

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)