



おいしいものをさらにおいしく

# 食 材

## 油脂・改良剤 シリーズ



兼松食品株式会社

おいしいものを  
さらにおいしく

安全で美味しい「食」を提供します。

毎日、誰もが必ず接し、至福の時でもある「食」。その食の素材の持つ味わいと風味を大切にして、よりおいしく、よりリアルに、より長持ちさせたいと私達は考えています。見た目はもちろん、素材の新鮮さや歯ごたえ、舌ざわりなどのおいしさの重要な要素を、食べる瞬間まで損なわない、誰もが安心して食べられる食材。それが兼松食品「食材シリーズ」のテーマです。



# INDEX

製菓・製パン

和菓子

製麺

水産

DHA

「人」と「食」をいつでも笑顔で結ぶ会社でありたい。







## Confectionery&Bread

# Confectionery&Bread

製菓・製パン用 離型油シリーズ

## 製菓・製パン

食品油脂の長所を最大限に生かしたビタカットシリーズは製菓・製パン用途に欠かせない各種離型油です。対象商品や使用目的に合わせた各種離型油は製造工程中の機器・用具・容器との付着を防止し、各装置の円滑な稼動と安全な製品作りに優れた効果を発揮します。

### ビタカットスプレー

離型油



#### 商品特徴

植物油ベースのスプレータイプの離型油です。容器への付着性に優れ、噴霧時のミスト飛散が少なく、ポリスチレン系樹脂への影響は有りません。

#### 用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど和菓子焼物

#### 使用法

天板、焼き型に噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤、LPガス

### ビタカットL

離型油



#### 商品特徴

植物油ベースで糖分の高いリッチな商品でも安定した離型効果を得られます。

#### 用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど

#### 使用法

天板にハケ、モップでの塗布またはスプレーガンにより噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤(大豆由来)

### ビタカットB

離型油



#### 商品特徴

こげ付きの発生を軽減出来る食型・天板用のスタンダード離型油です。

#### 用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど

#### 使用法

天板にハケ、モップでの塗布またはスプレーガンにより噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤

### ビタカットSL

離型油



#### 商品特徴

動植物油ベースの離型性能の高い固形離型油でドラ焼き・カステラ等の離型に最適です。

#### 用途

パン、どら焼き、一味焼き、一文字焼きなどの和菓子焼物、ワッフル、カステラ等の洋菓子焼物

#### 使用法

布またはモップなどで熱した天板に塗布してお使いください。

原材料名 植物油脂、牛脂／乳化剤(大豆由来)

※純植物油タイプ(ビタカットSLS)もございます。

### ビタカットNL

離型油



#### 商品特徴

ビタカットLのノンアレルギー対応品です。植物油ベースで糖分の高い商品でも安定した離型効果を得られます。

#### 用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど

#### 使用法

天板にハケ、モップでの塗布またはスプレーガンにより噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤

### ネオプレスDX

離型油



#### 商品特徴

中鎖脂肪酸をベースにしたベタつきにくい低い粘性の離型油です。

#### 用途

あめ、ゼリー、グミなど

#### 使用法

滴下塗布またはスプレーガンなどで噴霧して御使用下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤(大豆由来)



# Japanese sweets

和菓子材料シリーズ

## 和菓子

長年培ってきた技術、科学的な分析及び解析を実施する事で和菓子本来の素材の持ち味を活かせる各種改良剤を取り揃えております。原材料の仕入れから加工・仕上げまで全てのプロセスで徹底した品質・衛生管理チェックを行っておりますので、安心してご使用して頂けます。



Japanese sweets

### ビタソフト-DX

老化防止剤製剤[食品添加物]



#### 商品特徴

天然由来の原料を主体とした、酵素・乳化剤の表示は必要ない「体にやさしい」老化防止剤製剤です。

**用 途** 大福、団子など餅菓子全般

#### 使用法

ビタソフト-DXを同量～2倍量の水で希釈し、餅つき時や手水の必要な時点で添加してください。尚、50～70℃の生地温度での添加が最高の効果が出ます。

#### 原材料名

グリセリン、D-ソルビット、メタリン酸ナトリウム、ソルビタン脂肪酸エステル、レシチン(大豆由来)、タンニン酸(抽出物)、食品素材(一部に小麦、やまいも、大豆含む)

### ミーティング

老化防止剤製剤[食品添加物]



#### 商品特徴

合成添加物を使用しないで、食感・風味を損なうことなく固化防止に優れた効果を発揮します。

**用 途** 大福、団子など餅菓子全般

#### 使用法

粉末のまま、あるいは少量の水(添加量の2倍程度)で練ったものを荒熱のとれた時点(80℃以下が目安)で添加し、原料と十分混合してください。

#### 原材料名

β-アミラーゼ(大豆由来) 4%、酸化デンプン 14.3%、食品素材(小麦を含む) 81.7%

### ビタカットM(各種)

離型油



#### 商品特徴

ごく少量の使用で伸展性・持続性・そして、剥離効果を期待できます。  
※姉妹品には牛脂不使用、アレルギーフリーのタイプ(ビタカットMVG)もございます。

**用 途** 大福、団子など餅菓子全般

#### 使用法

べた付く生地との接触部等に、満遍なく塗り付けて御使用下さい。

#### 原材料名

牛脂、大豆油/光沢剤、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)

※硬さを調整したタイプもございます。

### ビタカットワックス(各種)

離型油



#### 商品特徴

高融点でありながら優れた剥離性と伸展性を兼ね備えた米菓専用離型油です。

**用 途** 米菓及び大福、団子など餅菓子全般

#### 使用法

キャンバス生地に対しビタカットワックスを固定してご使用下さい。

#### 原材料名

植物油脂/光沢剤、乳化剤(大豆由来)  
(品番により若干原材料が異なる場合がございます)

### ビタカットAX

離型油



#### 商品特徴

乳化タイプですので塗布が容易でハンドリングが向上します。また、希釈して使用する事も出来る為、コスト削減も可能です。

**用 途** 米菓及び大福、団子など餅菓子全般

#### 使用法

液体乳化タイプですので、原液もしくは希釈した溶液をスプレーガンで噴霧又はハケ塗りして御使用ください。

#### 原材料名

植物油脂/酒精、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(ビタミンE)

### CPパウダーM



#### 商品特徴

従来の配合に添加頂くことで、食感を軽く、サクサクとさせます。

#### 用 途

パン、ドーナツなど洋菓子焼物、和菓子焼物、油菓子、天ぷら粉など

#### 使用法

小麦粉等を10～20%置き換えてご使用ください。

#### 原材料名

澱粉/セルロース、乳化剤、酸化防止剤(無水亜硫酸)





Noodles

# Noodles

麵質改良剤シリーズ

## 製 麵

麵はその独特の風味から、日本人に親しまれてまいりました。昔ながらの風味の良さは、粉は内麦、手法は手打ちと決まっていたましたが、現在では外麦の粉を機械的製麵法で作っています。昔ながらの風味をもった美味しい麵を目指し、麵質改良剤を各種取り揃えました。

### モノリックス

麵用練込油脂



#### 商品特徴

- 製麵性の向上  
ミキシング時間の短縮と熟成の促進。麵帯の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。
- 麵質の向上  
光沢のある滑らかな舌触り、粘弾性のあるソフトな風合いを出すことが出来ます。茹で時間の短縮と煮崩れの低減が図れます。

#### 用 途

各種生麵、乾麵、皮類

#### 使用法

練り水に対し、0.8～1.5%添加してご使用ください。

#### 原材料名

植物油脂、還元水飴、食酢／酒精、pH調整剤、乳化剤、脂肪酸、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)

### モノリックス-L

麵用練込油脂



#### 商品特徴

- 製麵性の向上  
ミキシング時間の短縮と熟成の促進。麵帯の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。
- 麵質の向上  
光沢のある滑らかな舌触り、粘弾性のあるソフトな風合いを出すことが出来ます。茹で時間の短縮と煮崩れの低減が図れます。

#### 用 途

各種生麵、乾麵、皮類

#### 使用法

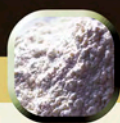
練り水に対し、0.8～1.5%添加してご使用ください。

#### 原材料名

植物油脂、食酢／酒精、乳化剤(大豆由来)、pH調整剤、環状オリゴ糖、増粘多糖類、脂肪酸、酸化防止剤(ビタミンE)

### メン-KP(黄)・(白)

麵質改良剤



#### 商品特徴

- 食感舌触りの滑らかな、コシの強い麵が作れます。
- 麵の茹で伸びや煮崩れを防止します。
- フラボノイド系色素を含んでおりますので、かんすいと反応し自然な黄色を呈し、長く退色しません。
- 中華麵への色素量の低減が可能です。(黄タイプ)

#### 用 途

中華麵には(黄)、そば・うどんには(白)をご使用ください。

#### 使用法

標準使用量は小麦粉に対して1～2%です。  
※添加量に合わせて加水量の調整が必要です。

#### 原材料名

小麦蛋白、乾燥卵白(卵を含む)／カロブ色素、加工デンプン(白タイプにはカロブ色素は含んでおりません)

### ソフトグルKS

麵質改良剤



#### 商品特徴

従来のグルテンでは出せないソフト感と茹で伸びの防止効果があります。生麵・皮類には強靱さとしなやかさを付与します。

#### 用 途

各種生麵、乾麵、皮類

#### 使用法

原料小麦粉に対し1～1.5%添加し予備混合した後、通常通り製麵して下さい。  
※添加量に合わせて加水量の調整が必要です。

#### 原材料名

小麦蛋白



# Marine products

水産用シリーズ

## 水産

長年培ってきた技術、油脂についての知識を活かし、まぐろ、サケなどの魚肉の旨味を向上させる商品群を開発致しました。当社のKSシリーズは魚の状態・香り・味の要素をより向上させる食用油脂です。製品の安全性と優れた品質から、高い評価を頂いております。



Marine products

### まぐろ用KS油GU

水産物改良油脂



#### 商品特徴

精製魚油を配合しており、旨味のあるねぎとろに仕上がります。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%の溶けたKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

#### 原材料名

植物油脂、魚油／酸化防止剤(ビタミンE)

### まぐろ用KS油GU-X

水産物改良油脂



#### 商品特徴

トランス脂肪酸の原因とされる硬化油は使用しておりません。アレルギー表示は必要ありません。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%のやわらかくなったKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

#### 原材料名

植物油脂／酸化防止剤(ビタミンE)

※原料の一部(固形脂)が沈澱する場合がありますが、品質には問題ありません。

### まぐろ用KS油S

水産物改良油脂



#### 商品特徴

トランス脂肪酸の原因とされる硬化油は使用しておりません。マーガリン状にしており作業性を向上させております。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%のやわらかくなったKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

#### 原材料名

食用植物油脂、魚油／酸化防止剤(ビタミンE)

※添加する際、室温に前日から出して頂ければ流動状になり添加しやすくなります。

### すきみ用油03

水産物改良油脂



#### 商品特徴

精製魚油を配合しており、旨味のある製品に仕上がります。

**用 途** すきみ、ねぎとろ、焼き魚

#### 使用法

- 対すきみ 製造時、すきみ肉表面または表面の片面に対重量約0.5～1%塗布またはスプレー噴霧してください。
- 対ねぎとろ KS油等と一緒に対重量約0.5～1%塗布してください。
- 対焼き魚 焼き前または焼き後の魚に対して、表面に対重量約0.5～1%塗布してください。

#### 原材料名

植物油脂、魚油／酸化防止剤(ビタミンE)

### KS-3000

水産物鮮度保持剤[食品添加物]



**商品特徴** まぐろの赤さを保持し退色を遅らせます。

**用 途** すきみ、ねぎとろ

#### 使用法

製造時、対重量約1%を加え攪拌または練り合わせます。

#### 原材料名

炭酸水素ナトリウム 20%、クエン酸三ナトリウム 15%、L-アスコルビン酸 8%、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム 0.94%、ミックストコフェロール 0.8%、食品素材 55.26%

### まぐろ用KS油SS

水産物改良油脂



#### 商品特徴

トランス脂肪酸含量を抑え、ショートニングに加工することで作業性を向上させております。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%のやわらかくなったKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

**原材料名** 食用植物油脂、食用精製加工油脂



# D H A

DHA乳化油脂シリーズ

## DHA (ドコサヘキサエン酸)

DHAは必須脂肪酸のひとつですが、体内で作り出すことはできません。そのため食品から摂取する必要があります。しかし、原料では取り扱いが難しい為、健康食品としての流通が主になっています。そこで、手軽に食品からDHAを摂取することを可能としたエリダシリーズをご案内いたします。



Docosahexaenoic acid

### エリダCON

DHA乳化油脂



#### 商品特徴

DHA10%以上(重量換算: 9g/100g)含有している乳化液です。アレルギー表示は不要です。

- ・高度精製を行なった精製DHA油を使用
- ・光線照射による臭いを抑制
- ・乳化液にすることにより、食品へ均一に添加が可能

**用 途** 加工食品全般(クッキー、ケーキ、パンなど)

#### 使用法

加工食品製造時に適量添加してください。

#### 原材料名

精製魚油、還元水飴、植物油脂/トレハロース、乳化剤、酒精、酸化防止剤(V.E、ローズマリー抽出物、カテキン、V.C)、増粘剤(キサンタン)

**DHA EPA製品** 用途に合わせ様々な純度、タイプの商品をご案内致します。

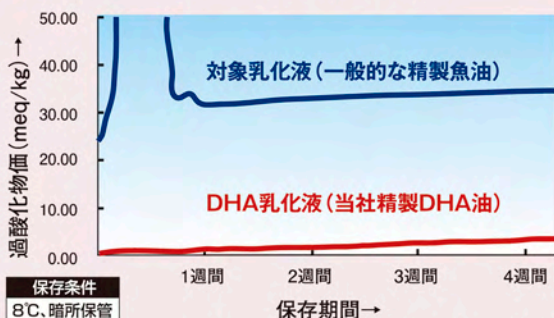
## エリダの特徴

### 良質のDHAを使用

通常、DHAはカツオやマグロ由来の精製魚油(DHA油)が用いられています。当社ではそれらの魚油に対し、さらに高度精製を行なった、精製DHA油を使用しております。良質の精製DHA油を用いることにより、製品の劣化が抑えられています。

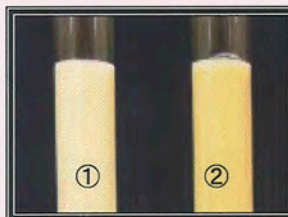
また良質のDHA油を用いることにより魚臭、色の低減を図り、併せてマスキング効果のある素材を添加することにより、さらに臭いを抑えております。そのため、さまざまな食材に添加しやすくなっております。

### DHA乳化液中の過酸化物質経時変化※



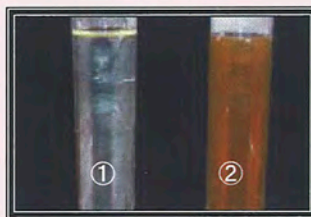
※過酸化物質値は乳化液より油を抽出し、その油を用いて測定しました。

#### 乳 化 液



- ①エリダSTA(従来品)  
②一般的な精製魚油を使用した乳化液

#### 原 料 魚 油





# その他製品

## ビタミン製品一覧表

商品名	含 量	性 状	賞味期限(未開封)	包 装 形 態
A 油 1 0 0 万	100万IU/g	液 状	1年	1kg/缶
A 油 3 5 万	35万IU/g	液 状	1年	5kg/缶、15kg/缶
A 油 3 0 万	30万IU/g	液 状	1年	1kg/缶
A 油 1 0 万	10万IU/g	液 状	1年	1kg/缶×10入り
A D 油 3 3 0	A:30万IU/g D:3万IU/g	液 状	1年	10kg/缶
D 3 油 5 万	5万IU/g	液 状	1年	1kg/缶、5kg/缶
E 1 0 0 乳 液	90-105IU/g	液 状	3ヶ月	10kg、20kg
抽出トコフェロール95	総トコフェロールとして95%以上	液 状	1年	10kg/缶

商品名	性 状	賞味期限(未開封)	包 装 形 態
ぐ り る 香 味 油	液 状	6ヶ月	1kg/缶

## リッチ・フレーバー(素材入り乳化油脂剤) 販売元:兼松ソイテック株式会社

商品名	性 状	賞味期限(未開封)	包 装 形 態
リッチ・フレーバー枝豆	液 状	7ヶ月	5kg、10kg
リッチ・フレーバー柚子 No.2	液 状	3ヶ月	10kg

商品名	性 状	賞味期限(未開封)	包 装 形 態
グ ル テ ン	粉 状	720日	25kg/袋
DHA(25%、27%等)	液 状	2年	15kg/缶
ラ ー ド	液 状	1年	15kg/缶



## 食材シリーズ規格一覧

商品名	包装形態
<b>製菓・製パン</b>	
ビタカット スプレー	480ml缶×6本×2合
ビタカットL	5kg缶、15kg缶
ビタカットB	5kg缶、15kg缶
ビタカットSL	7kg缶、250gプラ容器×20入り
ビタカットNL	15kg缶
<b>和菓子</b>	
ビタソフト-DX	1kgミソカップ×12入り
ミーティング	10kg袋、1kg袋×10入り
ビタカットM (MVG)	7kg缶、250gプラ容器×20入り
ビタカットワックス (各種)	#2・#4: 880g×10入り、 $\alpha$ : 500g×20入り
ビタカットAX	20kgキュービテナー
CPパウダーM	10kg袋、5kg袋
<b>製麺</b>	
モノリックス	20kgキュービテナー
モノリックス-L	20kgキュービテナー
メンーKP (黄) (白)	2kgポリエチレン袋×8入り
ソフトグルKS	2kgポリエチレン袋×10入り
<b>水 産</b>	
まぐろ用KS油GU	1.5kgスタンドバック×8入り
まぐろ用KS油S	4kg袋×4入り
まぐろ用KS油GU-X	4kgパロンボックス×3入り
すきみ用油O3	18kgキュービテナー
すきみ用油S	18kgキュービテナー
KS-3000	500gアルミパウチ×20入り
まぐろ用KS油SS	5kg袋×2入り
<b>DHA</b>	
エリダCON	10kgキュービテナー



20kg, 18kg, 10kg  
キュービテナー



15kg, 7kg, 5kg



1kg, 2kg袋



ミソカップ



250gプラ容器



スタンドバック

**KS 兼松食品株式会社**

本 社  
〒104-0061 東京都中央区銀座1-10-6

油脂・原料部 油脂課  
電話 03(3538)5716 FAX 03(3567)4312

岩槻工場  
〒339-0072 埼玉県さいたま市岩槻区古ヶ場2-3-6  
電話 048(794)4430 FAX 048(794)4450

ホームページ

<http://www.kanematsu-foods.com/>

取り扱い代理店