

弊社商品一覧

もち粉調製品

商品名	特色	用途
観月 M 22kg 詰	タイ産もち米を、水挽きにして加工でん粉をミックスしたものです。きめ細かいのが、特徴です。	大福もち、和菓子全般
観月 P 22kg 詰	タイ産もち米を、ピンミールにして加工でん粉をミックスしたものです。しっかりした食感が得られます。	大福もち、和菓子全般
GFC175 22kg 詰	タイ産もち米を、臼挽にしたものと、水挽にしたものを、それぞれ50%混ぜ、加工でん粉をミックスしたものです。しなやか食感です。	大福もち、和菓子全般

米粉調製品

貴船 22kg 詰	タイ産うるち米を、水挽きにして加工でん粉をミックスしたものです。タイ長粒米の歯切れのいい食感が特徴です。	みたらし団子 柏餅
--------------	--	--------------

砂糖調製品

AS-1 20kg 詰	グラニュー糖にソルビットを17%配合したものです。	食品全般
----------------	---------------------------	------

でん粉

国産馬鈴薯でん粉 25kg 詰	北海道産馬鈴薯でん粉 粒度が大きく膨潤性が高い。水産練り製品や畜肉練り製品にもよく使用されています。	蒲鉾、ちくわ、惣菜 畜肉練り製品、等
国産甘藷でん粉 25kg 詰	鹿児島産甘藷でん粉 揚げ蒲鉾に使える、歯切れのいい食感になります。老化が早いのが欠点です。	揚げ蒲鉾、ソーセージ等
加工でん粉「時代」 25kg 詰	タピオカ澱粉に加工を施して、加熱安全性を高め、経時変化にも強くなっております。老化が遅いのも特徴です。	水産練り製品、麺類 餃子の皮、ごま豆腐
加工でん粉「祇園」 25kg 詰	タピオカ澱粉に加工を施して、耐冷蔵性、耐冷凍性を高めたでん粉です。加工食品の食感改良に効果を発揮します。	水産練り製品、麺類 冷凍食品等
加工でん粉「葵」 25kg 詰	タピオカ澱粉に加工を施して、耐冷蔵性、耐冷凍性を高めたでん粉です。加工食品の品質保持に効果を発揮し、ソフト感だけでなくプリプリ感も付与します。	水産練り製品、麺類 冷凍食品、等

でん粉

商品名	特色	用途
特殊加工でん粉 各種	もち米やとうもろこし、馬鈴薯や、甘藷などを加工して、耐冷凍性、耐酸性、耐塩性を備えたもの、高温に強く耐レトルト性に優れたもの、水に溶けて膨潤性のあるものなど様々な用途に用いられます。	和菓子、洋菓子全般、製パン、スープ、たれ冷凍食品、等

調味料

エキス系調味料 各種	畜肉、魚介、野菜など素材から抽出したエキスを使った調味料。食品のうま味を豊かにしてくれます。	水産練り製品、惣菜冷凍食品、等
うま味調味料 各種	L-グルタミン酸ナトリウムに代表されるうま味調味料。和洋中、全ての食品のベースを作る調味料として使われています。	食品全般
配合調味料 各種	酵母エキスやたん白加水分解物、及びこれらにうま味調味料を加えて使いやすくしました。食品のおいしさの土台になります。	水産練り製品、惣菜畜肉練り製品、等
醸造調味料 各種	酒類醸造技術をベースにしたみりん風調味料。清酒の風味の強いものから食品にてり、ツヤを出すものまで幅広く揃えております。	水産練り製品、惣菜たれ、調味液、等

食品添加物

甘味料	ステビアや甘草、サッカリンなど砂糖、異性化糖などの置換率の高いものから良質の甘みを付与する製剤まで幅広く取り扱っています。	加工食品全般 しょう油、たれ、等
保存料	水産練り製品で使われるソルビン酸製剤をはじめ、ポリリジンやリゾチームといった相乗効果で麺に使えるような製剤もあります。	加工食品全般 しょう油、たれ、等
乳化剤	水産練り製品の起泡剤や、スポンジ、製パン用に使えるようなソフナーなプロピレングリコールを除いたものも扱っています。	水産練り製品 パン、スポンジケーキ
日持向上剤	グリセリン脂肪酸エステルと pH 調整剤を併用し、各種加工食品に日持効果を与える製剤や酵素、ビタミン B1 を併用して麺のカビを防ぐものなどがあります。	加工食品全般
品質改良剤	L-アスコルビン酸 Na や炭酸カルシウムなど、水産練り製品に強い弾力効果を与える製剤や、エタノール製剤で強い脱臭効果のあるものもあります。	水産練り製品 和菓子、等

おすすめ

商品名	特色	用途
機能性食品	でん粉やセルロースを使い、畜肉惣菜などの保水性、保油性を向上させるものや、加熱による具材の縮みを防止し、ボリューム感のある食感を出すものもあります。	餃子、肉まん、他 畜肉練り製品
プレミックス 各種	バター粉、パン用粉、ドーナツミックス、たこやきミックスなど、水に溶いて使える便利なミックス粉もお勧めです。	パン、ケーキドーナツ 和風、洋風スナック、等