

油脂・改良剤商品カタログ

兼松食品株式会社



健康で豊かな食生活を応援します。

兼松食品株式会社

おいしいものをさらにおいしく

安全でおいしい「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
私たちは考えております。

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「食品シリーズ」のテーマです。



目次

兼松食品(株) 油脂課 商品カタログ

油脂・原料部	4
製菓・製パン	5
和菓子	8
製麺	14
水産	16
リッチフレーバー	19
その他	20
OEM	21



油脂・原料部（営業第一本部）

自社工場製品（加工油脂・各種改良剤・油溶性ビタミン・飼料用油脂 他）および代理店製品（澱粉糖類・各種エキス・添加物 他）を食品製造メーカー様を中心に販売しております。

油脂課

埼玉県 岩槻と草加に自社工場を有しております。
食品用途の乳化油脂や、飼料用油脂・飼料添加物の製造販売を行っております。

【食品関連】

- ・製菓・製パン・米菓用離型油
- ・麺質改良剤・水産加工用油脂
- ・受託加工（各種油脂加工、混合・乳化・分散）

【飼料関連】

- ・養魚用フィードオイル
- ・飼料用ビタミン製剤



【岩槻工場】さいたま市岩槻区にて加工油脂、油溶性ビタミン、乳化剤、製菓・製パン・製麺用改良剤等の製造開発を行っております。



【草加工場】埼玉県草加市に魚油を主原料とした養殖向け油脂の精製工場を有しております。

基礎原料課、大阪基礎原料課

各種食品原料や添加物等を幅広く扱っております。優良顧客に販路を有し、原料メーカーの代理店業務及び新規開発商品の提案等を行ってます。

【澱粉・糖化品・砂糖】

- ・各種加工澱粉
- ・デキストリン
- ・砂糖・還元水飴・異性化糖類

【調味料・エキス】

- ・各種エキス
- ・酵母エキス
- ・その他食品原料および食品添加物



澱粉・糖化品・砂糖



調味料・エキス

製菓・製パン-Confectionery&Bread-

食用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。
製造工程中の機器・用具・容器との付着を防止し、各装置の円滑な稼働と安全な製品づくりに効果を発揮します。

離形油

ビタカットB
形状：液状
規格：5kg,15kg



商品特徴：焦げ付きの発生を軽減できる食型・天板用の**スタンダード**離型油

用途：パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど和菓子焼き物

使用方法：天板、焼き型にハケ・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ください。

ビタカットL
形状：液状
規格：5kg,15kg



商品特徴：植物油ベースで糖分の高い製品でも安定した離形効果を得られます。

用途：パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど和菓子焼き物

使用方法：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ください。

製菓・製パン-Confectionery&Bread-

食用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。
製造工程中の機器・用具・容器との付着を防止し、各装置の円滑な稼働と安全な製品づくりに効果を発揮します。

離形油

ビタカットスプレー
形状：スプレー
規格：480g×6本×2合



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、
噴霧時のミスと噴霧が少なく、ポリスチレン系樹脂への影響はありません。

用途：パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど
和菓子焼き物

使用方法：天板、焼き型に噴霧してお使いください。

ビタカットSL
形状：固形
規格：250g×20,7kg



商品特徴：動植物油ベースの離形性能が高い固形離型油で、どら焼き・カステラなどの離形に
最適です。

用途：パン、どら焼き、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど和菓子焼き
物

使用方法：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。

製菓・製パン-Confectionery&Bread-

用度早見表

○適している ◎より適している

商品名	形状	使用方法				適した用途						
		静電気 グリーサー	スプレー	ローラー ハケ	直接塗布・噴霧	パン	ケーキ類	パイ	和菓子焼き物 どら焼き等	ワッフル	カステラ	あめ ゼリー グミ
ビタカットスプレー	霧状				○	○	○	○	○	○	○	
ビタカットL	液状	○	○	○		○	○	○	◎		◎	
ビタカットB	液状	○	○	○		○	○	○	○		○	
ビタカットSL ビタカットSLS（牛脂不使用タイプ）	固形			○		○	○	○	◎		◎	
ネオプレスDX	液状	○	○	○								◎

和菓子-Japanese sweets-

長年培ってきた技術、科学的な分析及び解析を実施することで和菓子本来の素材を持ち味を生かせる各種改良剤を取り揃えております。

離形油

ビタカットM 各種
形状：固形
規格：250g×20,7kg



商品特徴：ごく少量の使用で伸展性・持続性、剥離効果を期待できます。

MV:牛脂不使用品

MVG:Nonアレルギー・NonGMO

用途：大福・団子など餅菓子全般

使用方法：べたつく生地との接触部等に満遍なく塗り付けてご使用ください。

ビタカットワックス 各種
形状：固形
規格：880g×10



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。ナンバリングにより融点が異なります。

用途:米菓及び大福・団子など餅菓子全般

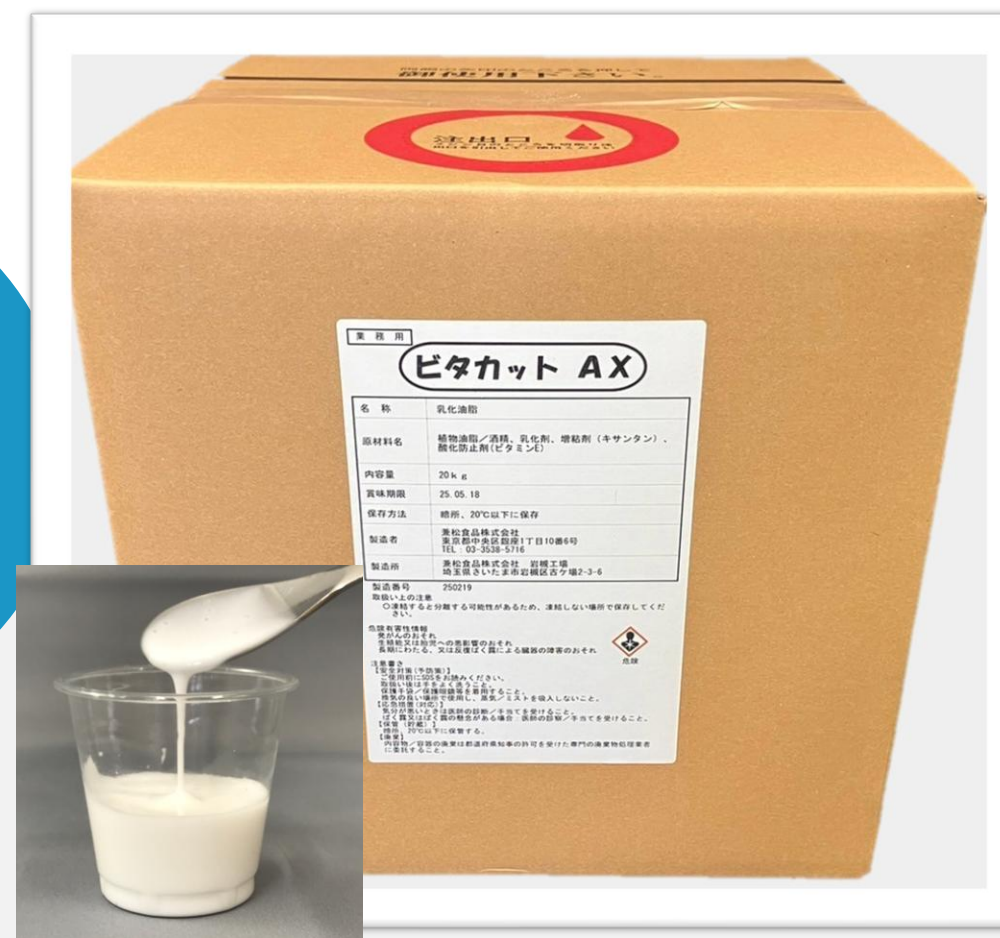
使用方法：キャンバス生地に対しビタカットワックスを固定してご使用ください。

和菓子-Japanese sweets-

長年培ってきた技術、科学的な分析及び解析を実施することで和菓子本来の素材を持ち味を生かせる各種改良剤を取り揃えております。

離形油・改良剤

ビタカットAX
形状：液状
規格：20kg



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。

希釈して使用することができるため、コスト削減も可能です。

用途：大福・団子など餅菓子全般、各種葉（柏・桜葉など）使用方法：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ご使用ください。

CPパウダーM
形状：粉末
規格：10kg



商品特徴：従来の配合に添加いただくことで、食感を軽く、サクサクとさせます。

用途：和菓子焼き物、パンやドーナツ、洋菓子焼き物、天ぷら

使用方法：小麦粉など10～20%置き換えてしてご使用ください。

和菓子-Japanese sweets-

長年培ってきた技術、科学的な分析及び解析を実施することで和菓子本来の素材を持ち味を生かせる各種改良剤を取り揃えております。

老化防止剤

ビタソフトパウダー
形状：粉末
規格:1kg×10

業務用	
食品添加物/もち菓子用品質保持剤製剤	
ビタソフトパウダー	
名称	もち菓子用品質保持剤製剤
成分	D-ソルビトール35%、メタリン酸ナトリウム6%、二酸化硫黄0.0022%、食品素材(小麦を含む)58.9978%
内容量	1kg
賞味期限	00.00.00
製造年月日	000000.0
保存方法	高湿度を避け、常温に保存
販売者	兼松食品株式会社+KSH52 東京都中央区銀座1丁目10番6号

は食品素材由来であり、品質上問題は御
添加してください

	春・秋	夏
	1.0~0.7%	0.5~0.2%

(原料粉に対して)

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「からだにやさしい」老化防止剤です。

用途：大福・団子など餅菓子全般

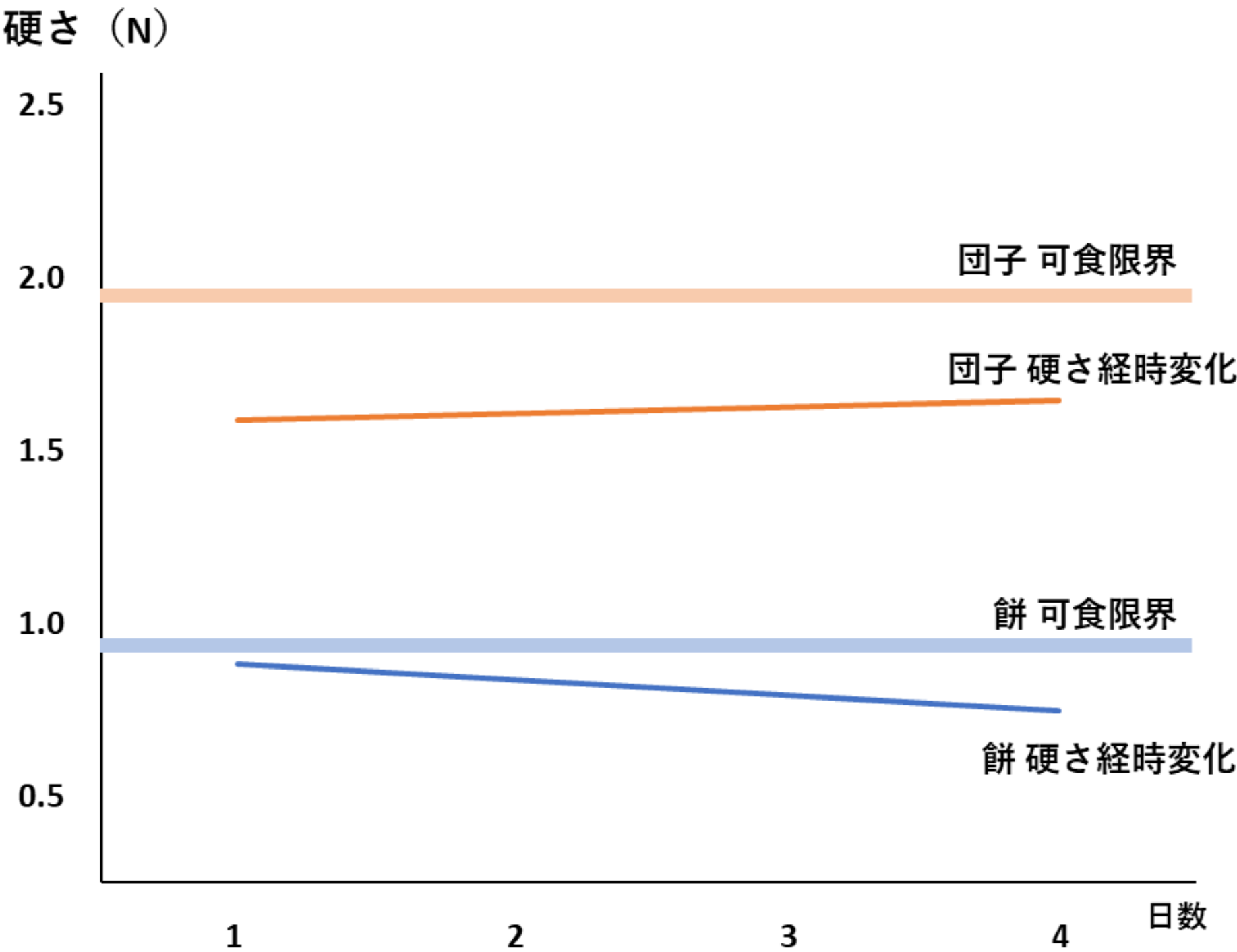
使用方法：同量～2倍量の水で希釈し、餅つき時や手水の必要がある時点で添加してください。50℃～70℃の生地温度での添加が最高の効果が期待できます。

試験条件
餅

ビタソフトパウダー 対1.0%
加水 70%、無糖
添加温度 60℃
冷凍後、5℃にて解凍、保管

団子

ビタソフトパウダー 対粉1.0%
加水 75%、無糖
添加温度 60℃
冷凍後、5℃にて解凍、保管



和菓子-Japanese sweets-

長年培ってきた技術、科学的な分析及び解析を実施することで和菓子本来の素材を持ち味を生かせる各種改良剤を取り揃えております。

老化防止剤

ミーティング
形状：粉末
規格：1kg×10



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：米菓及び大福・団子など餅菓子全般

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

■使用量
使用量は、砂糖割の割合、餅粉、上新粉に対する加水量、製造方法、保存温度等により変わります。御社での条件に合った最適な添加量をお決めください。
標準添加量は次のとおりです。

◎大福餅（加水量75%の場合）（添加量は%）

		冬(5℃前後)		春・秋(15℃前後)		夏(25℃前後)	
生地温度		70℃添加	80℃添加	70℃添加	80℃添加	70℃添加	80℃添加
原料粉(米)に対する砂糖量	無糖	0.8~1.0	1.0~1.2	0.3~0.5	0.7~1.0	0.1~0.2	0.3~0.5
	割2	0.8~1.0	1.0~1.5	0.3~0.5	0.7~1.0	0.1~0.2	0.3~0.5
	割4	0.9~1.1	1.0~1.5	0.4~0.6	0.7~1.0	0.1~0.3	0.3~0.5
	割6	1.0~1.2	1.0~1.5	0.5~0.7	0.7~1.0	0.1~0.3	0.3~0.5

例：冬季 砂糖割2 生地温度80℃添加の場合 1.0~1.5%
春秋期 砂糖割2 生地温度70℃添加の場合 0.3~0.5%
注：1.生地温度70℃以下の添加の場合は、上記70℃添加の量でご使用ください。
2.冷凍保存する場合でも上記添加量に準じてご使用ください。

◎団子（加水量70%の場合）

		冬	春・秋	夏
原料粉(米)に対する砂糖量	無糖	1.0~1.2	0.6~0.8	0.3~0.5
	割2	0.9~1.1	0.6~0.8	0.3~0.5
	割4	0.8~1.0	0.5~0.7	0.2~0.4

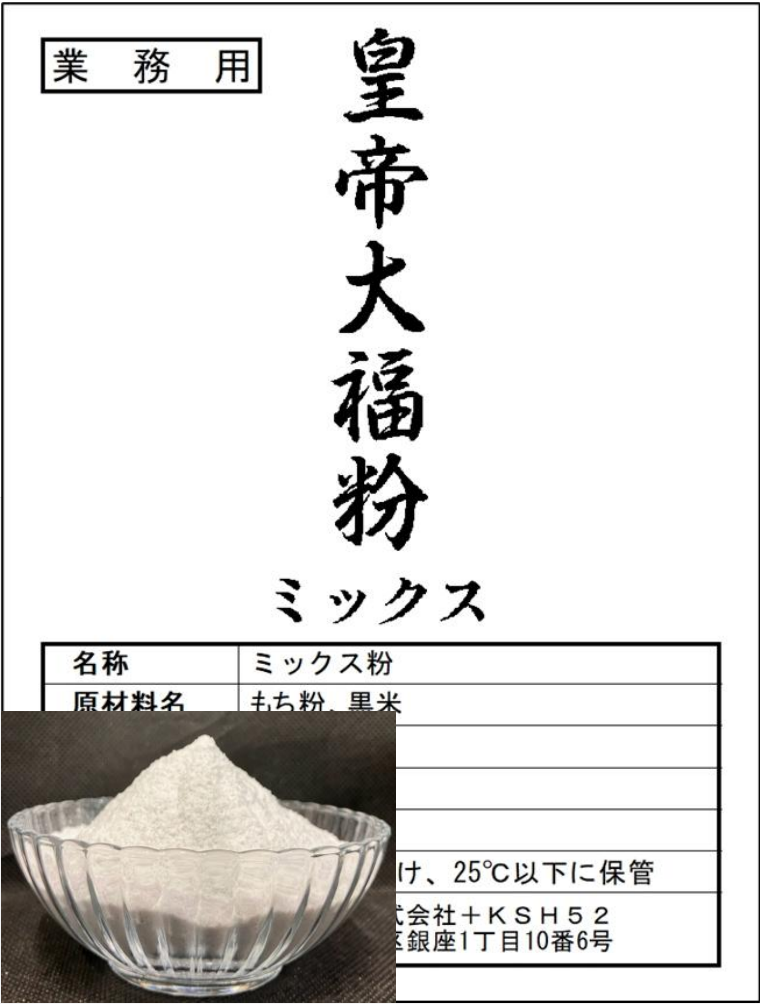
注：冷凍保存の場合添加量の目安としましては、解凍後5~20℃の間（冬乃至春・秋）に保存される場合、左記冬季添加量でご使用ください。

和菓子-Japanese sweets-

長年培ってきた技術、科学的な分析及び解析を実施することで和菓子本来の素材を持ち味を生かせる各種改良剤を取り揃えております。

ミックス粉

皇帝大福粉ミックス
形状：粉末
規格:10kg



商品特徴：古代米と呼ばれる「（国産）黒米」を使用した大福用ミックス粉です。

黒米は外皮が黒く、アントシアニンを含んだお米です。漢薬学書「本草綱目」の中でも精力増進、脾臓、肝臓を強め、造血作用により肺機能を強化させると薬用効果が記されております。

用途：大福

皇帝大福粉ミックス参考レシピ

配合		工程
材料	配合（％）	
皇帝大福粉ミックス	100%	加水率70～75% （蒸し時間40分）
搗き	-	2～3分
砂糖	35%	混合2分
ミーティング （固形防止剤）	冬場：1% 夏場：0.7%	粗熱（80℃以下）の取れた時点でミーティングを投入。 混合2分。

※上記レシピはあくまで参考としてご活用ください。
※黒米大福への効果防止剤は弊社「ミーティング」をご使用ください。生地への相性が最も優れております。



和菓子-Japanese sweets-

用途早見表

○適している ◎より適している

商品名	形状	大福等	餅菓子 団子	米菓	カステラ等 洋菓子焼き物	和菓子 焼き物	かりんとう 饅頭
ビタソフト-DX	ペースト	◎	◎				
ビタソフトパウダー	粉末	◎	◎				
ミーティング	粉末	◎	◎				
ビタカットM 各種	固形	◎	◎				
ビタカットワックス #8~10	固形			◎			
ビタカットAX	液状	◎	◎				
CPパウダー M	粉末				○	○	◎

製 麺 -Noodles-

麺はその独特の風味から、日本人に親しまれてきました。
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麺法で作っています。
美味しい麺を目指し、麺質改良剤を各種取り揃えました。

改良剤

モノリックス
形状：液体
規格:20kg



商品特徴：ミキシング時間の短縮と熟成の促進。
麺帯の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。
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し、茹で時間の短縮と煮崩れの低減が図れます。

用途：各種生麺、麺類、皮類

使用方法：練り水に対し、0.8%～1.5%添加してご使用ください。

ソフトグルKS
形状：粉末
規格:2kg×10

業 務 用

ソフトグルKS

名称	小麦蛋白
原材料名	小麦粉
内容量	2 k g
賞味期限	00. 00. 00
ロット番号	000000. 0
保存方法	直射日光の当たる場所及び高温多湿を避け、冷暗所に保管
— ストラリア	
公食品株式会社+KSH52 京都中央区銀座1丁目10番6号	

商品特徴：『ソフトグルK S』は麺用にもっともマッチした小麦グルテンを厳選。
『ソフトグルK S』はこれまでにない麺質と高い商品価値を皆様にお届けします。

用途：麺類、皮類、水産練り製品、食肉加工品

使用方法：小麦粉に対し0.3～0.5%、練り水に溶かしてご使用下さい。

(ごく少量の添加量で済み、アルコールなどの防腐効果妨げません。)

製 麺 -Noodles-

麺はその独特の風味から、日本人に親しまれてきました。
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麺法で作っています。
美味しい麺を目指し、麺質改良剤を各種取り揃えました。

改良剤

メン-KP-B
形状：粉末
規格:2kg×8



メン-KP
形状：粉末
規格:2kg×8



商品特徴：ミキシング時間の短縮と熟成の促進。
麺帯の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。
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し、茹で時間の短縮と 煮崩れの低減が図れます。

用途：各種生麺、麺類、皮類

使用方法：練り水に対し、0.8%～1.5%添加してご使用ください。

水産 –Marine products–

長年培ってきた技術、油脂について知識を活かし、マグロやサケなどの魚肉の旨味を向上させる商品群を開発いたしました。当社のKS油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、高い評価をいただいております。

水産用

まぐろ用KS油S
形状：ショートニング
規格：4kg×4

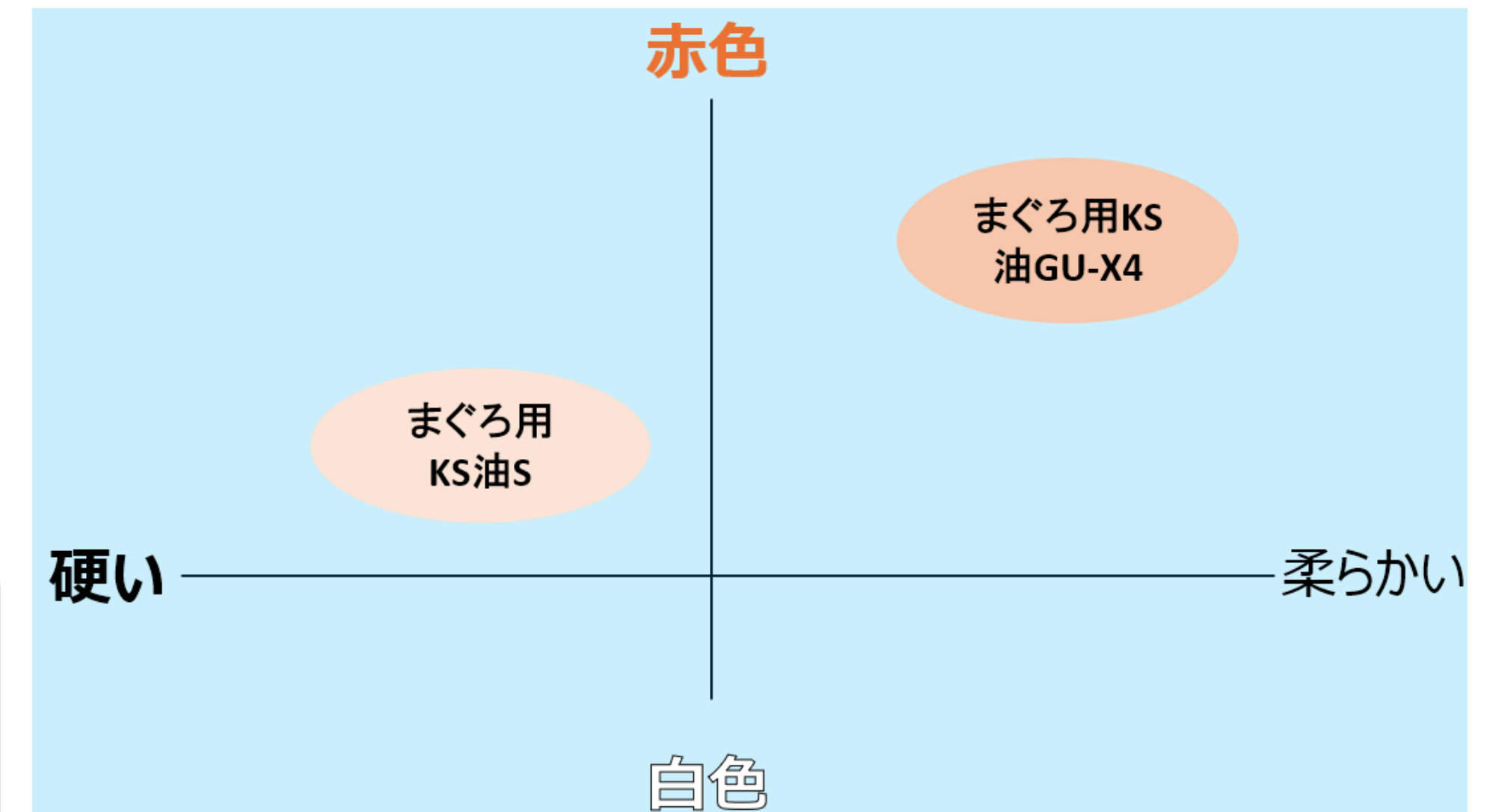
まぐろ用KS油GU-X4
形状：液状
規格：4kg×3

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。

KS油Sは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

使用方法：まぐろブロックに対し約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又はまたは練り合わせる。



水産 –Marine products–

長年培ってきた技術、油脂について知識を活かし、マグロやサケなどの魚肉の旨味を向上させる商品群を開発いたしました。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、高い評価をいただいております。

水産用

すきみ用油03
形状：液体
規格:18kg



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

使用方法：対すきみ、製造時、すきみ肉表面に対重量約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の約0.5～1%加え、ミキサー等にかけてください。

対焼き魚、焼き前または後の魚に対して表面に対重量の約0.5～1%塗布してください。

DHA - ドコサヘキサエン酸 -

DHAは必須脂肪酸の一つですが、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ため、健康食品としての流通が主となっています。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。

DHA

エリダCON
形状：液体
規格：10kg



商品特徴：DHA10%以上（重量換算:9g/100g）含有している乳化液です。

- ・高度精製を行った精製DHA油を使用
- ・光線照射による臭いを抑制
- ・乳化液にすることで食品へ均一に転嫁が可能

用途：加工食品全般（クッキー、ケーキ、パンなど）

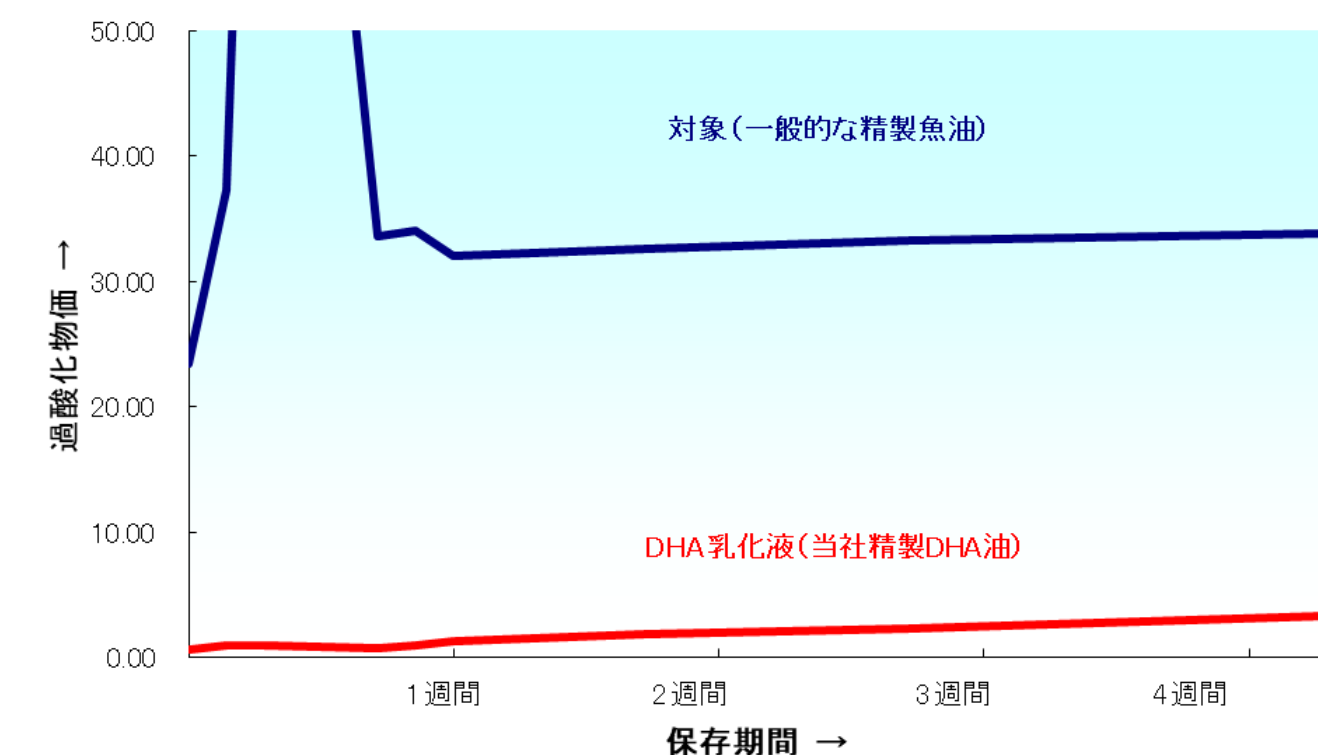
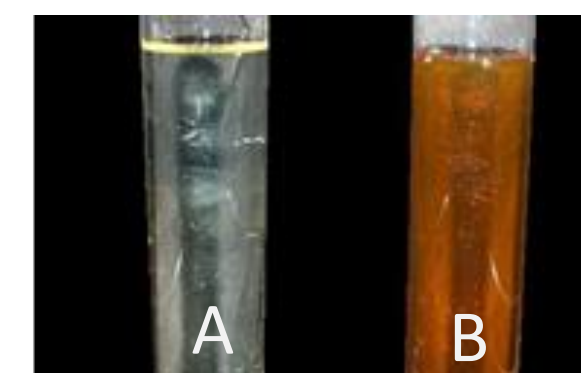
使用法：加工食品製造時に適量添加してください。

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、合わ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。そのため様々な食材に添加しやすくなっております。

A:高度精製魚油
B:一般的な精製魚油

- ①Aを使用した乳化液（エリダCON）
- ②Bを使用した乳化液



素材入り乳化油脂製剤-リッチフレーター-

品名にある素材そのものをペースト・粉末加工し、そのまま材料として使用した乳化油脂製剤。
豆腐製品での新たな付加価値を付けた商品をご案内いたします。

リッチフレーター（各種）販売者：兼松ソイテック 製造者：兼松食品

リッチフレーター
形状：液状
規格:5kg,10kg



商品特徴

- ・乳化効果により、液体との混合に優れています。
- ・風味高く、味が良い商品が簡単に製造できます。
- ・着色料・香料のみの使用では「〇〇風味豆腐」としか記載出来ないが、素材が入っているために枝豆腐など謳うことが可能に。

用途：加工食品全般（豆腐、麺、豆乳など）

使用法：加工食品製造時に適量添加してください。

フレーバー例：枝豆

豆腐での使用例

「香味付与以外に得られる効果」

- コクがあって喉ごしの良い豆腐になる。
- ツヤのある美味しい豆腐ができる。
- 揚げ物の揚げ色が向上し、生地が滑らかになる。
- 充填豆腐のパック離れが良くなる。
- 油脂の効果で凝固が遅効化し、歩留りが向上。
- 湯葉の張りが良くなり、歩留りが向上する。



-その他製品-

商品名	含量	性状	賞味期限（未開封）	規格
A油 1 0 0 万	1 0 0 万IU/ g	液状	1 年	1 k g
A油 3 5 万	3 5 万IU/ g	液状	1 年	5 k g
A油 1 0 万	1 0 万IU/ g	液状	1 年	1 kg× 1 0
D 3 油 5 万	5 万IU/ g	液状	1 年	1 k g、 5 k g
E100乳液	9 0 - 1 0 5 IU/g	液状	3ヶ月	1 0 k g、 2 0 k g
抽出トコフェロール 9 5	総トコフェロール として 9 5 %以上	液状	1 年	1 0 k g
バイタルグルテン	-	粉状	720日	25kg
カメラリアラード	-	液状	1年	15kg
DHA(25%)	-	液状	2年	15kg

受託加工-OEM-

長年に渡り油脂製品、乳化製品を製造してきた兼松食品 岩槻工場がお手伝い致します。

乳化

製造品目例

製菓/製パン向け離型用乳化油脂、精製魚油含有乳化油脂
ビタミンE配合乳化油脂、製麺用練り込み乳化油脂 他

- ・油性の原料をO/W型の乳化油脂にすることで水に容易に分散させることができます。
- ・原料配合、ホモミキサー／ホモジナイザーの条件を選択することで様々な物性を作り出すことが可能です。

油脂混合

製造品目例

製菓・製パン向け離形油（液体/固体）、ネギトロ用油脂、油溶性ビタミン

動物油脂、植物油脂類の混合から、目的に合わせた添加物（乳化剤、酸化防止剤等）を選定しご希望の効果を持った油脂をお作りします。

液体、固体どちらの形状も可能です。



ホモミクサー
300L×2基



高圧ホモジナイザー
最大圧力20Mpa

各種混合タンク
(最小50kg～)



- ・油脂と油脂（油性原料）の混合（液体／固体）
- ・油脂と水の混合（乳化）
- ・粉末の油脂中もしくは水系原料中への分散
- ・御社製品のBCP対策としての製造拠点として
- ・業務用小ロットでの製造

お気軽にご相談ください！！

受託加工-OEM-

製造所	製造可能製品分類	主要設備	付帯設備等	充填可能容器
食用油脂第一工場	油脂混合品（液状、固形）	ホモミクサー付120kg タンク ホモミクサー付150kg タンク 1500kg タンク	冷却室	250g プラ容器 7kg 半缶 一斗缶（オープン）
食用油脂第二工場	油脂混合品（液状）	ホモミクサー付50kg タンク 350kg タンク 800kg タンク		1kg、5kg、10kg、15kg缶 BIB容器 （3～20kg可）
食用油脂第三工場	ワックス製品	ホモミクサー付500kgタンク	冷却室	880g入りワックス専用内箱
ビタミン工場	油脂混合品（液状）	50kg タンク 180kg タンク 370kg タンク	窒素ボンベ（窒素置換用）	1kg、5kg、10kg、15kg缶 180ℓドラム缶 BIB容器 （3～20kg可）
乳化油脂工場	乳化製品 水系分散製品	ホモミクサー付300kg タンク×2基 20MPa ホモジナイザー	プレート式熱交換器 充填機 自動PPバンド結束機	5kg、10kg、20kg、BIB
飼料添加物工場	油脂混合品（液状） 可溶化製品	250kg タンク	液体分注機	100g、500g ビン 1kg エコパック 1kg プラボトル 10kg BIB



健康で豊かな食生活を応援します。

兼松食品株式会社

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