

③ 乳製品・油脂・卵類

【最高品質評価】 ベルギー産 発酵バター

コールマン発酵バターは、厳選されたクリームから製造される低温殺菌乳の無塩バターです。発酵風味が強く、生食時はもちろん焼成後も、バター本来の味と香りが持続するのが特長です。エシレバターや AOP バターと並び評価されています。

季節ごとに選定した最適な原料で作られた素晴らしい味わいをご体感ください。



シェフにも高い評価を頂いております。

香り豊かで、コクのある風味が魅力の発酵バター。非常に伸展性が高く、焼き上がり後も残る上品な香りは、フィユタージュと相性が良いです。また通常よりバターを多くしたアングレーズでも、スムーズ且つ滑らかに乳化するので、保形性も保ちながらベストな状態のクリームとなります。他にはない使いやすさもある良いバターです。

アカシエ 興野シェフ

コールマン 発酵バター 商品情報

- ◇ 商品コード：#2555、#2558
- ◇ 容量荷姿：2kg(シート)×5、10kg(ブロック)
- ◇ 賞味期限：製造日より18ヶ月
- ◇ 保管条件：冷凍保管 -18℃
- ◇ 乳脂肪：82%以上
- ◇ 融点：32～34℃
- ◇ 原産国：ベルギー

※その他詳細は、各営業担当までお問い合わせくださいませ。



③ 乳製品・油脂・卵類

フレッシュバター 【物産フードマテリアル株式会社】 ソラレック

- 商品コード：#2560
- 容量荷姿：10kg
- 特長：発酵バター特有の風味とバターのミルク感のバランスの良い味わいです。素材自体の風味を邪魔せず活かすことができるので、日本人にもなじみやすい味に仕上がります。



フレッシュバター 【カルピス株式会社】 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。(冷凍品)



フレッシュバター 【よつ葉乳業株式会社】 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。



フレッシュバター 【カルピス株式会社】 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。(冷凍品)



フレッシュバター 【よつ葉乳業株式会社】 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 【株式会社大弘】 クリーム38

- 商品コード：#4730
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：北海道産の生乳を使って仕上げた、素材の味を引き立てる程よい乳風味と軽さが特徴のクリームです。



- 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。

フレッシュバター 【よつ葉乳業株式会社】 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 【株式会社大弘】 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。



- 商品コード：#4000
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：タレに軽く扱いやすい、作業性と安定性を追求したコンパウンドクリームです。

全粉乳 【よつ葉乳業株式会社】 よつ葉全粉乳

- 商品コード：#4079、#4735
- 容量荷姿：20kg、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 【株式会社大弘】 チョコデラックス

- 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。



脱脂粉乳 【よつ葉乳業株式会社】 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。



クリーム 【株式会社大弘】 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。



③ 乳製品・油脂・卵類

ホイップクリーム ガートノイエ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】



プラントベース素材 ソイレブール

- 商品コード：#2033、#2591
- 容量荷姿：10kg(流し込み)、500g×20
- 特長：USS製法で作られ出された大豆由来の豆乳クリームバターです。大豆本来のコク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】



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】



マーガリン メッセージシリーズ(500・VLT)

- 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(バターの香りやコク味に富んだ乳製品、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 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】



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：バターのコク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】



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。あんこ、きなこ、抹茶、栗、さつまいもなど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】



マーガリン ラブルガートブルターニュ

- 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。



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のある素材に仕上げました。

【不二製油株式会社】



マーガリン ラブルシートCP

- 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。



プラントベース素材 濃久里夢ほいっぷ しぼるだけ

- 商品コード：#4329
- 容量荷姿：500ml×20
- 特長：豆乳クリームの旨みを生かしながら、クセが無く使いやすいクリームホイップです。乳由来原料を一切使わないので、乳アレルギーへの対応が出来ます。あんこ、きなこ、抹茶、栗、さつまいもなど和の素材と相性抜群です。

【不二製油株式会社】



マーガリン ラブルガート

- 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。



③ 乳製品・油脂・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 ジェニユイン**

- 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。



ショートニング **【株式会社 J- オイルミルズ】** **スプレnder-L**

- 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としたケーキができます。



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。



機能性油脂 **【株式会社 J- オイルミルズ】** **スプレnder-HG**

- 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。



マーガリン **【株式会社 J- オイルミルズ】** **グランマスター 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。



液体油脂 **【不二製油株式会社】** **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。



ファットスプレッド **【株式会社 J- オイルミルズ】** **グランマスター 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、カルビ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。口どけが良いので、バタークリームにも適しています。



ショートニング **【月島食品工業株式会社】** **パスキー-G**

- 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出来ます。



ショートニング **【株式会社 J- オイルミルズ】** **T-スペシャル**

- 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。



機能性油脂 **【月島食品工業株式会社】** **パホーマー-G**

- 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。



ショートニング **【株式会社 J- オイルミルズ】** **S-スペシャル100LT**

- 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。



機能性油脂 **【月島食品工業株式会社】** **ゼノア**

- 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 乳製品・油脂・卵類

液体油脂

【株式会社 J-NIKKA パートナーズ】

ニッカ サラダ油 ヴァイオレット

■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。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

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。



離型油

【不二製油株式会社】

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。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

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。



離型油

【原田産業株式会社】

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。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

BUKO クリームチーズ

■商品コード：#4303、#4671

- 容量荷姿：16kg
1.5kg×4(ソフトタイプ)
- 原産国：デンマーク
- 特長：乳脂肪70%



ミルクのフレッシュな風味が生きる味わいで、濃厚でコクがありながら、くせがなくスッキリした後味です。しっとり柔らかく、穏かな甘さの中にかすかな酸味を含む、デンマーク産ならではの品質と味のクリームチーズです。酸味のあるフルーツとの相性もよく、デザート素材としておすすめです。

ショートニング

【日本珈琲貿易株式会社】

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。



プロセスチーズ

【北海道乳業株式会社】

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。



ナチュラルチーズ

【シュレッド・サービス株式会社】

GC エダムパウダー

■商品コード：#4330

- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：風味がよくパン生地、菓子の練りこみやパスタ・サラダ等のトッピングに最適です。



ナチュラルチーズ

【株式会社アルカン】

キリクリームチーズ

■商品コード：#4541

- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：なめらかで他の材料とも混ざりやすく作業性の良さも抜群。酸味は控えめで、さっぱりとした風味、塩味とミルクィなコクが特徴。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

グリュイエールシュレッド (セルロース無)

■商品コード：#4479

- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：マイルドでわずかに酸味と甘みがあり、芳醇で強い風味。添加物であるセルロースを使用していない。



ナチュラルチーズ

【株式会社丸菱関東販売】

ルガール クリームチーズ

■商品コード：#4531

- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：白く、柔らかで扱いやすく作業性が高い。濃厚でコクのある味わいで、後味にしっかりとした酸味を感じます。ブルターニュ産地認証マーク入りです。



チーズフィリング **クレマ・デ・マスカルポーネR** 【不二製油株式会社】

■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。



チーズフィリング **マスカルポーネ・レジェ** 【不二製油株式会社】

■商品コード：#4135
 ●容量荷姿：1kg×12
 ●特長：独自の発酵素材とマスカルポーネチーズを組み合わせた汎用性に優れたマスカルポーネ素材です。優しい発酵感が様々な素材と相性がよく、全体の香りと風味を底上げします。マスカルポーネからの置き換えで、本格スイーツを手軽に、安価に楽しめます。



フィリング **フロマーージュブラン・アソルティエ** 【不二製油株式会社】

■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。



卵製品 **凍結全卵** 【キューピータマゴ株式会社】

■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）



卵製品 **加糖凍結卵黄20** 【キューピータマゴ株式会社】

■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）



卵製品 **凍結卵白（製菓用）** 【キューピータマゴ株式会社】

■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）



卵製品 **乾燥卵白Wタイプシリーズ** 【キューピータマゴ株式会社】

■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 **こだわりたまごのカスタード** 【月島食品工業株式会社】

■商品コード：#4149
 ●容量荷姿：1kg×6
 ●特長：森のたまご®&北海道十勝産牛乳を使用し、厳選された素材の風味を最大限に活かすためにこだわったオリジナル製法で作る、美味しさがつまったカスタードクリームです。そのまま絞ったり、クリームと合わせたり、練りこんだり、幅広くご使用ください。

