奥深い旨味と豊かな風味を、さまざまなメニューに手軽にプラスできます。

酵母エキス

自己消化・酵素・熱水で引き出した、酵母の有用成分エキス。素材本来の風味を際立たせる、フレーバー・エンハンサー効果が期待できます。

酵母エキスでダシの旨みをもう一段深く！

Yeasty Multi

性状/性質	使用した食品への表示例	特定原材料表示	添加量の目安
粉末	酵母エキス	なし	0.05～2.0%（最終製品の風味により増減させてください）
賞味期限	730日		
保存方法	0～30℃		
●内容量 10kg (1kg×10) ダンボール			

核酸・グルタミン酸に加え、各種アミノ酸を豊富に含む酵母エキス。畜肉・魚介・乳製品由来のアミノ酸を含み、さまざまなダシと相性が良好です。料理全体の味わいを下支えし、設計の幅を広げるベース素材として活用できます。



かんすいに合うスープに対して
発酵調味料と酵母エキスを加え、
さらなるおいしさ向上を実現！

発酵調味料
素材を引き立て、
スープの風味を向上
（調味感や付加価値向上）

酵母エキス
ダシの旨みの底上げ

提案メニュー例

粉末かんすい

発酵調味料・酵母エキス
めん質改良剤・品質向上剤

ベークンパウダー・野菜パウダー・ミネラル酵母
マヨネーズ・調味料・エッセンス・穀物加工品

マヨネーズ類

シンプルから味変まで揃うマヨソース。
味の決め手にも、耐熱・冷凍対応の頼れる一本にも。
幅広いニーズに対応できます。



和えて、焼いて、そのままのせて。きれいに仕上がる万能マヨソース。

マヨネーズ ユースフル

シンプルな味わいで幅広いメニューに活用できるマヨネーズ。耐熱性に優れ、加熱調理や焼成後もジューシーでソフトな食感をしっかりキープ。サラダや和え物はもちろん、焼きメニューの仕上げなど幅広い工程で頼れる一本です。

●内容量
ピロー包装／1kg×8

特定原材料表示 卵
賞味期限 120日
保存方法 1~10℃



MYフリーズデリカマイルド

冷凍耐性・耐熱性に優れたマヨソース。魚介類や野菜などと和えて加熱殺菌・冷凍しても分離しにくく、なめらかな見た目と食感をしっかり維持。酸味を抑えたマイルドな味わいで素材の風味を引き立て、幅広いメニューに活用できます。

●内容量
ピロー包装／1kg×8

特定原材料表示 卵・乳成分
賞味期限 120日
保存方法 1~10℃



※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

MY博多明太子R

博多明太子を使用した風味豊かなマヨソース。焼成しても固まりにくく、きれいな焼き残りを実現します。見た目の美しさとおいしさを長くキープ。サイドメニューなどのアクセントや味変にも幅広く活躍します。

●内容量
ピロー包装／1kg×8

特定原材料表示 小麦・卵・乳成分
賞味期限 120日
保存方法 1~10℃



MYカラシNEW

コク深い味わいにピリツとした辛味を効かせた、辛子風味のマヨソース。ほどよい刺激が食欲をそそり、ソース焼きそばの仕上げや味変に最適。シューマイにもよく合い、ひと味違うアクセントで、さまざまなメニューを引き立てます。

●内容量
ピロー包装／1kg×8

特定原材料表示 卵
賞味期限 120日
保存方法 15~25℃



バラエティソース・穀物加工品

手作り感のあるコク深いソースを手軽に実現。
穀物加工品を生地や具材に練り込めば、メニューがバラエティ豊かに展開できます。



おいしさを豊かに。バラエティ豊かに。

香るレモンタルタル

具材感あふれるソース。レモン果汁のさわやかな酸味がほどよいアクセントとなり、後口はさっぱり軽やか。肉料理の仕上げやフライ製品との相性抜群で、素材を引き立てながら爽快感をプラスします。

●内容量
ピロー包装／500g×8

特定原材料表示 小麦・卵・乳成分
賞味期限 90日
保存方法 1~10℃



新カレーソースYH-RI

服部幸應監修。オリジナルスパイスと焙煎ルーに発酵調味料を合わせ、素材の旨みを引き立てた重厚なカレーソース。そのままかけるだけでも本格的な味わいに。アレンジもしやすく、さまざまなカレーメニューに活用できます。

●内容量
12kg(2kg×6)ダンボール

特定原材料表示 小麦・乳成分
賞味期限 180日
保存方法 10~25℃



※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

オリコ発芽玄米アップ

開けてすぐ料理に使える加熱調理済みの穀物加工品。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。既存のメニューに混ぜるだけで手軽に差別化ができ、からだにやさしいイメージの商品づくりにも役立ちます。

●内容量
アルミパウチ／1kg×3

特定原材料表示 なし
賞味期限 180日
保存方法 10~25℃



●製品を使用したメニュー例



ベーキングパウダー

バターや卵に加えるだけで、仕上がりを底上げ。
お菓子だけでなく料理にも活躍するベーキングパウダーです。



ふくらむ。おいしさも、ボリュームも、満足感も。

ブランニュー

性状/性質 粉末	使用した食品への食品添加物表示例 膨張剤またはベーキングパウダー またはふくらし粉
添加量の目安 バター粉に対して1.0%	特定原材料表示 なし

フライ製品向けのバター粉に適したベーキングパウダー。バター粉に配合して使用することで、サクサクとした軽い食感に仕上がり、揚げたてのおいしさを演出。さらにフライ時の破裂防止にも有効で、品質の安定と作業性向上に役立ちます。

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。 ※直射日光と高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。

●内容量 2kg(スタンディングパウチ) ×6ダンボール
賞味期限 365日

●内容量 15kgダンボール
賞味期限 180日

BP ふんわり卵

性状/性質 粉末	使用した食品への食品添加物表示例 膨張剤またはベーキングパウダー またはふくらし粉
添加量の目安 卵製品の場合 卵当たり1~4% (配合、製法、機械などを考慮し、添加量を増減してください)	特定原材料表示 なし

料理に最適なベーキングパウダー。加えるだけでふっくらふんわりとボリュームのある仕上がりに。味への影響が少ないため、繊細な味わいの卵料理にも安心して使用できます。かに玉やオムレツ、炒り卵などにおすすめです。

●内容量 2kg(スタンディングパウチ) ×6ダンボール
賞味期限 365日

●内容量 10kgダンボール
賞味期限 180日

野菜パウダー | ベジファシリーズ

国産野菜を丸ごと超微粉砕したマイクロパウダー「ベジファ」。
野菜のヘルシーさを商品価値として提供します。



野菜の色で鮮やかに。野菜の味でヘルシーに。

野菜パウダーベジファ

性状/性質 粉末	使用した食品への表示例 野菜粉末	特定原材料表示 なし
-------------	---------------------	---------------

こだわりの野菜素材を、鮮やかな色と栄養を損なわずマイクロパウダー化。なめらかな食感で他素材となじみやすく、少ない使用量でも色鮮やかな商品づくりが可能です。吸収性にも優れ、離乳食や介護食にも最適。ラインアップは11種類。

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。 ※直射日光と高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。



ラインアップ



ミネラル酵母

酵母の力でミネラルをおいしく強化。健康志向が高まる今の時代にふさわしい
栄養価向上を支える機能性素材シリーズです。



酵母発の次世代ミネラルサポート。

ミネラル高含有パン酵母 ミネラル酵母シリーズ

成分特化型「亜鉛／銅／鉄 他」 プレミックス型「ミネラルフル」	性状/性質 粉末	特定原材料表示 なし
------------------------------------	-------------	---------------

各種ミネラル含有量を飛躍的に向上させた粉末食品素材。亜鉛・鉄・マンガン・ヨウ素など成分特化型と、10種をバランスよく配合したプレミックス型を用意。だまになりにくく、味への影響も小さいため、幅広い食品の健康訴求に役立ちます。

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。 ※直射日光と高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。

ミネラルフル／亜鉛／銅／鉄／マンガン／ヨウ素／モリブデン	クロム	保存方法 0~30℃
賞味期限 2年	賞味期限 4年	

●内容量
1kg(内装:GLパウチ／外装:白ダンボール)

提案メニュー例

粉末かんすい

発酵調味料・酵母エキス
めん質改良剤・品質向上剤

ベーキングパウダー・野菜パウダー・ミネラル酵母
マヨネーズ類・バラエティソース・穀物加工品