

半固体状ドレッシング MYフリーズデリカシリーズ メニュー集



冷凍食品のメニューの幅を
広げます。



MYフリーズデリカマイルド のこだわり

1 冷凍サラダ用途向けの高い冷凍耐性と耐熱性

食材を和えて加熱殺菌、冷凍しても分離しません。
魚介類や野菜類の冷凍サラダをはじめ、冷凍惣菜に使用できるマヨソースです。

2 食材を生かすマイルドな味わいとあざやかな白色

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。
また、褐変せずきれいな白さを保持するため、色調からもおいしさを演出します。

3 なめらかな物性

なめらかな物性を生かして、和える、線掛けトッピングなどの用途におすすめです。

	未加熱、未冷凍	→ スチーム加熱後 (95℃、45 分間)	→ 冷凍 →	解凍後 (自然解凍)
通常のマヨネーズ		褐変 + 分離 		褐変 + 分離 
MYフリーズデリカマイルド		褐変、分離なし 		褐変、分離なし 
MYフリーズデリカマイルドを使用したカニカマサラダ		褐変、分離なし 		褐変、分離なし 

メニュー一覧

和える

- ・ カニカマサラダ
- ・ ツナマヨサラダ
- ・ エビマヨサラダ
- ・ コンビーフマヨサラダ
- ・ ホッキ貝サラダ
- ・ カニカマと小松菜のマヨサラダ
- ・ かぼちゃサラダ
- ・ ごぼうとささみのマヨサラダ

トッピング

- ・ ライスバーガー (テリヤキ / 焼肉)
- ・ テリヤキチキンピザ
- ・ ちりめんじゃこのマヨピザ
- ・ ツナじゃがコーンピザ
- ・ プルコギ風ポテトピザ
- ・ お好み焼き

練りこみ

- ・ ハンバーグ



ごぼうとささみのマヨサラダ

MYフリーズデリカマルチ のこだわり

1 調理済み冷凍加工食品用途向けの高い冷凍耐性と耐熱性

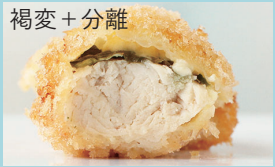
油調や焼成などの高温調理後に冷凍しても分離しません。
揚げものやハンバーグをはじめとする調理済み冷凍加工食品に使用できるマヨソースです。

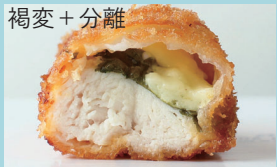
2 食欲を増すほどよい酸味

ほどよい酸味と卵のコクをしっかりと効かせた食欲が増す味わいです。

3 しっかりとした保形性

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。

		未加熱・未冷凍	→ 油調後 (170°C、8分間)	→ 冷凍	→ 解凍後 (電子レンジ使用)
加熱してから冷凍した場合	通常のマヨネーズ		褐変 + 分離 		褐変 + 分離 
	MYフリーズデリカマルチ		褐変、分離なし 		褐変、分離なし 

		未加熱・未冷凍	→ 冷凍	→ 油調後 (170°C、8分間)
冷凍してから加熱した場合	通常のマヨネーズ			褐変 + 分離 
	MYフリーズデリカマルチ			褐変、分離なし 

close up



ささみのマヨしそフライ

メニュー一覧

和える

- ・タルタルソース入りエビカツ
- ・タマゴサラダ入りハムロール

トッピング

- ・ささみのマヨしそフライ
- ・サワラのマヨソース焼き
- ・タラのマヨソース焼き（青のり、梅肉）
- ・鮭の西京味噌マヨソース焼き

練りこみ

- ・しっとりナゲット
- ・牛肉コロッケ
- ・ツナじゃがコーンピザ
- ・プルコギ風ポテトピザ

包あん・注入

- ・マヨソース in ハンバーグ
- ・マヨソース in コロッケ
- ・マヨちくわの磯辺揚げ



マヨちくわの磯辺揚げ

和えるだけでも十分おいしい

和える

MYフリーズデリカマイルド

食材の風味を引き立たせたい場合におすすめ

MYフリーズデリカマルチ

味のアクセントにしたい場合におすすめ

お寿司の軍艦巻きや
付け合わせのサラダに
おすすめ！



① MYフリーズデリカマイルド 使用

カニカマサラダ

カニ風味かまぼことMYフリーズデリカマイルドを1：1で和えるだけ！あざやかな白色でカニ風味かまぼこの彩りをきれいにみせます。

② MYフリーズデリカマイルド 使用

ツナマヨサラダ

みんな大好きなツナマヨサラダ。軍艦巻きの他にもおにぎりや海苔巻き、調理パンなどの具材としてもお使いいただけます。

③ MYフリーズデリカマイルド 使用

エビマヨサラダ

ゆでたエビを和えたエビマヨサラダ。軍艦巻きの他、野菜サラダのトッピングにもおすすめです。

④ MYフリーズデリカマイルド 使用

コンビーフマヨサラダ

コンビーフのもったりとした食感とトッピングタマネギのシャキシャキ感がベストマッチの一品です。

⑤ MYフリーズデリカマイルド 使用

ホッキ貝サラダ

ホッキ貝やイカ、とびっこ、あおさの色調がパッと映えて見た目からおいしさを演出します。



当社製品のご紹介

トッピングタマネギ

さまざまなメニューのアクセントになる「タマネギのみじん切り」を、使いやすくアレンジした加熱済み加工食品。手切りしたようなランダムなサイズとシャキシャキとした食感が特長です。





MYフリーズデリカマイルド 使用

カニカマと小松菜のマヨサラダ

MY フリーズデリカマイルドにカニ風味かまぼこと小松菜をあわせました。マイルドな風味で小鉢やお通しのメニューに最適です。



MYフリーズデリカマイルド 使用

かぼちゃサラダ

酸味が少ないMYフリーズデリカマイルドでかぼちゃの甘みを引き立たせました。さつまいもサラダでも相性○。



MYフリーズデリカマルチ 使用

タルタルソース入りエビカツ

エビ × タルタルソースの黄金の組み合わせ！
MYフリーズデリカマルチをベースにして作ったタルタルソースなら、揚げても冷解凍しても流れ出ずにしっかりと残ります。

★タルタルソース
MYフリーズデリカマルチ・100g
ピクルス・25g
茹で卵・50g
タマネギ・30g
レモン汁・5g
塩、ホワイトペッパー・適量



MYフリーズデリカマルチ 使用

タマゴサラダ入りハムロール

タマゴサラダにハムを巻いて揚げました。
MYフリーズデリカマルチをベースにして作ったタマゴサラダなら、揚げても冷解凍しても分離しません。

★タマゴサラダ
茹で卵・250g
MYフリーズデリカマルチ・100g
塩・1g
ホワイトペッパー・0.1g



盛り付けのアクセントに！

トッピング

MYフリーズデリカマイルド

なめらかな物性で
線掛けにおすすめ！
見た目を華やかに演
出します。

MYフリーズデリカマルチ

たっぷり乗せるなら
しっかりとした保形性
のマルチがおすすめ！

MYフリーズデリカマイルド 使用

ライスバーガー（テリヤキチキン / 焼肉）



香ばしく焼いたご飯にテリヤキチキン / 焼肉とMYフリーズデリカマイルドをサンドした和風のライスバーガーです。
お肉にかかるなめらかで白いMYフリーズデリカマイルドが、食欲をそそる見た目に仕上げます。



MYフリーズデリカマイルド 使用

テリヤキチキンピザ

テリヤキのたれとMYフリーズデリカマイルドをあわせたテリヤキマヨソースを下塗りして、仕上げにもMYフリーズデリカマイルドをトッピングしました。甘じょっぱいたれとまろやかなMYフリーズデリカマイルドは相性抜群です。



MYフリーズデリカマイルド 使用

ちりめんじゃこのマヨピザ

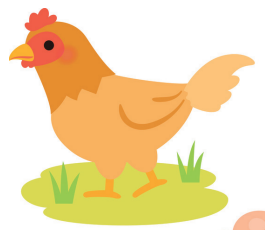
MYフリーズデリカマイルドを下塗りし、ちりめんじゃこと青ネギをトッピング、さらにその上からMYフリーズデリカマイルドを線掛けしました。



MYフリーズデリカマルチ 使用

ささみのマヨしそフライ

鶏のささみにシソの葉と MY フリーズデリカマルチをトッピングして、衣をつけてサクッと揚げました。淡泊な鶏のささみとさっぱりとしたシソの葉にMYフリーズデリカマルチが加わり、おつまみにも最適なパンチのある味わいです。



トッピングした MY フリーズデリカマルチが揚げた後もきれいに残る！



MYフリーズデリカマルチ 使用

サワラのマヨソース焼き

青魚のサワラの上にたっぷりとMYフリーズデリカマルチをトッピングして焼き上げました。青魚とMYフリーズデリカマルチの程よい酸味は相性抜群。お魚が苦手な人にも食べやすい味わいです。



冷凍→解凍後（電子レンジ使用）



トッピングした
MY フリーズデリカマルチは
そのままの形状を維持！



おすすめアレンジ

MYフリーズデリカマルチにちょっとした食材を混ぜ込んでひと味プラスしたマヨソースに！レシピの幅を広げます。

MYフリーズデリカマルチ 使用

タラのマヨソース焼き (青のり、梅肉)

★青のりマヨソース

青のり・・・１g
MYフリーズデリカマルチ・・・１００g

★梅肉マヨソース

梅肉・・・１０g
MYフリーズデリカマルチ・・・１００g



MYフリーズデリカマルチ 使用

鮭の西京味噌マヨソース焼き

★西京味噌マヨソース

西京味噌・・・１０g
酒・・・１０g
みりん・・・１０g
MYフリーズデリカマルチ・・・８０g



冷解凍後もしっとりジューシーに。

練りこみ

MYフリーズデリカマイルド

よりジューシーに仕上げるならマイルドがおすすめです！

MYフリーズデリカマルチ

まとまりのある味いに仕上げるならマルチがおすすめです！

MYフリーズデリカマイルド 使用

ハンバーグ

タネに練りこんだまろやかな味いのMYフリーズデリカマイルドが隠し味のハンバーグ。冷凍＆レンジ加熱後も縮んだり硬くなりなく、ふっくらとジューシーな食感に仕上がります。



【合挽き肉での評価】

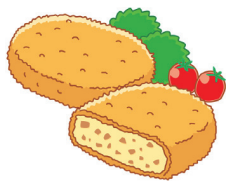
- ・合挽き肉（①無添加／②MYフリーズデリカマイルドをタネに対して8%添加）を100gずつ平丸形に成形。
- ・コンベクションオーブン（180℃／20分）で焼成後、冷凍保管。
- ・レンジ（600W／1分30秒）で加熱して比較。

	無添加	MYフリーズデリカマイルド 8%添加（練りこみ）
外 観	縮んでやや締まっている	縮まずふっくらしている
食 感	やや硬くパサパサ	ソフトでジューシー
重さ / 体積 ①レンジ加熱前 ②レンジ加熱後	① 70.0 g / 78.8m L ② 56.3 g / 72.7m L	① 69.8 g / 78.0m L ② 66.2 g / 76.8m L
内相写真 （レンジ加熱後）	 水分が飛びパサパサ	 水分が残りジューシー

MYフリーズデリカマルチ 使用

牛肉コロッケ

MYフリーズデリカマルチをタネに対して3%添加（練りこみ）して、しっとりと仕上げた牛肉コロッケです。冷解凍後もパサつかず、おいしくいただけます。



MYフリーズデリカマルチ 使用

しっとりナゲット

MYフリーズデリカマルチをタネに対して5%添加（練りこみ）して、しっとりと仕上げたチキンナゲットです。ジューシーな食感に加え、まとまりのある味わいに仕上がります。



おすすめアレンジ

MYフリーズデリカマルチを練りこんだじゃがいもを使った冷凍ピザの提案。冷凍してもパサつかずしっとりとしたじゃがいもの食感をお楽しみいただけます。さらにMYフリーズデリカマイルドで線掛けトッピングが見た目をおいしく演出します。

MYフリーズデリカマルチ 使用

MYフリーズデリカマイルド 使用

ツナじゃがコーンピザ

MYフリーズデリカマルチを3%練りこんだじゃがいもにツナとコーンをトッピングしたピザ。じゃがいもになじんでいるMYフリーズデリカマルチのほど良い酸味がアクセントになっています。



MYフリーズデリカマルチ 使用

MYフリーズデリカマイルド 使用

プルコギ風ポテトピザ

MYフリーズデリカマルチを3%練りこんだじゃがいもとピリ辛のプルコギ風お肉炒めをトッピングしたピザ。しっとりとしたじゃがいもにお肉の旨味が染みて、何切れでも食べたくなるピザです。



焼いても揚げてもしっかり残る

包あん・注入

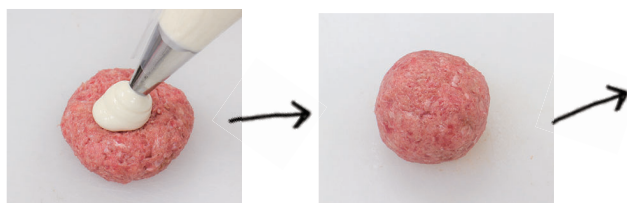
MYフリーズデリカマルチ

しっかりとした保形性
で包あんや注入用途に
最適

MYフリーズデリカマルチ 使用

マヨソース in ハンバーグ

MYフリーズデリカマルチを包んで焼いたハンバーグです。
甘辛いソースにMYフリーズデリカマルチがプラスされ、
ごはんが進む味わいです。



MYフリーズデリカマルチ 使用

マヨソース in コロッケ

人気の揚げ物コロッケにMYフリーズデリカマルチを包みました。コクのあるMYフリーズデリカマルチはコロッケなどの揚げ物とも相性〇。お弁当のおかずにおすすめです。



MYフリーズデリカマルチ 使用

マヨちくわの磯辺揚げ

ちくわにMYフリーズデリカマルチを注入して青のり入りのバター液を絡めて揚げた磯辺揚げアレンジです。
MYフリーズデリカマルチは冷凍耐性に加え耐熱性も兼ね揃えているため、フライ後にもしっかりと残せます。



ワンランク上の味つけのご紹介

オリエンタル酵母の他の製品と組み合わせたワンランク上の味つけメニューをご紹介します！
冷凍食品の幅を広げます！

冷解凍後もごぼうの風味が香る！



MYフリーズデリカマイルド 使用

ごぼうとささみのマヨサラダ

おつまみやおかずにとぴったりなごぼうとささみのマヨサラダです。
少量の野菜パウダー「ベジファごぼう」を加えることで、
冷解凍後も豊かなごぼうの風味が香り、ワンランク上のサラダに
仕上がります。

当社製品のご紹介

ベジファごぼう

国産ごぼうを100%使用したマイクロパウダーです。特殊な粉碎方法により粒子が非常に細かく素材とのなじみが良いので、製菓製パン、料理などさまざまな用途でご使用いただけます。



MYフリーズデリカマイルドの味わいと「極旨プラス」の旨味が相性バツグン！

MYフリーズデリカマイルド 使用

お好み焼き

生地に発酵調味料「極旨プラス」を添加したお好み焼きです。
「極旨プラス」を加えることで生地に香ばしい旨味がプラスされて
ワンランク上の味つけに。トッピングにMYフリーズデリカマイルド
を線掛けするとよりおいしい見た目に仕上がり、MYフリーズデリカ
マイルドの味わいと生地の旨味が相性バツグン！

当社製品のご紹介

「極旨プラス」

「極旨プラス」は、旨味を付与する発酵調味料です。旨味成分の一つであるアミノ酸を豊富に含んでいるため、添加するだけで味のベースアップが図れ、後にひく旨味を得られます！





MYフリーズデリカマイルド

【名 称】半固体状ドレッシング

【原材料名】食用植物油脂、糖類（水飴、砂糖）、醸造酢、粉末卵黄、乳清蛋白、食塩、卵黄、
香辛料／加工澱粉、乳化剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）

【アレルギー表示（府令7品目）】卵・乳成分

【保存方法】1～10℃ 【賞味期限】製造日起算 開封前120日

【内 容 量】10kg（5kg×2）ダンボール



MYフリーズデリカマルチ

【名 称】半固体状ドレッシング

【原材料名】食用植物油脂、糖類（水飴、砂糖）、醸造酢、粉末卵、食塩、乳清蛋白、香辛料
／加工澱粉、乳化剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）

【アレルギー表示（府令7品目）】卵・乳成分

【保存方法】1～10℃ 【賞味期限】製造日起算 開封前120日

【内 容 量】10kg（5kg×2）ダンボール



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 FAX: (03) 3968-8929 <https://www.oyc.co.jp>