

③ 油脂・乳製品・卵類

③ 油脂・乳製品・卵類

ホイップクリーム クリアホイップ15ND

- 商品コード：#4129
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：軽さの中に、濃厚な生クリームの乳味があるホイップクリーム(乳脂肪15%)です。独自の油脂技術・乳化技術・おいしさ維持技術を駆使し、瑞々しい食感、冷感があり、フレッシュなおいさが長続きします。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ラクレール

- 商品コード：#4467
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：生クリームの光による劣化や乾燥を抑えるブレンド用クリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ムワール

- 商品コード：#4569
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：すっきりした乳風味で、軽い食感・口どけの良いホイップクリーム。ブレンドする素材のおいしさをよりいっそう引き立てます。(食品添加物表示不要)

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム リシェール

- 商品コード：#4536
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：生クリームのフレッシュな乳風味をより豊かにする、生クリームブレンド用ホイップクリームです。「良好な口溶け」と「乳風味の持続感」を初めて両立させました。光による生クリームの風味劣化を抑制します。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ラテール

- 商品コード：#4176
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪35%
●特長：フレッシュ感のあるクリームとココ味のあるクリームをブレンドする事により、クリーム風味がひろがり、さらに乳味が持続するようになりました。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム トッピング800ND

- 商品コード：#4254
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪27%
●特長：不二製油独自の乳化技術が生んだホイップクリームです。あっさりした味からリッチな味まで豊富なラインアップはどれもが口溶けのよいクリームです。保型性、保存性にも優れた作業性のよいクリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ガトーノイエ22

- 商品コード：#4367
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪22%
●特長：厳選された天然素材のみを使用することで、より生クリームに近い自然な乳味を実現しました。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム クレームドアクラン

- 商品コード：#4683
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：ガーナ産のカカオとクリームを使用した本格的なハイカカオクリームです。無着色でカカオの自然な色合いを生かしました。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム レジェール20

- 商品コード：#4163
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪20%
●特長：総油分40%。軽さの中にさわやかな生クリームの乳味のあるクリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ガナッシュトッピングダーベルR

- 商品コード：#4247
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：口溶けの良いビター感のあるガナッシュクリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム シェフィール

- 商品コード：#4362
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪0.5%
●特長：素材のおいしさを引き出すブレンド用クリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム トッピングチョコレートN

- 商品コード：#4258、#4268
●容量荷姿：1000ml×12、10kg
●特長：ココア風味のトッピングクリームです。

【不二製油株式会社】



③ 油脂・乳製品・卵類

プラントベース素材 美味投入 (びみとうにゅう)

- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：生乳の分離法に近い方法で大豆を分離する世界初のUSS製法により生まれたプレミアム豆乳「低脂肪豆乳」です。油分をほとんど含まない豆乳で、大豆の旨味が強く出汁として使えるほか、発酵源としても使用できます。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材 濃久里夢 (こくりーむ)

- 商品コード：#7159
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：USS新製法により得られた大豆クリームです。大豆が持つおいしさ、乳風味とは異なる和風素材としての利用ができます。少量の使用にてダシのうま味を増強できます。植物性乳化素材として乳化安定性に優れています。堅さ、なめらかさなどの物性調整が可能です。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材 濃久里夢ほいっぷくれーる

- 商品コード：#4089
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：USS新製法により得られた大豆クリームを使い、乳由来原料を一切使わず、くせのないすっきりとした豆乳風味に仕立てました。餡にきなこ、抹茶に栗にさつまいも。和の素材に合う二つとないホイップクリーム。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材 マメマージュ

- 商品コード：#7379
- 容量荷姿：500g×12
- 特長：世界初の、大豆でできたクリームチーズ様素材です。動物由来原料不使用。独自の発酵技術を駆使し、芳醇な発酵風味でコクある素材に仕上げました。

【不二製油株式会社】



その他クリーム プロベスト500ND

- 商品コード：#4223
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：3倍に希釈して製菓・調理用に、牛乳同様に使える濃縮タイプの練り込み用クリームです。

【不二製油株式会社】



液体油脂 クックパル

- 商品コード：#2849
- 容量荷姿：16kg
8kg/バックインボックス・ローリー種
- 特長：揚げ上がり、風味安定性に優れたフライ油です。

【不二製油株式会社】



液体油脂 大豆白絞油

- 商品コード：#2415
- 容量荷姿：16.5kg
- 特長：大豆を精製した食用植物油脂です。特有のコクとまろやかな旨味をもち、揚げ物がカラッと揚がります。

【不二製油株式会社】



液体油脂 パームエース10

- 商品コード：#2605
- 容量荷姿：16kg
- 特長：融点が低く、作業性のよい、パームスーパーオレインです。

【不二製油株式会社】



液体油脂 フリーールA

- 商品コード：#2610
- 容量荷姿：15kg
- 特長：砂糖泣き耐性に優れ、コクのあるドーナツ用油脂です。

【不二製油株式会社】



離型油 シュッと油太郎

- 商品コード：#9125
- 容量荷姿：480ml×12
- 特長：原料は植物性油脂を使用しています。製品の風味を変えることなく、高温での安定性に優れ、潤滑性も優れています。

【不二製油株式会社】



離型油 デュボア社 トレンアクティブ PR100

- 商品コード：#9276
- 容量荷姿：600ml×6
- 特長：PR100の成分は、食用植物油脂、植物ワックス、レシチンで、パン全般、ケーキ全般、ビスケット等にお使いいただけます。SGOLの成分は、食用植物油脂、レシチン、酸化防止剤で、スライサー、ホッパー、ディバイダー等にお使いいただけます。

【デュボア社】



③ 油脂・乳製品・卵類

マーガリン

ブリザード スーパー2000LT

■商品コード：#2631

●容量荷姿：500g×20

●特長：ヨーロッパ産発酵バター
の風味が活きる最高級焼物用
マーガリンです。



【不二製油株式会社】

マーガリン

デリソフト

■商品コード：#2586

●容量荷姿：500g×20、(10kg)

●特長：不二製油の油脂技術と、発酵技術
を融合させた、パン練り込み用マーガリン
です。厳選された油脂及び発酵乳などの
効果により、柔らかく、歯切れと口溶けの
良いパンが得られます。



【不二製油株式会社】

マーガリン

ブリザード スーパー1000LT

■商品コード：#2138、#2113

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：ヨーロッパ産発酵バター
の風味が活きる最高級焼物用
マーガリンです。



【不二製油株式会社】

マーガリン

フワージュ

■商品コード：#4086

●容量荷姿：10kg

●特長：油脂技術を追求し、厳選した
酵素を配合したマーガリンです。フ
ワージュを使用することで、パン品
質(ソフトナー、老化防止、ボリューム
アップ)、製パン性(生地調節)改良効果が得られます。多様なアイテム(対
粉5~30%配合)にご使用いただけます。特にチョコ生地、ドライフルーツが
入ったパンのバサつきを防止します。



【不二製油株式会社】

マーガリン

ミュレーム

■商品コード：#2053、#2862

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：焼き菓子の経時的な風習変化をおさ
え、おいしさを持続させることが出来ます。
厳選した欧州産バター、乳製品、弊社独自の
乳風味油脂を原料としています。焼き菓子に
素直なバター風味と深いこく味を付与します。
(香料不使用)



【不二製油株式会社】

マーガリン

ブリザード エクセレントピュアレ

■商品コード：#2734、#2119

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：ニュージーランド産バターを使用し、
良質なバター風味を有するハイコンパウンド
素材です。バターに加え、厳選した乳原料を
配合することで、より一層バターの芳香な
コク味が広がります。配合を工夫することで、
焼き菓子において、バターを使用したときの食感に近づけました。食品添
加物表示のないハイコンパウンド素材です。



【不二製油株式会社】

マーガリン

ニューコンボル 500LT

■商品コード：#2542、#2420

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：バターのココとクリーミ
ーなあと味のコンパウンドマーガリン
です。



【不二製油株式会社】

マーガリン

トスタール2

■商品コード：#2999、#2129

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：焦がしバター風味とココのあるロー
スト感を追求したコンパウンドマーガリン
です。



【不二製油株式会社】

マーガリン

アートピア スイートミルクLT

■商品コード：#2100

●容量荷姿：500g×10、(1kg×10)

●特長：ココのあるミルク風にな
上げるシートタイプのマーガリン
です。



【不二製油株式会社】

プラントベース素材

ソイレブール

■商品コード：#2591

●容量荷姿：500g×20

●特長：USS製法で作りに出された大豆由来
の豆乳クリームバターです。大豆本来の
ココやうまみを感じられる上に、後味は
スッキリとしています。
冷凍品です。そのまますぐにカットしてお使
いいただけます。



【不二製油株式会社】

マーガリン

メッセージシリーズ (500・V)

■商品コード：#2628、#2680、#2658、#2414

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：厳選された乳原料(バターの香りや
ココ味に富んだ乳製品、弊社独自の発酵
乳など)を使用することで、芳醇なバター
風味を付与します。



【不二製油株式会社】

プラントベース素材

ソイレブール ラフィーネ

■商品コード：#2036

●容量荷姿：500g×20

●特長：USS製法で作りに出された大豆由来
の豆乳クリームバターです。しっとり滑らか
な口当たりで、塩味を抑えたタイプです。
冷凍品です。そのまますぐにカットしてお使
いいただけます。



【不二製油株式会社】

③ 油脂・乳製品・卵類

機能性油脂

パーミングL

■商品コード：#2240

●容量荷姿：16kg

●特長：起泡安定性、老化防止能に優れた、生地練りこみ用の製菓油脂です。スポンジ生地に練りこむことで、ソフトな食感に仕上がります。

【不二製油株式会社】



フィリング

フジサニー カスタード 100R

■商品コード：#4410

●容量荷姿：1kg×12

●特長：卵黄がたっぷりに入ったデザート用です。

【不二製油株式会社】



機能性油脂

パーミングH

■商品コード：#2273、#2151

●容量荷姿：8kg、15kg

●特長：起泡力に優れた、生地練り込み用のO/W型オールインミックス用乳化油脂です。スポンジ生地に練りこむことで、口どけ良好に仕上がります。

【不二製油株式会社】



フィリング

クレームコルセRG

■商品コード：#4613

●容量荷姿：1kg×12、(5kg×12)

●特長：無脂乳固形分を豊富に含んだ、濃厚でコクのある乳味豊かな発酵素材です。主にスフレ風のロールケーキ・ブッセに焼き生地にご使用いただけます。その他、洋菓子全般にご使用いただくことで、風味、食感の向上が図れます。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

クレメフロマージュ

■商品コード：#4525

●容量荷姿：1kg×12

●特長：クリームチーズを配合し、独自の発酵技術を組み合わせることでコクのあるクリームチーズ風味のペーストに仕立てました。クリームチーズの代わりにクレメフロマージュをお試し下さい。自然な風味のままコストを抑えることができます。ソフトな物性なので、他の素材と簡単に混ぜることができ作業性にも優れています。

【不二製油株式会社】



フィリング

フロマージュブラン・アソルティエ

■商品コード：#4723

●容量荷姿：1kg×12

●特長：新しいお菓子作りをお手伝いする、今までにない製菓用発酵素材です。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

クヴァールD20C

■商品コード：#4335

●容量荷姿：1kg×12

●特長：独自の乳化、発酵技術により開発したクリームチーズ素材です。D20はデンマークタイプの風味で洋菓子に最高です。

【不二製油株式会社】



乳化素材

プロダッシュ800

■商品コード：#2261、#2176

●容量荷姿：1kg×12、5kg×3

●特長：菓子作りに必要な生クリーム、砂糖、卵黄を組み合わせた使いやすい製菓素材です。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

ケーゼ クリーム カマンベール

■商品コード：#4356

●容量荷姿：1kg×12

●特長：バラエティ豊かなナチュラルチーズの風味が生きている「ケーゼ」シリーズです。「クリーム」は、クリームチーズを使用したレシピをそのまま応用できます。「カマンベール」は、焼成しても焼き残り、冷めても硬くならずソフトな食感が持続します。また、チーズケーキの新しい風味作りや、調理・惣菜メニューのバラエティ化にも効果を発揮します。

【不二製油株式会社】



冷凍生地

パイブルージュ エクセレントシート15

■商品コード：#7586

●容量荷姿：1.5kg×6枚

●特長：折パイ・練りパイの特性を兼ね備えたこだわりのパイ生地です。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

クレマ・デ・マスカルポーネR

■商品コード：#4576

●容量荷姿：1kg×12

●特長：発酵技術を駆使することで、イタリア産マスカルポーネに負けない乳味と芳醇なコク味を創出しました。ナチュラルチーズをふんだんに配合した、濃厚な本格的マスカルポーネチーズ素材です。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材

Violife 植物生まれのとろけるスライス・シュレット (チェダータイプ、モッツァレラタイプ)

●容量荷姿：スライス 500g (20g×25枚)×8

シュレット 250g×16

●特長：植物由来素材の発酵・抽出のみのシンプルな工程で乳由来のチーズのような味わいやコクを再現したプラントベースチーズです。



③ 油脂・乳製品・卵類

マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター アピカ

■商品コード：#2028、#2534

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：菓子・パン練り込み用。バターを40%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与しています。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター プティ・プールi

■商品コード：#2626、#2772

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを5%配合したコンパウンドマーガリン。アイルランド産発酵バターと独自のフレーバーによりマイルドなバター風味が特長です。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター エールi

■商品コード：#2498、#2800

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを30%配合したコンパウンドマーガリン。新しい美味しさを演出するマイルドな焼き上がり風味、後味の良さが特長です。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター プリメランi

■商品コード：#2641

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを10%配合したコンパウンドマーガリン。アイルランド産発酵バターと独自のフレーバーによりバター風味とコクのある後味を付与しています。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター ジェニューイン

■商品コード：#2799

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを40%配合したコンパウンドマーガリン。発酵乳と発酵系バターフレーバーの配合によるコクと後味の良さが特長です。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター プリメランiシート

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：ペストリー用折込み。アイルランド産発酵バターを10%配合したコンパウンドマーガリン。アイルランド産発酵バターと独自のフレーバーによりバター風味とコクのある後味を付与、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適です。有塩(1%)



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター ジェニューインシート

■商品コード：#2776

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：ペストリー用折込み。アイルランド産発酵バターを40%配合したコンパウンドマーガリン。発酵乳と発酵系バターフレーバーの配合によるコクと後味の良さが特長、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適です。有塩(1%)



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

マイスター ゴールドスーパー(無塩)

■商品コード：#2012、#2006

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：焼き上がりの豊かなバター風味が持続します。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター マディーラ

■商品コード：#2018

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：菓子・パン練り込み用。バターを20%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与しています。



ファットスプレッド

【株式会社 J- オイルミルズ】

マイスター デリシア

■商品コード：#2722

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：植物性油脂をベースに水を使用せず、カルピス社製のフレッシュな「バターミルクパウダー」を25%配合した製菓用ファットスプレッドです。(油脂分約75%)香料を使用していないので、自然な乳の味が特長で、他の素材の風味を活かします。ロドけが良いので、バタークリームにも適しています。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター デルフィーナ

■商品コード：#2024

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：ペストリー用折込み、バターを20%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適です。有塩(1%)



その他油脂

【株式会社 J- オイルミルズ】

マイスター マイブロットEZ200

■商品コード：#2286

- 容量荷姿：10kg
- 特長：澱粉の老化を抑え、ソフトなおいしさを永く保ち、しかも乳化剤を使用していません。



③ 油脂・乳製品・卵類

ショートニング スーパーアトランタ

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2102
- 容量荷姿：15kg
- 特長：クリーミング性がすぐれています。バターケーキ、フィリングクリーム、クッキー等にご使用いただけます。



マーガリン ラブルガトープルターニュ

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#22745
- 容量荷姿：500g×10×2
- 特長：フランス・ブルターニュ地方の発酵バターを使用した、豊かなバターのコクと風味。油脂の結晶コントロール技術により、パンや焼き菓子の食感はバターのように仕上がります。



ショートニング T-スペシャル

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2360
- 容量荷姿：15kg
- 特長：シャープな口溶けをL,M,Hの3つの硬さで提供します。



マーガリン ラブルシートCP

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2763
- 容量荷姿：500g×10
- 特長：生のバターではなく、加熱したバターの香りをターゲットにしたので、自然でしっかりとしたバター風味になっています。バターを配合していない、ノンコンパウンドタイプです。



ショートニング S-スペシャル100LT

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2493
- 容量荷姿：15kg
- 特長：常温で半固形状の特性を持ち、フィリングクリームやペースト状の製品に最適です。



マーガリン ラブルガトー

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#22742
- 容量荷姿：10kg
- 特長：バターを使ったかのような風味、食感が出る新しいタイプのマーガリンです。製菓・製パン向け練り込み用マーガリンです。ただひたすらに、バターの味と物性を追求しました。



ショートニング スプレnder-L

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2364
- 容量荷姿：15kg
- 特長：安定した乳化力でソフトでしっとりしたケーキができます。



ショートニング パスキー

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2200
- 容量荷姿：16kg
- 特長：卵と一緒にホイップできる液体ショートニングです。軽く、口溶けの良いバターケーキを作ることができます。



機能性油脂 スプレnder-HG

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2512
- 容量荷姿：16kg
- 特長：すぐれた気泡力で安定した生地作りができます。



機能性油脂 パホーマー

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2733、#2732
- 容量荷姿：5kg、16kg
- 特長：スポンジケーキ作りを安定させる気泡性乳化油脂です。ゼノアを併用したオールインミックス法によりソフトでしっとりとしたスポンジが出来上がります。



液体油脂 ニッカ サラダ油 ヴァイオレット

【株式会社 J-NIKKA パートナース】

- 商品コード：#2402
- 容量荷姿：16.5kg
- 特長：大豆油のまろやかな風味を生かしたサラダ油です。ドレッシング、マヨネーズから様々な料理に使われています。



機能性油脂 ゼノア

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2173、#2170
- 容量荷姿：7kg、16kg
- 特長：後油法で安定したスポンジケーキ作りが出来る液体油です。パホーマーと合わせてオールインミックス法によるスポンジを作ること出来ます。



③ 油脂・乳製品・卵類

③ 油脂・乳製品・卵類

クリーム クリーム〈47〉

- 容量荷姿：1000ml
- 特長：最高級の原乳を使って仕上げたハイグレードな純生クリーム。深いコクがあります。

【株式会社大弘】



フレッシュバター 北海道よつ葉バター（食塩不使用）

- 商品コード：#2507
- 容量荷姿：450g×30
- 特長：北海道産の良質な生乳を100%使用。ミルクの風味と豊かなコクをぎゅっと濃縮した、製菓・製パンに活躍する食塩不使用タイプです。



クリーム クリーム〈35〉

- 商品コード：#4739
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：自然の風味をそのまま詰めた低脂肪生クリーム。プロの技術が生きる製品です。

【株式会社大弘】



フレッシュバター 北海道よつ葉バター（加塩）

- 商品コード：#2508
- 容量荷姿：450g×30
- 特長：乳原料は北海道産の良質な生乳を100%使用。ミルクの風味と豊かなコクをぎゅっと濃縮した、上品な味わいです。



クリーム フレッシュ38

- 商品コード：#4148
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：オーバーランが高いヨーロッパタイプ。純乳脂オンリーの低脂肪クリームです。

【株式会社大弘】



フレッシュバター 北海道よつ葉発酵バター（食塩不使用）

- 商品コード：#2524
- 容量荷姿：450g×30
- 特長：北海道産100%の良質なクリームを、乳酸発酵させて造りあげたコクのある深い味わいのバターです。ミルクの優しい風味に加え、発酵バター特有のヨーグルトのようなすっきりとした爽やかな後味が、パンやお料理の美味しさをいっそう引き立てます。



クリーム フレッシュナマチョコDX

- 商品コード：#4152
- 容量荷姿：1000ml
- 成分：乳脂肪30%、カカオバター8%
- 特長：クーベルチュールを原料とし、甘さをおさえてオールシーズン味わうチョコの生クリームです。

【株式会社大弘】



全粉乳 よつ葉全粉乳

- 商品コード：#4035、#4735
- 容量荷姿：25kg、700g×12
- 特長：北海道産の生乳から水分を取り除き、乾燥させた全粉乳です。栄養成分比率は牛乳とほぼ同等です。コクや風味向上の目的で洋菓子・製パン、料理に幅広くご利用いただけます。また、水に溶かして牛乳代わりにお飲みいただくことも出来ます。



クリーム デュオショコラ

- 商品コード：#4400
- 容量荷姿：1000ml
- 成分：乳脂肪10%、カカオバター5.6%
- 特長：クーベルチュールをふんだんに使った生クリーム。経済的な人気商品です。

【株式会社大弘】



脱脂粉乳 よつ葉脱脂粉乳

- 商品コード：#4036、#4703
- 容量荷姿：25kg、1kg×12
- 特長：北海道産の生乳を100%使用した風味豊かな脱脂粉乳です。北海道産生乳を100%使用していますので、「北海道産」の産地呼称が可能です。



ショートニング フレッシュプレス ショートニング1500g

- 商品コード：#2587
- 容量荷姿：1500g×12
- 特長：水素添加せず、トランス脂肪酸フリー！パーム油を使った、新しいショートニングが登場しました。化学合成農薬や化学肥料を使わずに栽培された、ナチュラルなパームを使い、独自の無水素添加精製で生産しています。



③ 油脂・乳製品・卵類

フィリング

NKプレミアムカスタード

■商品コード：#4605

●容量荷姿：2kg×5

●特長：独自技術とシェフの技を生かし、卵と乳の自然な味わいを実現したプレミアムな一品です。



【日新化工株式会社】

フレッシュバター

カルピス(株)バター (有塩)

■商品コード：#2044

●容量荷姿：450g×30

●特長：乳本来の味と香りを大切にしたクリーミーな白いバター。他の素材の持ち味を上手に生かします。均一な組織で抜群の伸展性、やさしく芳醇な風味が最高です。

【カルピス株式会社】



フィリング

NKカスタードGF

■商品コード：#4606

●容量荷姿：1kg×6

●特長：脱脂濃縮乳や乳脂肪、乳たんぱくを使用したコクの深いカスタードです。



【日新化工株式会社】

フレッシュバター

カルピス(株)バター (食塩不使用)

■商品コード：#2521

●容量荷姿：450g×30

●特長：乳本来の味と香りを大切にしたクリーミーな白いバター。他の素材の持ち味を上手に生かします。均一な組織で抜群の伸展性、やさしく芳醇な風味が最高です。

【カルピス株式会社】



フィリング

NKキャラメルカスタード

■商品コード：#4607

●容量荷姿：1kg×6

●特長：キャラメルの苦みとコクのある控えめな甘さが効くカスタードです。



【日新化工株式会社】

プロセスチーズ

Luxe リュクス クリームチーズ

■商品コード：#4546、#4547

●容量荷姿：1kg×12、(2kg×6)
5kg×2

●特長：北海道の酪農の発祥地である道南の新鮮な牛乳を100%使用し、生乳の風味を生かし、4種類の乳酸菌による爽やかな風味をプラスしたクリームチーズです。

【北海道乳業株式会社】



ナチュラルチーズ

オーストラリア MGナチュラル クリームチーズ

■商品コード：#4353、#4382

●容量荷姿：10kg、2kg×6

●特長：酪農王国オーストラリアの自然放牧の牛から搾った生乳を厳選し最新の技術により作られた新しいタイプのクリームチーズです。酸味、塩味を抑えて作られた、クセのないマイルドタイプ。料理の際も他の材料と混ぜ易く、従来のクリームチーズにはない水に溶けやすい性質があります。



【株式会社野澤組】

卵製品

凍結全卵

■商品コード：#28078

●容量荷姿：1kg×12

●特長：新鮮な鶏卵を原料とし、衛生的に割卵した液全卵を殺菌・凍結した製品です。加熱殺菌しておりますので、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などの心配がなく、安心して各種加工品にお使いいただけます。(冷凍品)

【キューピータマゴ株式会社】



ナチュラルチーズ

ポーリークリームチーズ3LB

■商品コード：#4161

●容量荷姿：1.36kg×10

●特長：新鮮なミルクから作られた100%アメリカンナチュラルクリームチーズ。ミルクィな風味を保ちながら濃厚でしっかりとした味があります。甘さを引き立てるさわやかな酸味。白さが際立ちます。



【株式会社野澤組】

卵製品

加糖凍結卵黄20

■商品コード：#8405

●容量荷姿：2kg×6

●特長：新鮮な鶏卵から分離した卵黄に、砂糖を20%加え、殺菌・凍結した製品です。凍結による変性が少なく、カスタードクリーム、洋菓子やアイスクリームなどに幅広くお使いいただけます。(冷凍品)

【キューピータマゴ株式会社】



ナチュラルチーズ

BUKO クリームチーズ

■商品コード：#4120

●容量荷姿：1.8kg×6

●原産国：デンマーク

●特長：乳脂肪70%



【株式会社野澤組】

卵製品

凍結卵白 (P)

■商品コード：#8404

●容量荷姿：1.8kg×6

●特長：新鮮な鶏卵から分離した卵白を殺菌・凍結した製品です。加熱殺菌しておりますので、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などの心配がありません。また、生の卵白と同等の粘度や風味を残しておりますので、各種加工品にそのままお使いいただけます。(冷凍品)

【キューピータマゴ株式会社】



卵製品

【キューピータマゴ株式会社】

乾燥卵白Wタイプシリーズ

■商品コード：#8430

●容量荷姿：1kg×10、(10kg)

●特長：厳選した卵白を原料とした乾燥卵白です。当製品1kgに7kgの水を加えると8kgの液卵白に相当します。凝固力や消泡性などの違いにより、各種タイプを取りそろえております。



卵製品

【SOSA 社】

アルブミナ

■商品コード：#28028

●容量荷姿：500g×6

●特長：独自の精製技術により開発された乾燥卵白。気泡性が高く、きめの細かい安定性のあるメレンゲを作ることができ、作業効率の向上にも役立ちます。また、補強として使用することで、より安定した生地に仕上げることができます。生菌数も少ないため、非加熱でも安心してご使用いただけます。

