

⑩ その他

⑩ その他

天然発酵調味料 【アキレス発酵食品有限会社】

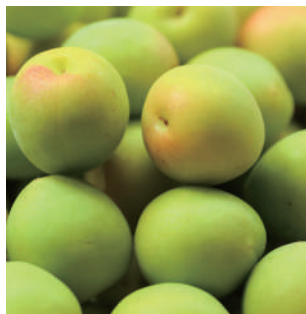
フード・マックス

■商品コード：#8895(5L)
#8897(20L)

スーパーフード・マックス

■商品コード：#80825(5L)
#8219(20L)

- 容量荷姿：各種5L、20L
- 特長：食品の全体量に対して、少量の「フード・マックス」「スーパーフード・マックス」を添加するだけで、食品に含まれる水の組成を変化させます。(自由水→結合水)
 - ①経時による食品の劣化抑制(食味・食感の向上、生菌やカビの抑制)
 - ②冷凍生地解凍の離水抑制
 - ③乳化促進などの様々な効果が期待できます。



膨張剤 【オリエンタル酵母工業株式会社】

オリエンタルベーキングパウダーJS

- 商品コード：#81035
- 容量荷姿：15kg
- 特長：本剤は、カルシウムとして食品の1%以下でご使用下さい。



膨張剤 【オリエンタル酵母工業株式会社】

オリエンタルベーキングパウダーFS

- 商品コード：#8574
- 容量荷姿：2kg×6
- 特長：本剤は、カルシウムとして食品の1%以下でご使用下さい。



イースト 【日仏商事株式会社】

インスタントドライイースト赤

- 商品コード：#9151
- 容量荷姿：500g×20
- 特長：雑臭がなく本来の発酵臭が得られる、ドライイーストと同じ酵母菌のインスタントイーストです。生イーストの半分以下の量で優れた発酵持続力を発揮します。フランスパン・食パンなど糖分の少ない生地(0~12%)に使用してください。ミキシングの短い生地の場合、約30℃のお湯で溶解しお使い下さい。安定性は抜群です。



膨張剤 【株式会社八宝食産】

炭酸水素ナトリウム(重曹)

- 商品コード：#8322
- 容量荷姿：1kg
- 特長：膨らし粉としてご利用いただけます。弱アルカリで、加熱した時の分解により、炭酸ガスが発生し、生地が取り込むことで膨らみます。



イースト 【日仏商事株式会社】

インスタントドライイースト金

- 商品コード：#9150
- 容量荷姿：500g×20
- 特長：リッチな生地用インスタントイースト。もちろん用途は、生イースト使用のパンに完全に置き換える事が出来ます。イースト臭が気にならず、本来の発酵臭が得られます。また、冷蔵生地にも安定した効果を発揮します。



膨張剤 【株式会社八宝食産】

炭酸水素アンモニウム(炭安)

- 商品コード：#8484
- 容量荷姿：1kg
- 特長：重曹よりも低温で多量のガスを発生させるので、発泡倍率を上げることが出来ます。



改良剤 【日仏商事株式会社】

BBJ(ベーカーズボーナス)

- 商品コード：#8570
- 容量荷姿：500g×18、(5kg×2)
- 特長：マルチ改良剤の定番。ボリュームアップに安定性向上に、老化防止に、または冷蔵・短期冷凍にも、使用量を変えるだけでお望みの効果が得られます。



その他製菓用製品 【DEMARLE】

フレキシパン 各種

- 特長：フレキシパンの使用可能温度は+250℃から-40℃まで。全てのお菓子作りに対応します。上質のシリコンを使っているの、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合は押し出すだけで外れます。2500回以上の焼成に耐え、保管の際にもさび付いたりすることがありません。焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来の型よりも衛生的です。



膨張剤 【愛国産業株式会社】

アイコク ベーキングパウダー

- 特長：お菓子をふんわりと仕上げ、美観、食感、香りをよくすることで知られているベーキングパウダー。火揚げをよくし、生地の安定性を高めるなど、隠れた一面でも活躍しています。豊富な種類をとり揃え、さまざまな用途に合わせてお使いいただけます。



その他製菓用製品 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

ボンボン用ストラクチャーシート 各種

- 容量荷姿：27枚セット
- 特長：ボンボンのトリュフチョコレートのためのストラクチャーシート。繰返し使用できます。(15種類)



⑩ その他

その他製菓用製品

ブラノパック

■商品コード：#19108

●容量荷姿：

600×400mm(フレンチサイズ)

500枚入

●特長：ベーキングペーパーです。



【ブラノパック】

その他製菓用製品

フェーヴ 各種

●容量荷姿：100個/ボール

●特長：ガレット・デ・ロフ用のフェーヴです。



【日仏商事株式会社】

その他製菓用製品

ヒイラギリース

●特長：美しいデザインとカラーリングが魅力のオーナメント。とっておきのスイーツを華やかに彩ります。



【株式会社まほろば】

脱酸素剤

エージレス (S・SPEタイプ)

●特長：鉄系自力反応型タイプ。

エージレス自体が反応に必要な水分を持っており、空気に触れると酸素吸収を始めます。

耐油性。脱酸素日数(25℃)は0.5~1日。

S：傷みの早い食品向けの速攻タイプ

SPE：酸素の有無が確認できる酸素検知剤一体型タイプ



【三菱ガス化学株式会社】

脱酸素剤

エージレス (Z・Z-PTタイプ)

●特長：鉄系自力反応型一般タイプ。

エージレス自体が反応に必要な水分を持っており、空気に触れると酸素吸収を始めます。

中~高水分用の汎用タイプです。

耐油性。脱酸素日数(25℃)は1~2日、500以上の大型は、3~5日。



【三菱ガス化学株式会社】

シート状乾燥剤

アイディ シート 各種

●特長：規格品はなくすべてお客様の希望サイズでお受けいたします。包装内の台紙やトレーと兼用できます。破袋がなく、安心です。自動供給も可能で作業効率が向上。シート状のためスペースを取りません。誤飲食の防止になり、安全です。



【株式会社アイディ】

食品品質保持剤

アンチモールド・マイルド 各種

●特長：気体状のエタノールを蒸散し、食品に吸着させ、食品の鮮度を保持する方式のものです。包材、内容物とも安全な素材を使用しております。カビの防止を主目的としており、保湿効果も顕著で、食品の味と風味を保つのに役立っています。



【フロイント産業株式会社】

食品品質保持剤

ネガモールド 各種

●特長：エタノール蒸散剤と脱酸素剤の2つの機能を併せ持ち、食品の変敗原因となる菌、特にカビに対して静菌効果(繁殖抑制効果)を持つだけでなく、食品の水分を保持します。また脱酸素剤にもカビなどの好気性菌に対して静菌効果があり、食品の酸化防止効果もあります。



【フロイント産業株式会社】

アルコール製品

パストリーゼ77

■商品コード：#9181(1L スプレー付き)

#9182(1L スプレー無し)

#9180(5L)

#9087(15kg)

●容量荷姿：1L(スプレー付き、無し)、5L、15kg

●特長：アルコール77%の非常に高い除菌力と、酒造会社ならではの醸造用アルコール・純水使用による安全性を誇る、安心と高品質のアルコール製剤です。高純度カテキン(緑茶抽出物)配合による抗菌持続性により、調理器具や包材、食材への直接噴霧はもちろん、休日前の店舗・工場噴霧も有効です。



【ドーバー洋酒貿易株式会社】

アルコール製品

アルパワー

■商品コード：#9084(1L スプレー無し)

#9085(1L スプレー付き)

#9809(500ml スプレー付き)

#9537(18L 缶)

●容量荷姿：500ml、1L、18L

●特長：カビや食中毒の元になる細菌から食品を守る「除菌・防カビ剤 アルパワー」。除菌・防カビに最も効果を発揮すると言われる73°の酒精度で効果は抜群です。病原性大腸菌O-157に対する殺菌効果も実証されています。また、化学的合成品を一切使用していないため安心してお使いいただけます。



【株式会社ナリツカコーポレーション】



TRUST & LEAP

信頼と跳躍



COCOA Shop AKAI TORI

〒542-0012

大阪市中央区谷町6-4-8新空掘ビル 1F

URL: akai-tori.jp

