



Margarine  
Shortening  
Spread



Dressing  
Side dish  
Potato



Filling  
Mayonnaise  
Oil

# 製品案内

Products information



おかげさまで100周年  
100<sup>th</sup>

～心躍る商品からおいしい笑顔を～  
丸和油脂株式会社

## 平飼いたまごのマヨネーズ

Concept

調味料(アミノ酸)不使用



心躍る商品からおいしい笑顔を

鶏たちが自由に動き回る農場の  
平飼いたまごを使用したマヨネーズです。



## ▶ 商品特長

- 平飼いたまごを使用した卵黄タイプのマヨネーズです。
- たまごの卵黄のコクとうまみをいかし、マイルドな味わいに仕上げたマヨネーズです。
- 調味料(アミノ酸)は使用していません。

平飼いととは…鶏舎内または屋外において、鶏が床面または地面を自由に運動できるように飼育し産んだ卵のことです。

## ▶ 製品について

- 名称  
マヨネーズ
- 原材料名

食用植物油(国内製造)、卵黄、醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、食塩、香辛料、(一部に卵・りんごを含む)

- 荷姿  
300g×24
- 賞味期間(未開栓)  
7ヶ月
- 保存方法  
直射日光を避け、常温で保存してください。
- アレルギー  
卵・りんご

商品コード 2700363  
JANコード(商品) 4978931401929  
ITFコード(外装) 14978931401926  
ケースサイズ 309mm×285mm×215mm

## ▶ 使用例



野菜ディップに・・・

卵と混ぜてタルタルに

イカ焼きにも

調味料(アミノ酸)は使用せず、平飼いたまごの味わいをいかした卵黄タイプマヨネーズです。程良い酸味と卵黄のコク、うまみをしっかりと感じる平飼いたまごのマヨネーズは野菜だけでなく、料理などにも合わせやすい味わいです。

# 家庭用製品

## 洋日配

### ■ ホテルマーガリン

パンに塗ってご使用頂けるのはもちろん、調理用マーガリンとしてもご使用いただけます。クセのないバター風味なので幅広い用途に使用できます。また、バターナイフ等に附着しにくく、計量しやすいように少し固めに仕上げています。



商品コード=1100117  
JANコード=4978931200867  
ITFコード=14978931200864  
ケースサイズ(mm)=縦 385×横 430×高さ 185  
総重量=10.59kg 荷姿=800g×12 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

### ■ ホテルソフト (ファットスプレッド)

なめらかな口だけでミルク風味に仕上げました。パンなどにも塗りやすいソフトタイプのファットスプレッドです。



商品コード=1100118  
JANコード=4978931200874  
ITFコード=14978931200871  
ケースサイズ(mm)=縦 310×横 465×高さ 210  
総重量=10.28kg 荷姿=380g×24 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

### ■ ホテルソフト(バター入り)

パンに塗りやすいやわらかさで、口あたりがなめらかなバター入りのファットスプレッドです。パンやクラッカーなどにつけてお召し上がりください。



商品コード=1100131  
JANコード=4978931201369  
ITFコード=14978931201366  
ケースサイズ(mm)=縦 473×横 290×高さ 95  
総重量=4.26kg 荷姿=150g×10×2 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

### ■ ホテル オークラ マーガリン

バターのコクと発酵乳のさわやかな香りを活かしました。平金炊きの塩を使用し、味わい深いマーガリンに仕上げました。



商品コード=1300191 JANコード=4933373052290 ITFコード=14933373052297  
ケースサイズ(mm)=縦 473×横 290×高さ 95 総重量=4.26kg 荷姿=150g×10×2  
賞味期限=300日 保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

### ■ ホテル オークラ ピスタチオスプレッド

ピスタチオペーストを8%(原材料中)使用した風味豊かなスプレッドです。口溶けのなめらかなホイップタイプ。ピスタチオの芳しい香り、コクをお楽しみください。



商品コード=2500235 JANコード=4933373053761 ITFコード=14933373053768  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=2.61kg 荷姿=140g×6×2  
賞味期限=300日 保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

### ■ ホテル オークラ メープルスプレッド

カナダ・ケベック州限定採集のメープルシロップを10%(原材料中)使用しました。メープルシロップの香りとそのままの風味が楽しめるスプレッドです。



商品コード=1300192 JANコード=4933373052306 ITFコード=14933373052303  
ケースサイズ(mm)=縦 473×横 290×高さ 95 総重量=4.26kg 荷姿=150g×10×2  
賞味期限=300日 保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=該当なし

### ■ ホテル オークラ チョコレートスプレッド

芳醇な香りのクーベルチュールチョコレートを2%(原材料中)使用し、なめらかなクリームに仕上げました。



商品コード=2500182 JANコード=4933373052313 ITFコード=14933373052310  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=2.61kg 荷姿=150g×6×2  
賞味期限=300日 保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

## グロッサリー(ジャムハチ)

### ■ 珈琲所コメダ珈琲店監修 ピーナッツクリーム

ピーナッツの香ばしさと粒々食感が楽しいピーナッツクリームです。粒ピーナッツとピーナッツバターを合わせて43%配合。(粒ピーナッツ 約15%、ピーナッツバター 約28%)甘さとしよっぱさのバランスにこだわりました。ふわっと口溶けの良いホイップタイプです。



商品コード=2500245 JANコード=4978931203110 ITFコード=14978931203117  
ケースサイズ(mm)=縦 200×横 290×高さ 110 総重量=2.93kg 荷姿=180g×6×2  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

### ■ デキシー Premium ピーナッツクリーム

国産ピーナッツを焙煎しペースト状にしたものをたっぷり使用しています。なめらかな口溶けで、ピーナッツの素材の味が生きています。



商品コード=2300202 JANコード=4978931201529 ITFコード=14978931201526  
ケースサイズ(mm)=縦 290×横 290×高さ 110 総重量=2.49kg 荷姿=140g×6×2  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆

## ■ デキシー ザクザククッキークリーム

バニラ香るミルククリームをベースにココアクッキーを20%配合。クリームだけでも食べられちゃう!?見た目はもちろん、クッキーのザクザク食感を楽しんでいただけるクリームです。

商品コード=2300259 JANコード=4978931203226 ITFコード=14978931203223  
ケースサイズ(mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、小麦、大豆



## ■ デキシー 焼いておいしい クレームブリュレ風クリーム

卵不使用です。カラメル顆粒を配合したココのあるカスタード風クリームです。そのままでも召し上がれますが、ぬってトーストするとサクッと食感とより香ばしい味わいが楽しめます。

商品コード=2300262 JANコード=4978931203301 ITFコード=14978931203308  
ケースサイズ(mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆



## ■ デキシー 塗って焼いたら アップルパイ風クリーム

パンに塗ってトースターで焼くだけでアップルパイ風に仕上がるクリームです。アップルパイを食べているかのような、香り高いシナモンとりんごの甘酸っぱい風味を味わえます。トーストするとクリームがサクサク食感になります。

商品コード=2300252 JANコード=4978931203059 ITFコード=14978931203056  
ケースサイズ(mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆、りんご



## ■ デキシー 焼いておいしい ピーナッツクリーム つぶ入り

焼くと、とろけてジュシーに!ピーナッツの香り際立つクリーム!パンに染み込むジュワッと感、パンの上に残るとろっと感のバランスにこだわりました。つぶピーナッツを5%配合し、カリカリとした食感も楽しめます。

商品コード=2300255 JANコード=4978931203134 ITFコード=14978931203131  
ケースサイズ(mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆



## ■ デキシー 焼いておいしい クリームボックス風クリーム

トーストするとクリームが「とろけて」おいしい!菓子パン「クリームボックス」のクリームをイメージした商品です。練乳感のあるミルク風味でココのある味わいです。トーストすると、ミルクの風味がより際立ちます。

商品コード=2300256 JANコード=4978931203141 ITFコード=14978931203148  
ケースサイズ(mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆



## ■ αピーナッツクリーム (国産ピーナッツ使用)

香ばしいピーナッツクリームをホイップする事によってふわっと軽い口どけのクリームに仕上がりました。

商品コード=2300168 JANコード=4978931201079 ITFコード=14978931201076  
ケースサイズ(mm)=縦410×横212×高さ200 総重量=4.12kg 荷姿=135g×24  
賞味期限=6ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆



## ■ α黒豆きなこクリーム (国産黒豆きなこ使用)

黒大豆を使用し、きなこの風味を生かした香ばしく味わい深いスブレッドです。

商品コード=2300169 JANコード=4978931201086 ITFコード=14978931201083  
ケースサイズ(mm)=縦410×横212×高さ200 総重量=4.12kg 荷姿=135g×24  
賞味期限=6ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、ごま、大豆



## ■ デキシー シュガークリーム バター風味

そのまま塗って食べれば、グラニュー糖のじゃりじゃり食感を味わえ、塗ってトーストすれば、サクサク食感のパンにクリームが染みこみバター風味が広がります。

商品コード=2300218 JANコード=4978931201772 ITFコード=14978931201779  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=2.67kg 荷姿=カップ/180g×6×2  
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆



## ■ デキシー ピーナッツクリーム

焙煎ピーナッツのペーストを使い、風味が濃厚なクリームに仕上げました。なめらかな口どけがピーナッツの風味を引き立てています。



商品コード=2300197  
JANコード=4978931200775 ITFコード=14978931200772  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=3.17kg  
荷姿=カップ(カートン)/200g×6×2 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆

## ■ デキシー チョコレートクリーム

甘すぎないちよっぴりビターなチョコレート味のクリームに仕上げました。パンなどにも塗りやすいやさしくなめらかなクリームです。



商品コード=2300198  
JANコード=4978931200782 ITFコード=14978931200789  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=3.17kg  
荷姿=カップ(カートン)/200g×6×2 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆

## ■ デキシー レーズンクリーム

レーズンをすりつぶし、ラム酒とあわせたミルク風味のクリームです。ほのかな酸味でさっぱり感のあるクリームをお楽しみください。



商品コード=2300199  
JANコード=4978931200799 ITFコード=14978931200796  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=2.93kg  
荷姿=カップ(カートン)/180g×6×2 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆

## ■ デキシー 黒豆きなこクリーム

国産黒大豆を使用し、きなこの風味を生かした香ばしく味わい深いクリームです。なめらかな口溶けが黒豆きなこの風味を引き立てています。



商品コード=2300200  
JANコード=4978931200607 ITFコード=14978931200604  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=2.67kg  
荷姿=カップ/180g×6×2 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、ごま、大豆

## ■ デキシー あずきミルククリーム

国産あずきのフレークとパウダーをミルク風味のクリームと合わせて仕上げました。あずきフレークのさくさく食感が新しいクリームです。



商品コード=2300201  
JANコード=4978931201048 ITFコード=14978931201045  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=2.67kg  
荷姿=カップ/180g×6×2 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆

## ■ デキシー 黒みつきなこの味クリーム

国産大豆から作ったきなこを使用し、和風味のやさしい甘さのクリームに蜜玉を加えることで、じゃりじゃりとした食感が楽しめるクリームです。パンだけでなくお餅との相性も抜群です。



商品コード=2300221  
JANコード=4978931201901 ITFコード=14978931201908  
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=2.67kg  
荷姿=カップ/180g×6×2 賞味期限=9ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆

# 家庭用製品

## ● グロッサリー(マヨドレ)

### ■ ラッキーマヨネーズ

卵黄のコクと酸味のバランスがとれたまろやかなマヨネーズです。マヨネーズの酸味、風味が他の食材とよく合います。サラダ、パン、揚げ物など…



商品コード=2700351  
JANコード=4978931401615  
ITFコード=14978931401612  
ケースサイズ(mm)=縦 262×横 216×高さ 362  
総重量=9.11kg 荷姿=200g×10×4 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、りんご

### ■ ラッキー明太マヨ

相性抜群なマヨネーズとめんたいを合せたピリッと辛いマヨソースです。香ばしい焼き明太子を使用しました。めんたいの食感とマヨネーズのまろやかさがくせになる美味しさです。



商品コード=3500624  
JANコード=4978931401660  
ITFコード=14978931401667  
ケースサイズ(mm)=縦 262×横 216×高さ 362  
総重量=9.24kg 荷姿=200g×10×4 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、えび、大豆、りんご

### ■ なんにでもかけたくなる出汁マヨ

出汁メーカー、千代の一番とのコラボ品。野菜ブイヨンパウダーを使用したマヨネーズタイプで、サラダや揚げ物、卵料理にも合う万能マヨに仕上げました。



商品コード=2700359  
JANコード=4978931401745  
ITFコード=14978931401742  
ケースサイズ(mm)=縦 262×横 216×高さ 362  
総重量=9.11kg 荷姿=200g×10×4 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、小麦、大豆

### ■ ピリッと旨辛ベーコンマヨ

ブラックペッパーととうがらしのピリツとした辛さが程よく、ベーコンの食感と旨味を引き出したやみつきになる味わいのマヨネーズタイプです。



商品コード=3500694  
JANコード=4978931401776  
ITFコード=14978931401773  
ケースサイズ(mm)=縦 262×横 216×高さ 362  
総重量=8.17kg 荷姿=190g×10×4 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

### ■ ガツンと旨辛 ラー油マヨ

2種類の唐辛子で後引きのある辛さに仕上げました。フライドガーリックやオニオンチップを使用し、具材感たっぷりな自家製ラー油を配合しました。炒飯や餃子などにも負けない、しっかりとしたパンチのある辛さと旨さが、やみつきに… 俺のお気に入りマヨになる、そんな1品のラー油マヨです。



商品コード=3500708  
JANコード=4978931401790  
ITFコード=14978931401797  
ケースサイズ(mm)=縦 250×横 470×高さ 205  
総重量=8.17kg 荷姿=190g×10×4 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、小麦、えび、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

### ■ グリーンカレー風味マヨ

グリーンカレー特有のスパイシーな香りと、コクのある味わいが特徴的です。サンドイッチやグリルチキン、エビなどの具材に良く合います。揚げ物や野菜のディップ、ご飯系のサラダ巻きや麺類にも相性抜群です。バーベキューのお供の調味料としてどうぞ！



商品コード=3500713  
JANコード=4978931401837  
ITFコード=14978931401834  
ケースサイズ(mm)=縦 275×横 230×高さ 356  
総重量=8.17kg 荷姿=190g×10×4 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、小麦、えび、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

### ■ めんたいマヨソース

相性抜群なマヨネーズとめんたいを合せたソースです。焼明太子を使用しました。めんたいの食感とマヨネーズのまろやかさがくせになる美味しさです。



商品コード=3500594  
JANコード=4978931401417  
ITFコード=24978931401411  
ケースサイズ(mm)=縦 241×横 464×高さ 210  
総重量=5.02kg 荷姿=300g×15 賞味期限:8ヶ月  
保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、えび、大豆、りんご

### ■ ホテルマヨネーズライト

全卵使用のマヨネーズです。さっぱりとしたクセのない淡白な味が特徴です。スタンダードタイプですので、幅広くご使用頂けます。



商品コード=2700364  
JANコード=4978931400632  
ITFコード=14978931400639  
ケースサイズ(mm)=縦 225×横 445×高さ 250  
総重量=10.92kg 荷姿=チューブ/1k×10 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵

## ■ ホテルマヨネーズ (クッキングエキスパート仕様)

卵黄のみを使用したマヨネーズです。きめが細かく、卵黄のコクと酸味のバランスが取れたおいしさで、幅広くご使用いただけます。



商品コード=2700331(SG)  
JANコード=4978931155365  
ITFコード=14978931155362  
ケースサイズ(mm)=縦 225×横 445×高さ 250  
総重量=10.92kg 荷姿=チューブ/1k×10 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵、りんご

## ■ アルハ L&M ノンエッグハーフ

卵を一切使わずカロリーハーフでありながらマヨネーズのおいしさを実現。耐熱性も備え、焼き込み調理にも最適です。



商品コード=2700308  
JANコード=4978931400830  
ITFコード=14978931400837  
ケースサイズ(mm)=縦 262×横 216×高さ 362  
総重量=9.51kg 荷姿=210g×10×4 賞味期限=4ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=大豆

## ■ コールスロードレッシング

レモンのさわやかな酸味がいきた、さっぱり風味のコールスローサラダ用ドレッシングです。コールスローサラダ以外にも生野菜はもちろん、温野菜にもよくあいます。



商品コード=3500297  
JANコード=4978931600100  
ITFコード=14978931600107  
ケースサイズ(mm)=縦 250×横 310×高さ 185  
総重量=9.38kg 荷姿=200ml×20 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=卵

## ■ 北海道の大地の恵み 北海道産たまねぎドレッシング

北海道産のたまねぎを100%使用した、たまねぎの美味しさがたっぷり詰まったドレッシングです。たまねぎは3種類(ダイスカット、ペースト、ソテー)を使用しており、それぞれの食感と風味が楽しめます。



商品コード=3500674  
JANコード=4978931602609  
ITFコード=14978931602606  
ケースサイズ(mm)=縦 310×横 380×高さ 170  
総重量=3.79kg 荷姿=200ml×15×2 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=小麦、大豆

## ■ ラッキー 京野菜ドレッシング

京都産の「京くれない人参ペースト」10%と「九条ねぎペースト」0.49%を使用しました。にんじんの甘さと、野菜パイオンの旨味をバランスよく仕上げました。マリネ・野菜サラダ・パスタなど、どんな料理にもよく合います。



商品コード=3500679  
JANコード=4978931602630  
ITFコード=14978931602637  
ケースサイズ(mm)=縦 310×横 380×高さ 170  
総重量=3.79kg 荷姿=190ml×15×2 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=小麦、ごま、大豆

## ■ 昆布ドレッシング

北海道産日高昆布3%使用。ごま油・ガーリックペースト・すりごまの風味が食欲をそそります。野菜がもりもり食べられるドレッシングに仕上げました。かけるだけで簡単に! どんな野菜にもよく合います。



商品コード=3500711  
JANコード=4978931602647  
ITFコード=14978931602644  
ケースサイズ(mm)=縦 310×横 380×高さ 170  
総重量=3.79kg 荷姿=190ml×15×2 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=ごま

## ■ ご飯と麺にあう 極旨だれ

鯉節の風味とにんにくのがつりとした味が特徴的です! かけるだけで美味しい濃厚な極旨だれに仕上げました。温かいご飯や麺類にかけると、濃厚な風味とコクがあり、より一層美味しく召し上がれます。また、水で割るとつけ麺のたれやラーメンスープとしてもご使用いただけます。



商品コード=3500668  
JANコード=4978931602586  
ITFコード=14978931602583  
ケースサイズ(mm)=縦 310×横 380×高さ 170  
総重量=3.79kg 荷姿=200g×15 賞味期限=8ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=小麦、大豆、鶏肉、豚肉

## ■ ヤンニョムチキンのたれ

唐辛子のピリツとした辛さと、にんにくの風味が効いた韓国で大人気の味わいです。唐揚げに絡めるだけで本格的なヤンニョムチキンに仕上がります。唐揚げ以外にも揚げ物のディップとしてもステーキソースなどにも使用できます。コチュジャンの辛さとはちみつなどの甘さが絶妙で後を引く味わいです。



商品コード=350g/3500645  
1140g/3500656  
JANコード=350g/4580106901532  
1140g/4580106901518  
ITFコード=350g/14580106901539  
1140g/14580106901515  
ケースサイズ(mm)=350g/縦335×横205×高さ200、1140g/縦270×横340×高さ290  
総重量=350g/6.10kg、1140g/14.74kg 荷姿=350g×15、1140g×12  
賞味期限=7ヶ月 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=小麦、大豆、鶏肉、りんご

# 製菓・製パン用油脂

## マーガリン

### ■ アルハ CP 2000 製パン用

ナチュラルでバターに近いやさしい風味です。乳脂肪を50%(油脂中)含む、クセのない上品な味わい。強すぎない穏やかな香りなので、素材の味を引き立てます。

商品コード=3kg/1100154、10kg/1100100  
 荷姿=段ボール/3kg×2、10kg 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下で保存してください)  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=パン、洋菓子



### ■ アルハ CP マスター 製パン用 製菓用

発酵バター風味を強調したコンパウンドマーガリンです。焼き残りがよい個性的な商品です。

商品コード=3kg/1100152、10kg/1100133  
 荷姿=段ボール/3kg×2、10kg 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下で保存してください)  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=パン、洋菓子



### ■ アルハ CP カスタム 20 製パン用

乳脂肪を配合した焼き残りのよいコンパウンドマーガリンです。可塑性の範囲が広く、作業性に優れています。

商品コード=3kg/1100153、10kg/1100142  
 荷姿=段ボール/3kg×2、10kg 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下で保存してください)  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=パン、クリーム、洋菓子、万能タイプ



### ■ クレマリー 800 製菓用

バターに似た自然で格調ある豊かな風味が特徴です。また、クリーミング性に優れており幅広くご利用いただけます。

商品コード=3kg/1100155、10kg/1100058  
 荷姿=段ボール/3kg×2、10kg 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下で保存してください)  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=洋菓子、パン、万能タイプ



### ■ オレオエース B-1 製パン用

焼成後にバター風味がしっかり残る練り込み用マーガリンです。

商品コード=1100041  
 荷姿=段ボール/15kg 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=大豆 用途=パン、焼菓子



### ■ ネオブレッド 製パン用

クセのない自然なバター風味を有し、練り込み用に適したマーガリンです。

商品コード=1100044  
 荷姿=段ボール/15kg 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下で保存してください)  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=パン、万能タイプ



### ■ オレオセブン 製パン用

風味にクセがなく、副原料の持ち味を引き立てます。

商品コード=1100042  
 荷姿=段ボール/15kg 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=大豆 用途=パン、万能タイプ



### ■ アルハフレッシュ 製菓用

バター風味。クリーミング性、吸水性に富み汎用性の高いマーガリンです。

商品コード=1100151  
 荷姿=袋/500kg×10  
 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下で保存してください)  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=焼菓子、クリーム、パン



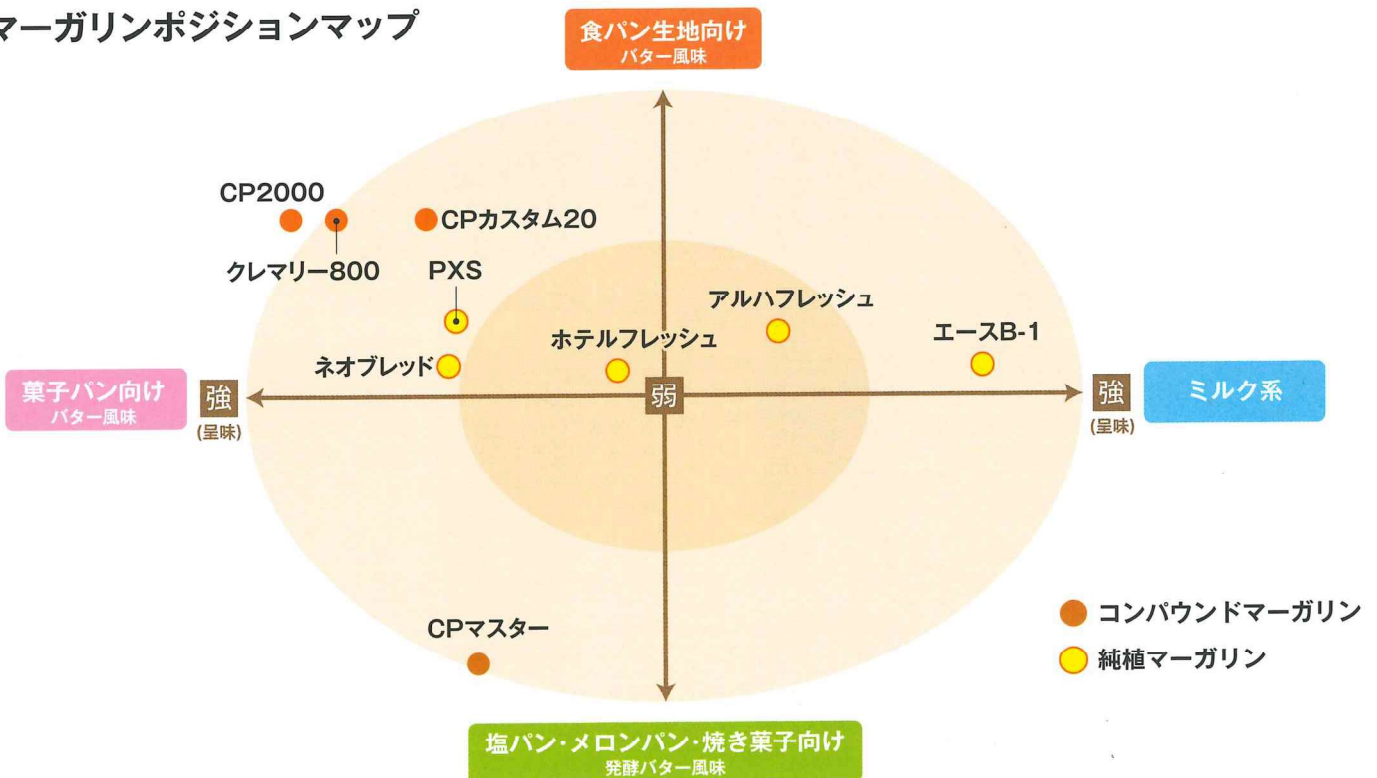
### ■ PXS

クリーミング性に優れ、バター風味の強い練り込みタイプのマーガリンです。

商品コード=1100068  
 荷姿=段ボール/10kg  
 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下で保存してください)  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=パン、万能タイプ



## マーガリンポジションマップ



## 調理用マーガリン類

### アルハクッキングファットスプレッド 製パン用

バター風味で調理用として幅広くご利用いただけるスプレッドです。

商品コード=1100021  
 荷姿=缶/8kg×2  
 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=調理用、スプレッド



### ユニバーサルマーガリン 製パン用

ミルク風味で炒めたりしても焦げ付きにくいマーガリンです。

商品コード=1100009  
 荷姿=缶/8kg×2  
 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=大豆 用途=調理用、スプレッド



### ホテルフレッシュファットスプレッド 製パン用

クセのないミルク風味で調理用として幅広くご利用いただけるスプレッドです。炒め物などにも適しており焦げ付きにくいのが特徴です。

商品コード=1100098  
 荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=大豆 用途=調理用、スプレッド



### ユニバーサルS 製パン用

トランス脂肪酸を抑え、乳成分を使用していない植物油脂100%（原料油脂中）調理用マーガリンです。

商品コード=1100150  
 荷姿=袋/450g×10 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵（10℃以下で保存してください）  
 アレルギー物質=大豆 用途=調理用、スプレッド



## ショートニング

### テンパール 製パン用

クリーミング性に優れ、作業性のよい万能タイプのショートニングです。

商品コード=1500036 荷姿=段ボール/8kg 賞味期限=7ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=大豆 用途=洋菓子、パン



モーラ

フレッシュ

アルハ

# Mola Fresh

商品コード=1500029 荷姿=5kg段ボール×2 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光、高温多湿を避け、30℃以下で保存してください。 アレルギー物質=小麦、オレンジ

**食物繊維配合!! 吸水率・保水性UP!! 歯切れの良いパンに仕上がります。**

**酵素使用!! 老化遅延により焼き立てパンの美味しさ長持ち!!**



加水量UP!しっとり感持続!食物繊維で歯切れの良いパン!

### アルハ Mola Fresh の特長

#### ◎ 老化遅延機能に特化した製パン用油脂

焼き立てパンの美味しさ長持ち!!  
 冷蔵商品(サンド等)の老化を遅らせます。

#### ◎ 香料不使用

粉の風味とお客様が作り上げたパンの  
 風味を損ないません!!

#### ◎ 表示にやさしい機能性素材使用

焼成後のパンには食品添加物の表示は  
 必要ありません。  
 ※モーラフレッシュに限りです。  
 副原料で食品添加物を含む場合は表示が必要です。

#### ◎ ご使用中のマーガリンやバターと併用可能!!

対小麦粉3~5%配合で効果を発揮します!



# デキシシリーズ **デキシ**

## デキシ絞り袋 シリーズの 使用上の注意

- ① 保存温度により硬くなったり、融解する場合がありますのでご注意ください。
- ② 硬い場合は手で少しもんでからお使いください。
- ③ 商品が高温になると変色することがありますが、味、品質には問題ありません。
- ④ 開封後の保管は、口を閉め 30℃以下で保存し、お早めにお使いください。(デキシピスタチオは 25℃以下)

### ■ デキシ ピーナッツスプレッド

当社自慢のピーナッツクリームをホイップタイプにしました。



商品コード=2300086  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ 粒ピーホイップ

粒ピーナッツが入ったホイップタイプです。ピーナッツのかりっとした口当たりが最高です。



商品コード=2300087  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ 黒豆きなこクリーム

黒豆きなこの風味を生かした香ばしく、味わい深いスプレッドです。



商品コード=2300113  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ 黒みつきなこの味クリーム

和風味のやさしい甘さのクリームに蜜玉を加えることで、じゃりじゃりとした食感が楽しめます。国産大豆から作ったきなこを使用しています。



商品コード=2300222  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ きなこスプレッド

きなこの風味を生かした塗りやすいホイップタイプのスプレッドです。



商品コード=2300092  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ ザクザククッキークリーム

クリームだけでも食べられちゃう!? 見た目はもちろん、クッキーのザクザク食感を楽しんでいただけるクリームです。バナナ香るミルククリームをベースにココアクッキーを20%配合。



商品コード=2300261  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、小麦、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ クッキー&チョコクリーム

あっさり味のチョコクリームにココアクッキーをふんだんに配合。さくさくクッキーの食感と新ベースクリームが最高のテイスト。



商品コード=2300127  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、小麦、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ ミルクベースクリーム

具材を選ぶだけでオリジナルクリームができます。



商品コード=2300139  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ ラムレーズンクリーム

ペースト状に挽いたカリフォルニアレーズンと丸ごと粒のラムレーズン(カレンズ)を使用しており、具材感をしっかりと味わえます。



商品コード=2300229  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド、サンド用  
 本品にはラム酒を使用しております。(製品中アルコール分 0.3%)

### ■ デキシ アップルシナモン風味クリーム

アップルパイのような、香り高いシナモンとりんごの甘酸っぱい風味を味わえます。サンド用はもちろん、焼成してお使い頂いても風味がよく残ります。



商品コード=2300253  
 荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆、りんご 用途=スプレッド、サンド用

### ■ デキシ ピスタチオクリーム

ピスタチオペーストを使用した無水タイプのクリームです。ピスタチオの香りを楽しんでいただけるよう、口溶けのよいホイップタイプのクリームに仕上げました。



商品コード=2300250  
 荷姿=絞り袋/450g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、25℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド、サンド用

## ■ シナモンミックス

香り高いシナモンを使用し、風味豊かに仕上げました。砂糖にこだわり、三温糖でコクを出し、黒糖で深みを出す事でシナモンの風味が十分に引き立ちます。



商品コード=2300263  
 荷姿=絞り袋/450g×12 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=大豆  
 用途=スプレッド、サンド用

## ■ THE ピーナッツクリーム

口溶けが良く、すっきりとした甘さのクリームです。ピーナッツの粒々食感が楽しめます。パンだけでなく洋菓子や和菓子にもご使用いただけます。



商品コード=2300243  
 JANコード=4978931202878  
 荷姿=5kg×2 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、大豆  
 用途=スプレッド、サンド用

## ■ デキシー S

ピーナッツバター風味と程良い甘さを兼ね備えたスプレッドです。



商品コード=2300248  
 荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、大豆  
 用途=スプレッド、サンド用

## ■ デキシー スイートピーナッツ

ピーナッツ風味を生かし、甘みをおさえたマイルドな味のスプレッドです。



商品コード=2300246  
 荷姿=段ボール/5kg×2 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆  
 用途=スプレッド、サンド用

## ベーカリー店専用製品

### ■ デキシー パン屋さんの粒入りピーナッツホイップ

なめらかな口溶けに仕上げ、パンに塗りやすくてしたホイップクリームです。



商品コード=2300190  
 JANコード=4978931201468  
 ITFコード=14978931201465  
 ケースサイズ(mm)=縦210×横310×高さ290  
 総重量=4.10kg  
 荷姿:130g×12×2 賞味期限:6ヶ月  
 保存方法:直射日光を避け、30℃以下で保存  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆

## Recipe シナモン&レモン

使用製品 シナモンミックス



### ● 生地配合 ●

|               |              |              |
|---------------|--------------|--------------|
| ●中種           | 強力粉……………70   | 全卵……………25    |
| 塩……………0.2     | 加糖卵黄……………25  |              |
| 生イースト……………4.8 | カルピス……………5   |              |
| 脱脂粉乳……………3    | マーガリン……………20 |              |
| ●本捏           | 強力粉……………30   | マーガリン……………20 |
| 塩……………1       | 全卵……………20    |              |
| 上白糖……………20    | 中種……………上記全量  |              |
| 全卵……………20     |              |              |

### ● その他材料 ●

|                   |  |
|-------------------|--|
| ●レモンのマルツァパーネ      |  |
| 卵白……………70         |  |
| レモン汁……………30       |  |
| 粉糖……………100        |  |
| アーモンドプードル……………100 |  |

### ● 作り方 (12個分) ●

- ①生地500gに対し、折込バター125gを折り込み4つ折り2回
- ②最終圧2mmに伸ばし12等分(約2cm×15cm)
- ③シナモンミックスを15g絞り巻き込んでスネーク状に成型しクイニー型に入れホイロ(27℃ 75% 90分)
- ④ホイロ後レモンのマルツァパーネを10g全体に伸ばしグラニュー糖3gふり焼成(上火180℃ 下火180℃ 16~17分)
- ⑤焼成後ドライモンスライス(100℃のオープンで約60分乾燥させる)、粉糖、ピスタチオ仕上げ

### ● 生地工程 ●

- 中種工程  
(ミキシング) オールイン L5LM1  
(捏ね上げ温度) 23℃  
(フロアー) 60分後冷蔵オーバーナイト
- 本捏工程  
(ミキシング) L7 上白糖半量マーガリン半量  
L5 マーガリン半量 L5  
(捏ね上げ温度) 25℃  
(フロアー) 60分(分割) 500g

## Recipe ラムレーズンシナモンロール

使用製品 デキシー ラムレーズンクリーム



### ● 材料 ●

|                  |
|------------------|
| 強力粉……………80%      |
| 準強力粉……………20%     |
| 生イースト……………2.5%   |
| 食塩……………2%        |
| 砂糖……………14%       |
| 脱脂粉乳……………3%      |
| 全卵……………16%       |
| ナポレオン700……………14% |
| モーラフレッシュ……………3%  |
| 水……………46%        |

### ● 材料 ●

|                         |
|-------------------------|
| ミキシング…L2M3H2 ↓ L2M3H2   |
| 捏上温度……………26℃            |
| フロアタイム(27℃ 75%)……………60分 |
| ベンチタイム……………30分          |
| ホイロ(34℃ 80%)……………60分    |
| 焼成…上火温度 200℃            |
| 下火温度 200℃               |
| 時間 12分                  |

### ● 作り方 ●

- ①400gの生地をのばし、シナモンミックス80gをぬって巻き、5等分にカットして型に入れる。
- ②焼成後、ラムレーズンクリーム15gをコーティングする。

# スプレッド

## ● GANSUI

# gansui 「ガンスイ」

### ■ 北海道練乳クリーム

ホイップタイプのクリームの為、ロドけがシャープで軽いクリームです。サンドクリームとしても、注入をしてもこくのある練乳の味わいが楽しめます。



商品コード=2300220  
 荷姿=絞り袋/500g×10入り  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、25℃以下で保存してください。  
 アレルギ-物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド、サンド用

加糖ファットスプレッドの『油っぽい』『口溶けがもったりする』というイメージを一新するクリームをつくりました!!  
 素材の風味を活かし、すっきりとした口溶けを追求した、新しいタイプのクリームです。

## ● F トースト

### ■ アルファ F トーストベース (メープル味)

メープル味のフレンチトースト液です。牛乳または卵を加えるだけで、手軽にフレンチトーストが作れます。

商品コード=3500232  
 荷姿=PET ボトル/1180g×12  
 賞味期限=5ヶ月 保存方法=要冷蔵(1~10℃)  
 アレルギ-物質=乳成分



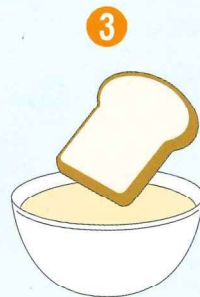
### つくり方



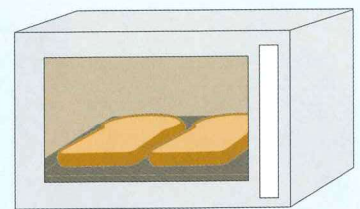
① ボウルに牛乳または卵を割りほぐし、黄身と白身が均等になる程度混ぜる。



② ①の卵液に F トーストベース 3 : 2 割合を入れ混ぜる。



③ ②に食パンを入れ、表裏を返しながらかける。



④ 上火 200℃、下火 190℃のオーブンで約5分焼成する。

## ● アルファシリーズ

### ■ アルファ メープルミックス

メープルシロップの香りをそのままクリームに加工しました。

商品コード=2300124  
 荷姿=絞り袋/700g×10入り  
 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
 アレルギ-物質=大豆  
 用途=スプレッド、サンド用



### ■ アルファ コーヒーミックス

厳選した豆を2種類ブレンドしたコクと切れ味のよいクリームです。

商品コード=2300034  
 荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギ-物質=ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用



# Alfa

## ● スプレッド

### ■ アルハ スムースソフト

ふんわり軽く使いやすい付けバターです。岩塩を使用し塩味を適度に効かせることで、バター及びミルクの風味を引き立たせています。

商品コード=1100132  
荷姿=カップ/800g×12 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光、高温多湿を避け、常温(25℃以下)で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド



### ■ ユニソーヤソフトマーガリン

ミルクバター風味のソフトタイプのマーガリンです。低温での作業性にも優れています。

商品コード=1100119  
荷姿=カップ/1kg×12 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=乳成分、大豆  
用途=調理用、スプレッド



### ■ アルハ ソフトファットスプレッド

味わい深くやわらかな口溶けが特徴のファットスプレッドです。

商品コード=1100146  
荷姿=段ボール/5kg×2  
賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温(30℃以下)で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド



### ■ アルハ ソフトファットスプレッド

発酵風味ファットスプレッドです。濃厚な風味でしっかりとした味わいが特徴です。

商品コード=1100148  
荷姿=カップ/1kg×12  
賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温(25℃以下)で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド



### ■ ホテルフレッシュファットスプレッド

クセのないミルク風味に仕上げており、付け用やトッピング、調理用など多用途に使用できます。絞り袋の荷姿が特徴の商品です。

商品コード=1100085  
荷姿=絞り袋/700g×10入り 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=大豆  
用途=スプレッド



### ■ クレマリーソフト

口溶けがよく、ミルク風味と塩味を強調した味わい深い、付け用ファットスプレッドです。

商品コード=1100147  
荷姿=段ボール/5kg×2 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=乳成分、大豆  
用途=スプレッド



### ■ ガーリックスプレッド

生すりガーリックを使用し焼成後も風味が残るように仕上げたソフトタイプのスプレッドです。

商品コード=2300149  
荷姿=カップ/1kg×12 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=乳成分、大豆、りんご  
用途=スプレッド、調理用、バーク用



### ■ ガーリック&マーガリン

生すりガーリック、バセリ、赤ピーマンを使用したスプレッドでガーリックスプレッドの姉妹品です。フレッシュな香り高いガーリック風味が特長です。

商品コード=2300242  
荷姿=カップ/1kg×12 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=乳成分、小麦、大豆  
用途=スプレッド、調理用、バーク用



### ■ アルハ プレミアムガーリック (バター仕立て)

バターと青森産すりにんにくを使用しました。バターのコクとにんにく味のバランスが絶妙な逸品です。

商品コード=2300151  
荷姿=カップ/1kg×12 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=乳成分、小麦、大豆  
用途=スプレッド、調理用、バーク用



### ■ からし入りファットスプレッド

厳選されたマスタードとよく精製した植物性油脂を原料とした、マイルドなからしマーガリンです。(オリエンタルタイプ)

商品コード=2300146  
荷姿=カップ/1kg×12 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=乳成分、大豆  
用途=スプレッド



### ■ つぶ入りマスタードスプレッド

マスタードシードを使用して風味を一段とよくしました。容器も小さく取り扱いやすく使用いただけます。

商品コード=2300147  
荷姿=カップ/1kg×12 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=乳成分、大豆、りんご  
用途=スプレッド、バーク用



### ■ 辛子入りファットスプレッド

塗りやすい、辛子入りのスプレッドです。

商品コード=2300062  
荷姿=缶/8kg×2 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=要冷蔵(10℃以下)  
アレルギー物質=大豆  
用途=スプレッド



# マヨネーズ

## ● 外食・製パン

### ■ No.1 ラッキーマヨネーズ

全卵使用のマヨネーズです。さっぱりとした淡白で上品な味が特長です。焼き込み調理パンなどのベーキング用としてもお使いいただけます。



商品コード=2700155  
 荷姿=絞り袋 / 1kg×10 賞味期限=8ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵、りんご

### ■ No.100 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。きめが細かく、卵黄のコクと酸味のバランスがとれたまろやかなおいしさです。スタンダードタイプですので、幅広くご使用いただけます。



商品コード=チューブ/2700006、絞り袋/2700156、DP/2700007  
 荷姿=チューブ / 1kg×10、絞り袋 / 1kg×10、段ボール / 10kg  
 賞味期限=チューブ / 7ヶ月、絞り袋 / 8ヶ月、段ボール / 4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵、りんご

### ■ No.202 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。クセのないまろやかな味ですので、様々な素材に良く合い、幅広い用途にお使いいただけます。



商品コード=絞り袋 K / 2700358  
 絞り袋 F / 3500623、段ボール / 2700353  
 荷姿=絞り袋 / 1kg×10、段ボール / 5kg  
 賞味期限=絞り袋・段ボール / 4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵

### ■ No.651 ラッキーマヨネーズ

耐熱性に優れたマヨネーズです。かたいマヨネーズですのでダレ、型崩れをおこしません。また、包あんなどの機械適性に優れています。



商品コード=絞り袋 K / 2700356、段ボール K / 2700355、2700057  
 荷姿=絞り袋 / 1kg×10、段ボール / 10kg  
 賞味期限=絞り袋 / 8ヶ月、段ボール / 4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵、りんご

### ■ ラッキーベーカリー

焼き残りの良い卵黄使用のマヨネーズタイプです。(半固体状ドレッシング)



商品コード=2700199  
 荷姿=絞り袋 / 1kg×10  
 賞味期限=8ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵、りんご

### ■ ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。きめ細かく、卵黄のコクと酸味のバランスがとれたまろやかなおいしさです。スタンダードタイプですので、幅広くご使用いただけます。



商品コード=8g / 3500245、10g / 3500246  
 荷姿=小袋 / 8g×40×18、10g×40×18  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵、りんご

### ■ No.50 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。パンや具材の調理に良く合い、幅広い用途にお使いいただけます。



商品コード=チューブ / 2700026、段ボール / 2700352  
 荷姿=チューブ / 1kg×10、段ボール / 10kg  
 賞味期限=チューブ / 7ヶ月、段ボール / 4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵

### ■ No.300 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。旨味のあるマヨネーズが素材の持ち味を引き立てます。ジューシーに仕上がります。



商品コード=絞り袋 / 3500606、段ボール / 3500603  
 荷姿=絞り袋 / 1kg×10、段ボール / 5kg×2  
 賞味期限=絞り袋 / 8ヶ月、段ボール / 4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵、りんご

### ■ No.310 ラッキーマヨネーズ

やわらかめで作業性の良いマヨネーズです。



商品コード=1kg / 2700047  
 荷姿=絞り袋 / 1kg×10  
 賞味期限=8ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵  
 ※一括表示はダンボールに記載してございます。

## Recipe ベーコンエッグ

使用製品 No.1 ラッキーマヨネーズ



#### ● 材料 ●

強力粉……………55%  
 内麦……………40%  
 ライ麦粉……………5%  
 塩……………2%  
 水……………68%  
 ルヴァンリキッド…40%  
 種(生種)……………4%

#### ● 工程 ●

ミキシング…L3M8  
 捏上温度…22℃  
 フロア…28℃30分  
           5℃24時間  
 分割…100g  
 ホイロ…60分  
 焼成…上火 260℃  
           下火 210℃  
           時間 7分

#### ● 作り方 ●

- ①ベーコンをV字に置き中央を押してまわりに土手を作る
- ②土手の部分にラッキーマヨネーズをしぼる
- ③中央の押してつぶした所に卵を落とす
- ④塩コショウをふって焼成
- ⑤焼成後にオリーブオイル

## ● 半固体状ドレッシング、マヨネーズ

### ■ かたちが決まるマヨ

高粘度で保形性がある為、ダレや型崩れが起きにくいのが特長です。マイルドで酸味の少ないマヨネーズタイプです。

商品コード=2700361  
 JANコード=4978931401820  
 ITFコード=14978931401827  
 荷姿=300g×20 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギ-物質=卵、りんご



### ■ チーズソース ゴーダ味

チーズの濃厚な風味を備え、マイルドで味わいのあるソースに仕上げました。

商品コード=3500359  
 荷姿=絞り袋/1kg×10 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(2~10℃)  
 アレルギ-物質=卵、乳成分、りんご



### ■ デリシャスソース (タルタルソース)

たまねぎ、ピクルス、赤ピーマン等の酢漬け野菜をたっぷり加え、ほどよい酸味のある手作り風に仕上げたタルタルソースです。

商品コード=2700237  
 荷姿=1kg×10  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギ-物質=卵



### ■ Mからしマヨネーズ

マスタードを使用し、ピリッと辛子の風味を生かした卵黄使用のマヨネーズです。着色料を使用しないからしマヨネーズです。

商品コード=チューブ/2700299  
 絞り袋/2700301  
 荷姿=チューブ/1kg×10、絞り袋/1kg×10  
 賞味期限=チューブ/7ヶ月 絞り袋/5ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。 アレルギ-物質=卵、りんご



### ■ ラッキーからしマヨネーズタイプK

マスタードを使用し、ピリッと辛子の風味を生かした卵黄使用のマヨネーズタイプです。辛子に近い色のからしマヨネーズタイプです。

商品コード=2700313  
 JANコード=4978931400854  
 ITFコード=14978931400851  
 荷姿=300g×20 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギ-物質=卵、りんご



### ■ ㊤ ラッキーマヨネーズ

ラッキーマヨネーズのおいしさをそのままに、学校給食や外食産業向けに仕上げたマヨネーズです。

商品コード=2700354  
 荷姿=5kg  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギ-物質=卵、りんご



### ■ めんたいこ入りマヨネーズタイプ

めんたい風味のマヨネーズで、焼き上がりは、ほどよく焼き色がつきます。

商品コード=2700087  
 荷姿=絞り袋/300g×20  
 賞味期限=3ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(2~10℃)  
 アレルギ-物質=卵、りんご



## ● L&M シリーズ

### ■ アルハ L&M ノンエッグタルタルハーフ

L&M ノンエッグハーフをベースにしたタルタルソースです。ピクルス、たまねぎのみじん切りを加えました。従来のタルタルソースに比べ(当社比)、カロリーが低く抑えられております。

商品コード=2600045 荷姿=小袋/8g×40×10  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギ-物質=大豆



### ■ アルハ L&M ノンエッグハーフ

卵を一切使わずカロリーハーフでありながらマヨネーズのおいしさを実現。耐熱性も備え、焼き込み調理にも最適です。

商品コード=小袋/2600051、チューブ/2700308、スタンドパック/2700303、段ボール/2700327  
 荷姿=小袋/8g×40×10、チューブ/210g×10×4、スタンドパック/1kg×10、段ボール/5kg  
 賞味期限=4ヶ月 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。 アレルギ-物質=大豆



## Recipe パニーニたらも

使用製品 めんたいこ入り マヨネーズタイプ



#### ● 材料 ●

中力粉……………100%  
 水……………80%  
 塩……………2%  
 オートテンテックデュラム…4%  
 (インスタントドライイースト)…2%

#### ● 工程 ●

ミキシング…L 3MH10  
 捏上温度…25℃  
 フロア…120分  
 分割…100g  
 ホイロ…常温 20分  
 スチーム…あり  
 焼成…上火 260℃  
 下火 210℃  
 時間 7分

#### ● 作り方 ●

①長方形に100g分割する。  
 ②焼成したあと横に切れ目を入れ、塩ゆでじゃがをスライスし、3枚入れる。  
**めんたいこ入りマヨネーズタイプ**を2本しぼり、パンの上にラッキーマヨネーズをしぼり、海苔、チーズを乗せ鉄板を上に乗せ焼成。



# マヨネーズ／ドレッシング／惣菜

## 製パン・惣菜加工

### ■ アルファブロック／ダイス マヨネーズ風味

マヨネーズを固形にしました。口溶けが良く、まろやかな味が特長です。作業性に優れており、形態もブロック・ダイスと2タイプありますので幅広い用途にお使いいただけます。



商品コード=ブロック/3500241、ダイス/3500537  
荷姿=ブロック/2kg×6、ダイス/1kg×6  
賞味期限=12ヶ月 保存方法=要冷凍(-18℃以下) アレルギー物質=卵、ゼラチン

## 加工(耐冷凍性)

### ■ ラッキー No.705

耐冷凍性に優れたマヨネーズタイプです。きれがよく、ダレないのが特長でクセのないさっぱりとした味です。



商品コード=3500238  
荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=5ヶ月  
保存方法=要冷蔵(5~10℃) アレルギー物質=卵、豚肉、ゼラチン

## 加工(耐冷凍性)

### ■ ラッキー No.708

惣菜加工用として使用でき、耐冷凍性に優れています。もったりとした味がなく、さっぱりとしてどんな味にも対応可能です。



商品コード=3500239  
荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=5ヶ月  
保存方法=要冷蔵(5~10℃) アレルギー物質=卵、乳成分、小麦、ゼラチン

### ■ ラッキー No.786

耐冷凍性、耐熱性に優れています。酸味を抑え、コクのあるマヨネーズ味に仕上げました。高粘度で切れも良く、作業性の良いマヨネーズタイプです。



商品コード=3500240  
荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=5ヶ月  
保存方法=要冷蔵(5~10℃) アレルギー物質=卵

## 惣菜加工

### ■ No.1 ラッキー (F)

当社従来のマヨネーズに比べ、卵黄の配合率を高めたマヨネーズタイプです。惣菜加工の作業性も良く耐熱性もあります。



商品コード=2700004  
荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=4ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。 アレルギー物質=卵、りんご

## お惣菜類

### ■ レンガ造りの料理屋さん タコミート

香辛料の風味が効いたピリ辛のタコミートです。製パン用、調理用等幅広くお使いいただけます。解凍後そのまま使用できます。



商品コード=3500469  
荷姿=絞り袋/500g×10×2  
賞味期限=12ヶ月  
保存方法=冷凍(-18℃以下)で保存してください  
アレルギー物質=大豆、豚肉  
用途=サラダのトッピング、フライの具、オープン料理、調理パン等

### ■ レンガ造りの料理屋さん 蓮根フィリング

蓮根のシャキシャキ感と唐辛子のピリッとした味が効いた惣菜フィリングです。醤油、胡麻の味が効いたマヨネーズ味で仕上げられています。



商品コード=3500174  
荷姿=絞り袋/500g×24  
賞味期限=2ヶ月  
保存方法=要冷蔵(1~10℃)  
アレルギー物質=卵、小麦、ごま、大豆、りんご  
用途=サンドウィッチ、調理パン等

### ■ レンガ造りの料理屋さん きのこはこれ!

5種類のきのこをミックスして作ったきのこフィリングです。下味が付いてますので、製パン・外食など様々な用途で簡単にご使用いただけます。



商品コード=3500725  
JANコード=4978931800784  
ITFコード=14978931800781  
ケースサイズ(mm)=縦400×横305×高さ200  
荷姿=1200g×12 賞味期限=365日  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=小麦、大豆

### ■ しらすバター

釜あげしらすが入り口に広がります。解凍後、加熱してお召し上がりください。パンにのせ焼成するとバターの香りと釜あげしらすの風味を楽しめます。



商品コード=3500717  
JANコード=4978931800777  
ITFコード=14978931800774  
荷姿=500g×10 賞味期限=6ヶ月  
保存方法=冷凍(-18℃以下)で保存してください。  
アレルギー物質=卵、乳成分、豚肉、りんご、ゼラチン  
※本製品のイワシ稚魚は、えび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取しています。

## ● プラセシリーズ (惣菜加工)

### ■ プラセ 旨辛ベーコンマヨ

ベーコンの旨みがマヨネーズタイプに良く馴染んだ味わいです。黒こしょうと、ハバネロのピリッとした辛味が後引く美味しさです。



商品コード=3500638  
 荷姿=絞り袋 / 300g×20  
 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=要冷蔵 (2~10℃)  
 アレルギー物質=卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

### ■ プラセ スーパードレッシング

乳化タイプのドレッシングで一般のドレッシングよりかために仕上げております。ダレにくいので、サンドウィッチなどのサンド用にお使いください。



商品コード=3500480  
 荷姿=絞り袋 / 300g×20  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=卵、りんご

### ■ プラセ チーズソース チェダー味

しっかりとしたチェダーの風味と味わいが特徴的です。焼き残りがあっても、口溶けの良いチーズソースに仕上げました。



商品コード=3500580  
 荷姿=絞り袋 / 300g×20  
 賞味期限=5ヶ月  
 保存方法=要冷蔵 (2~10℃)  
 アレルギー物質=卵、乳成分

### ■ プラセ バジルマヨ

バジルとチーズを生かしたジェノベーゼ風のマヨネーズタイプです。



商品コード=3500394  
 荷姿=絞り袋 / 300g×20  
 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=要冷蔵 (2~10℃)  
 アレルギー物質=卵、乳成分、鶏肉、りんご

### ■ プラセ ラー油マヨ

旨さと辛さにこだわった自家製ラー油をたっぷり使用し、やみつきになる旨辛のラー油マヨに仕上げました。



商品コード=3500735  
 荷姿=絞り袋 / 300g×20  
 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=要冷蔵 (2~10℃)  
 アレルギー物質=卵、小麦、ごま、大豆、鶏肉

### ■ プラセ マスタード風味

粒のマスタードを使用し、マスタード風味豊かなマヨネーズに仕上げました。



商品コード=3500393  
 荷姿=絞り袋 / 300g×20  
 賞味期限=5ヶ月  
 保存方法=要冷蔵 (2~10℃)  
 アレルギー物質=卵、りんご

## Recipe バジルポテト

使用製品 プラセ バジルマヨ



◎マニトバ生地

#### ● 60%ポーリッシュ種 / 材料 ●

強力粉……………60%  
 水……………60%  
 インスタント  
 イースト……………0.2%

#### ● 60%ポーリッシュ種 / 工程 ●

手捏ね 少しツヤが出てくるまでよく混ぜる。  
 捏ね上げ…25℃  
 室温 (28℃位) にて、  
 1時間発酵後冷蔵 (8℃位)  
 18時間後から使用可能

#### ● 本捏 / 材料 ●

強力粉……………40%  
 塩……………2%  
 インスタントイースト…0.4%  
 モルト……………1%  
 モーラフレッシュ……………5%  
 水……………18%

#### ● 本捏 / 工程 ●

ミキシング…L3M3 ↓ L3M2  
 捏ね上げ…25℃  
 フロアー…45分P45分  
 分割…60g  
 成形…クッペ型  
 ホイロ…60分位 (32℃80%)  
 真ん中カットしてスライスしたサラダ用ポテト40gを乗せ  
 パルメザンチーズ10gを乗せる。  
 焼成後半で**プラセバジルマヨ**を絞る。  
 焼成…230℃/200℃ 20分



## ● その他

### ■ つきたて餅フィリング

つきたての柔らかいお餅を使いやすくフィリングに仕上げました!

商品コード=3500710  
 JANコード=4972246002819  
 荷姿=300g×18入り (剣先ピロー包装)  
 賞味期限=冷凍1年  
 保存方法=-18℃以下(冷凍)で保存してください。  
 アレルギー物質=該当なし  
 開封後はお早めにご使用ください

#### 商品特徴

- 1 つきたてのやわらかさが長く持続します。
- 2 調理なしでそのままお餅を楽しめます。
- 3 解凍後もやわらかさを保持します。
- 4 やわらかいので餅の多様化が容易です。  
 (例:きな粉、コーヒー、ココア、粉末ジュースを簡単に混合可能。バター、チョコレート、明太子、ベスト湯煎して混ぜられます)





# 給食用製品

## ● スプレッド

### ■ デキシー 黒豆きなこクリーム (国産黒豆きなこ使用)

国産黒大豆(北海道産)を使用し、きなこの風味を生かした香ばしく味わい深いパン用スプレッドです。本商品10g当たり1.4gの国産黒大豆を使用しています。

商品コード=2200068  
 荷姿=10g×40×10 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、ごま、大豆



### ■ デキシー ピーナッツクリーム

ピーナッツクリームの定番として、美味しさを皆様に評価され続けている商品です。

商品コード=2200077  
 荷姿=15g×40×10 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、落花生(ピーナッツ)、ごま、大豆



### ■ デキシー クリームゴールド

やさしいミルク味のクリームです。食パン以外でもいろんなパンに軽い甘さのミルクの風味がよく合います。

商品コード=2200022  
 荷姿=15g×40×10 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆



### ■ デキシー レーズンクリーム

風味豊かなレーズンをすりつぶし、ミルク風味のクリームと合わせました。

商品コード=2200035  
 荷姿=10g×40×10 賞味期限=8ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆



### ■ デキシー チルドチョコ (チョコレート利用食品 チョコレートスプレッドA)

チョコレートの風味豊かなクリームです。塗りやすく口どけよく仕上げました。

商品コード=2200054  
 荷姿=15g×40×10 賞味期限=8ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆



### ■ デキシー マーシャルピンズ(チョコ大豆) (チョコレート利用食品 チョコレートスプレッドB)

優れた栄養価や機能性のある大豆粉とお子様好きなチョコをバランスよくミックスしました。

商品コード=10g/2200027、15g/2200028  
 荷姿=10g×40×10、15g×40×10 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。  
 アレルギー物質=乳成分、大豆



デキシーシリーズの製造工場では特定原材料(8品目)中、乳成分、小麦、落花生(ピーナッツ)を含む製品と共通の設備で製造しております。

## ● マーガリン

### ■ アルハ ユニソーヤマーガリンLT (乳不使用)

乳不使用の調理用マーガリンです。クセのない風味なので、幅広くご利用頂けるマーガリンです。

商品コード=1100129  
 荷姿=1kg×12 カップ  
 賞味期限=7ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(1~10℃) アレルギー物質=大豆



### ■ アルハ ユニソーヤマーガリン

植物油脂を100%(原料油脂中)使用したオーソドックスなマーガリンです。飽きのこない淡泊な味で、どんなパンにもよく合います。

商品コード=8g/1000047  
 荷姿=8g×40×20  
 賞味期限=6ヶ月  
 保存方法=要冷蔵(10℃以下) アレルギー物質=該当なし



## ● デザート

### ■ 奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー(食物繊維入り)

奈良県産の厳選されたいちごピューレ、ブルーベリーピューレを使用しました。いちご果汁は奈良県産「あすかルビー」を使用しております。

商品コード=3500181  
 荷姿=1kg(固形量700g)×9  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=該当なし



### ■ 野菜入り ファイバーゼリー

にんじんとかぼちゃを使ったダイスカットのゼリーです。フルーツポンチやヨーグルト和えなどのメニューに最適です。

商品コード=3500139  
 荷姿=1kg(固形量700g)×9  
 賞味期限=4ヶ月  
 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
 アレルギー物質=オレンジ、りんご



## 魚介ボール

### ■ アルハ 国産鮭ボール Ca(玉葱入り)8g

国産の鮭のみを骨ごとミンチにし、たまねぎを加えた優しい味の魚介ボールです。



商品コード=3500520  
 荷姿=1kg×10袋 賞味期限=1年  
 保存方法=要冷凍(-18℃以下)  
 アレルギー物質=さけ  
 ※本品は加熱調理してお召し上がりください

### ■ アルハ 野菜入り鱈ボール 8g

鱈をベースにタマネギ・にんじん・ほうれん草の野菜をいれ、ふんわりとした食感に仕上げました。淡泊な味の鱈は脂質が少ないため子供から大人まで幅広く好まれる魚です。



商品コード=3500570  
 荷姿=1kg×10袋 賞味期限=1年  
 保存方法=要冷凍(-18℃以下)  
 アレルギー物質=小麦、大豆  
 ※本品は加熱調理してお召し上がりください

### ■ いわしボール 8g

生の『うるめいわし』をすり身にして作っています。鮮度の良いいわしを生で加工しているので濃厚な味と臭みが少ないのが特徴です。



商品コード=3500186  
 荷姿=1kg×10袋 賞味期限=1年  
 保存方法=要冷凍(-18℃以下)  
 アレルギー物質=該当なし  
 ※本品は加熱調理してお召し上がりください

## メンチ

### ■ アルハ イカメンチカツ Ca 40g・50g・60g

みんな大好き『イカ』をメンチカツにしました。イカの風味と食感をいかしたメンチカツです。たまねぎの甘みがイカのうま味を引き立てます。

商品コード=40g / 3500720、50g / 3500721、60g / 3500722  
 荷姿=40g×100個×2、  
 50g×100個×2、60g×100個×2  
 賞味期限=1年  
 保存方法=要冷凍(-18℃以下)  
 アレルギー物質=小麦、大豆、いか  
 ※本品は加熱調理してお召し上がりください



【調理例】



### ■ アルハ 国産鮭メンチカツ Ca 40g・50g・60g

国産の鮭を使用し、骨ごとミンチにしました。たまねぎを加えて食べやすく仕上げました。

商品コード=40g / 3500521、50g / 3500522、60g / 3500523  
 荷姿=40g×100個×2、  
 50g×100個×2、60g×100個×2  
 賞味期限=1年  
 保存方法=要冷凍(-18℃以下)  
 アレルギー物質=小麦、さけ、大豆  
 ※本品は加熱調理してお召し上がりください



【調理例】



魚介ボール、メンチの製造工場では、特定原材料(8品目)中、卵、乳成分、小麦、えび、かに を含む生產品と共通の設備で製造しております。

## Recipe 鮭ボールの具だくさん味噌汁

使用製品 国産鮭ボール Ca(玉葱入り)



### ● 材料 (1人分) ●

|           |          |           |         |
|-----------|----------|-----------|---------|
| 国産鮭ボール…3個 | にんじん…7g  | 油揚げ…15g   | 味噌…11g  |
| じゃがいも…10g | 玉ねぎ…2g   | 酒…13g     | 水…200cc |
| 大根…30g    | こんにゃく…1g | だしの素…0.3g | ねぎ…適量   |

### ● 作り方 ●

- ① 大根、にんじんはいちょう切り、じゃがいも、玉ねぎ、こんにゃくは食べやすい大きさに切る。油揚げは短冊切りにする。ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋に水を入れ、大根、にんじん、玉ねぎ、こんにゃくを入れて、大根に火が通るまでゆでる。
- ③ じゃがいもを加えてゆでる。
- ④ 鮭ボールを加えてゆでる。
- ⑤ 日本酒、だしの素、味噌を入れて味付けする。
- ⑥ 油揚げを入れてかるく煮る。
- ⑦ ⑥を器に入れ、ねぎを盛り付ける。

# ドレッシング

## 家庭用ドレッシングシリーズ

### ■ アルハ 具たくさんたまねぎドレッシング

甘ずっぱさと濃厚なコクと旨みのある国産のたまねぎをぎっしりと配合。ローストたまねぎの風味と甘さが、食欲をそそる分離タイプのドレッシングです。サラダだけでなく、唐揚げにからめたり、魚のソテーにもよく合います。

商品コード=200ml / 3500434  
300ml / 3500442, 1L / 3500427  
荷姿=PETボトル / 200ml×15×2  
PETボトル / 300ml×15×2, PETボトル / 1L×12  
賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。アレルギー物質=小麦、大豆、りんご



### ■ アルハ 中華ドレッシング

しょうゆの香りとごまの風味が、食欲をそそる絶妙のハーモニー。辛みを抑えたタイプですので、学校給食用にご使用いただけます。春雨サラダなどの中華サラダにご利用ください。

商品コード=200ml / 3500429, 300ml / 3500437  
1L / 3500425, 10ml / 3500444  
荷姿=PETボトル / 200ml×15×2  
PETボトル / 300ml×15×2  
PETボトル / 1L×12, 小袋 / 10ml×40×10  
賞味期限=PETボトル / 10ヶ月, 小袋 / 6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。アレルギー物質=小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご



### ■ アルハ ソイドレッシング (しょうゆクリーミー)

しょうゆの旨味を生かした和風味のドレッシングです。後を引く甘さと濃厚な味わいが好評です。

商品コード=200ml / 3500433  
300ml / 3500441  
荷姿=PETボトル / 200ml×15×2  
PETボトル / 300ml×15×2  
賞味期限=5ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。アレルギー物質=卵、小麦、オレンジ、大豆、りんご



### ■ アルハ ノンオイル柑橘ドレッシングタイプ

ゆず、オレンジ、みかん、レモン、かぼすの果汁をたっぷり配合。さっぱり味のドレッシングタイプ調味料です。大根おろしを入れ、口当たりの良い和風の風味に仕上げました。

商品コード=200ml / 3500432  
300ml / 3500440, 10ml / 3500447  
荷姿=PETボトル / 200ml×15×2  
PETボトル / 300ml×15×2, 小袋 / 10ml×40×10  
賞味期限=PETボトル / 7ヶ月, 小袋 / 6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。アレルギー物質=小麦、オレンジ、大豆、りんご



## ノンオイルドレッシング クリーミーシリーズ [アレルギー対応商品]

野菜だけではなく、肉料理など幅広く料理にもご使用いただけます。

### ■ アルハ ノンオイルドレッシング クリーミーフレンチ

アレルギー 28品目不使用

ほどよく酸味の効いた爽やかな風味と旨みはそのままに、油を使用せずにクリーミーで上品なドレッシングに仕上げました。

商品コード=200ml / 3500278  
300ml / 3500290, 1L / 3500223  
荷姿=PETボトル / 200ml×15×2,  
PETボトル / 300ml×15×2, PETボトル / 1L×12  
賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。



### ■ アルハ ノンオイルドレッシング クリーミー胡麻

乳・卵不使用

ごまの香り、しょうゆの旨みはそのままに、油を使用せずにクリーミーで濃厚な味わいのドレッシングに仕上げました。

商品コード=200ml / 3500277  
300ml / 3500289, 1L / 3500224  
荷姿=PETボトル / 200ml×15×2,  
PETボトル / 300ml×15×2, PETボトル / 1L×12  
賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。アレルギー物質=小麦、ごま、大豆



## ドレッシング 小袋・1リットルシリーズ

### ■ アルハ 和風ドレッシング GK

アレルギー 28品目不使用

しょうゆを使わずに和風味に仕上げました。糖度の高いたまねぎの旨味を生かした分離液状ドレッシングです。

商品コード=200ml / 3500633, 300ml / 3500634, 1L / 3500635, 8ml / 3500263  
荷姿=PETボトル / 200ml×15×2, PETボトル / 300ml×15×2, PETボトル / 1L×8, 小袋 / 8ml×40×10  
賞味期限=PETボトル / 7ヶ月, 小袋 / 6ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。



### ■ アルハ フレンチドレッシング GK

アレルギー 28品目不使用

卵を使わない乳化液状ドレッシングです。酸味を抑え、さっぱりとしながらも深みのある味に仕上げました。

商品コード=3500264  
荷姿=小袋 / 8ml×40×10  
賞味期限=4ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。



### ■ アルハ フレンチドレッシング デラックス (白)

酸味とスパイス、塩味がバランスよくマッチしたおいしさです。野菜がもっと好きになるさっぱりとした爽やかな味わいのドレッシングです。

商品コード=3500213  
荷姿=PETボトル / 1L×12 賞味期限=5ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。アレルギー物質=卵、りんご



### ■ アルハ 胡麻ドレッシング

ごまのコク・しょうゆの旨味をブレンドして出来たまろやかなドレッシングです。温野菜をはじめ淡白な素材の味を引き立てる風味に仕上げました。

商品コード=3500216  
荷姿=PETボトル / 1L×12 賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。アレルギー物質=卵、小麦、ごま、大豆



# 北海道シリーズ

## 業務用ポイルじゃがいも

### きたあかり S 五（皮付き）

北海道産の甘味のある『きたあかり』を使用。  
S五サイズなので丸々1個包んで焼くこともでき、切らなくてもいいから手間も無駄もありません！

弊社製品のじゃがいもは  
全て芽取りが行われています。

ポイルしたじゃがいもなので  
簡単調理ができます！

芽取りの時間が省けて作業効率UP♪

袋を開けてすぐ使えます。茹でる時間も短縮出来ます♪  
その分他の作業に時間が使えます！

- Point1** 皮付きのじゃがいもだから見た目もインパクトがあり、おいしそう。
- Point2** 冷凍ものとは違い、細胞が壊れる心配がなく焼きあがりもバサバサしない！
- Point3** じゃがいもの水分はそのままのしっとりおいしいじゃがいもです。



商品コード=4000116 荷姿=1kg×10 賞味期限=90日 保存方法=直射日光、高温多湿を避けて保存 アレルギー物質=該当なし 用途=調理用

### 業務用じゃがバター（10玉入り）

北海道で収穫された男爵いものみを使っています。温めるだけで北海道の味覚を美味しくお召し上がりいただけます。



商品コード=3500149  
荷姿=袋/10玉入り×10袋  
賞味期限=70日  
保存方法=直射日光、  
高温多湿を避けて保存してください。  
アレルギー物質=乳成分 用途=調理用

### 業務用サラダ用ポテト（1kg入り）

北海道で収穫された男爵いものみを使っています。サラダやパンの具材など幅広くお使いいただけます。洗浄、皮むき、芽取りの作業が省けます。



商品コード=3500147  
荷姿=袋/1kg×10袋  
賞味期限=70日  
保存方法=直射日光、  
高温多湿を避けて保存してください。  
アレルギー物質=該当なし 用途=調理用

### 業務用塩ゆでじゃが（12玉入り）

北海道で収穫された男爵いものみを使っています。パンの具材や簡単にじゃがいも料理など幅広くお使いいただけます。洗浄、芽取りの作業が省けます。



商品コード=3500157  
荷姿=袋/12玉入り×10袋  
賞味期限=70日  
保存方法=直射日光、  
高温多湿を避けて保存してください。  
アレルギー物質=該当なし 用途=調理用

## 業務用ポテトもち

### 業務用プチポテト10g・15g

北海道の郷土料理を食べやすい一口サイズにしました。「もちもち」としたお餅のような食感をお楽しみください。



商品コード=10g/4000117、15g/3500148  
荷姿=袋/1kg×10袋 賞味期限=1年  
保存方法=要冷凍(-18℃以下) アレルギー物質=該当なし  
本品は加熱調理してお召し上がりください

### 業務用ポテトもち60g

北海道の郷土料理を簡単に調理できます。お餅のような食感で多くのメニューにご使用いただけます。



商品コード=3500152  
荷姿=60g×100枚 賞味期限=1年  
保存方法=要冷凍(-18℃以下) アレルギー物質=該当なし  
本品は加熱調理してお召し上がりください

## 家庭用製品

### ポテトもち

男爵いもをお餅のようにした北海道の郷土料理です。じゃがいもの風味とお餅のような食感がうれしい商品です。



商品コード=4000010  
総重量=7.95kg  
荷姿=袋/60g×10枚 賞味期限=1年  
保存方法=要冷凍(-18℃以下)  
アレルギー物質=該当なし

### 北海じゃがバター 1袋（1個入り）

北海道産の男爵いも、バターを使用しています。温めるだけで北海道の味覚を美味しくお召し上がりいただけます。



商品コード=4000138  
総重量=2.11kg  
荷姿=袋/1個入り 賞味期限=90日  
保存方法=直射日光、高温多湿を避けて  
保存してください。アレルギー物質=乳成分

### 北海じゃがバター 1袋（4個入り）

北海道産の男爵いも、バターを使用しています。温めるだけで北海道の味覚を美味しくお召し上がりいただけます。



商品コード=3500151  
総重量=5.89kg  
荷姿=袋/4個入り 賞味期限=90日  
保存方法=直射日光、高温多湿を避けて  
保存してください。アレルギー物質=乳成分

## ポテトもち・かぼちゃだんごのお召し上がり方と調理時間の目安

| 調理方法 |  | 10g    | 15g    | 30g    | 60g    |
|------|--|--------|--------|--------|--------|
| ●揚げる | 冷凍のまま170～180℃の油温で揚げる。  | 2.5～3分 | 3～3.5分 | 4分程度   | 5分程度   |
| ●煮る  | 冷凍のまま沸騰したお湯に入れる。   | 3.5～4分 | 4～4.5分 | 5～5.5分 | 7～7.5分 |
| ●焼く  | フライパンに油をひき、加熱後冷凍のまま焼き始める。弱火で両面を焼き、少しずつ中火にする。お好みで焦げ目を付け、少し膨らむくらいまで焼く。 | 7～8分   | 8～9分   | 9～10分  | 11～12分 |

※口どけを大事にした商品設計となっておりますので蒸込みすぎ・かき混ぜすぎにご注意ください。  
※スープ等に投入する場合、仕上がり直前に投入し、表の時間で煮てください。  
（野菜類と一緒に最初から鍋に入れてしまうと商品が崩れることがあります。）

北海道シリーズの製造工場では特定原材料(8品目)中、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

# オイル類

## ● 製菓・製パン用スプレー食用離型油

### ■ RB-1 スロット離型王

#### ● RB-1 スロット離型王のこだわり●

##### Point.1 剥がれやすさ

研究・テストを積み重ね、少量の噴霧で離型性が高い商品設計に仕上げています。

##### Point.2 飛散量を極力抑え、ムダを省きます

弊社独自のユーザー調査で「飛散量が多くムダ」「飛散で作業台が汚れる」の声からRB-1スロット離型王は飛散量を極力抑えています。

##### Point.3 汚れにくさ

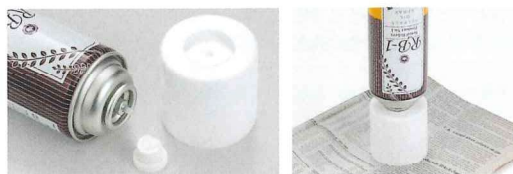
剥がれやすさを追求することにより、汚れにくい商品設計となっています。

##### Point.4 ノンアレルギー

消費者の安全・安心を第一にアレルギー対象物質(特定原材料等)を配合していません。

##### Point.5 簡単ガス抜きキャップを採用

弊社独自のユーザー調査で「使用後のガス抜きが面倒」「ガス抜き作業の時間に別の作業もしたい」の声からRB-1スロット離型王は簡単ガス抜きキャップを採用しています。



#### RB-1スロット離型王の使用・用途

- ①器具の汚れを十分に除去し、水分を取り除きます。
- ②缶をよく振って、約20cm離してスプレーします。
- ③型、天板、容器、製品(生地など)に噴霧(スプレー)してご使用ください。

#### ガス抜きキャップの使用法

- ①スプレーボタンを容器から外してください。
- ②キャップの中にティッシュ3~4枚丸めて詰め込みます。平らな場所に新聞紙等を敷いてから、その上にキャップを置いてください。
- ③缶を逆さまにしてキャップの天面の穴にカチッと音がするまで押し込みます。噴射音が完全にしなくなるまで放置してください。

【ガス抜きの注意事項】●必ず中身を使い切ってからガス抜きする。●火器のない平らな場所の屋外で作業する。●中身で汚れる場合がありますので、飛び散っても差し支えない所、服装で作業を行う。●予め、地面にはダンボール、新聞紙、ウエス等を敷く。

商品コード=3500569 荷姿=スプレー缶/550ml×24 賞味期限=製造日より2年間 保存方法=直射日光を避け、涼しい場所で保存してください。



### ■ 天板油

無味、無臭で発煙点が高く、純植物油脂原料の天板専用油脂です。

商品コード=1900017  
荷姿=缶/7.5kg×2  
賞味期限=7ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=大豆  
用途=離型油



### ■ 宝特選油

米油を主原料とした揚げ油です。

商品コード=1900013  
荷姿=缶/16.5kg  
賞味期限=12ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=該当なし  
用途=フライ用、油菓子、ドーナツ



### ■ アルハ ガーリックオイル

ガーリックと唐辛子の味をつけた調理用オイルです。(オリーブオイル使用)

商品コード=3500230  
荷姿=PETボトル/915g×8  
賞味期限=12ヶ月  
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。  
アレルギー物質=小麦、大豆  
用途=調理用、パスタ料理



※カタログ掲載の製品写真と、実際のパッケージが異なる場合がございます。

 丸和油脂株式会社 <https://www.maruwayushi.com>

丸和公式SNS▶

Twitter

Instagram



本社：〒141-0031 東京都品川区西五反田 3-9-23 TEL: 03-3491-1101  
札幌営業所：〒063-0002 北海道札幌市西区山の手2条12-11-38 山の手CITYビル2F TEL: 011-805-1101  
仙台営業所：〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町 3-2-8 TEL: 022-231-1101  
名古屋営業所：〒454-0015 愛知県名古屋市中川区南八熊町 2-7 TEL: 052-683-0878  
大阪営業所：〒569-0071 大阪府高槻市城北町 1-5-10 TEL: 072-671-1678  
福岡営業所：〒819-0167 福岡県福岡市西区今宿 3-2-55 KRSビル502 TEL: 092-285-1230

春日部工場：〒344-0057 埼玉県春日部市南栄町 1-2 TEL: 048-752-7201  
滋賀工場：〒527-0211 滋賀県東近江市永源寺相谷町 501-6 TEL: 0748-27-1027  
那須工場：〒325-0016 栃木県那須塩原市東栄 1-35-3 TEL: 0287-60-0335  
北海道美幌工場：〒092-0027 北海道網走郡美幌町字福美 56-4 TEL: 0152-73-2174  
羽生工場：〒348-0044 埼玉県羽生市大字上岩瀬字中妻 551-1 TEL: 048-560-1108  
●お客様相談室 ☎0120-415-949 平日9:00~17:00