

# 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

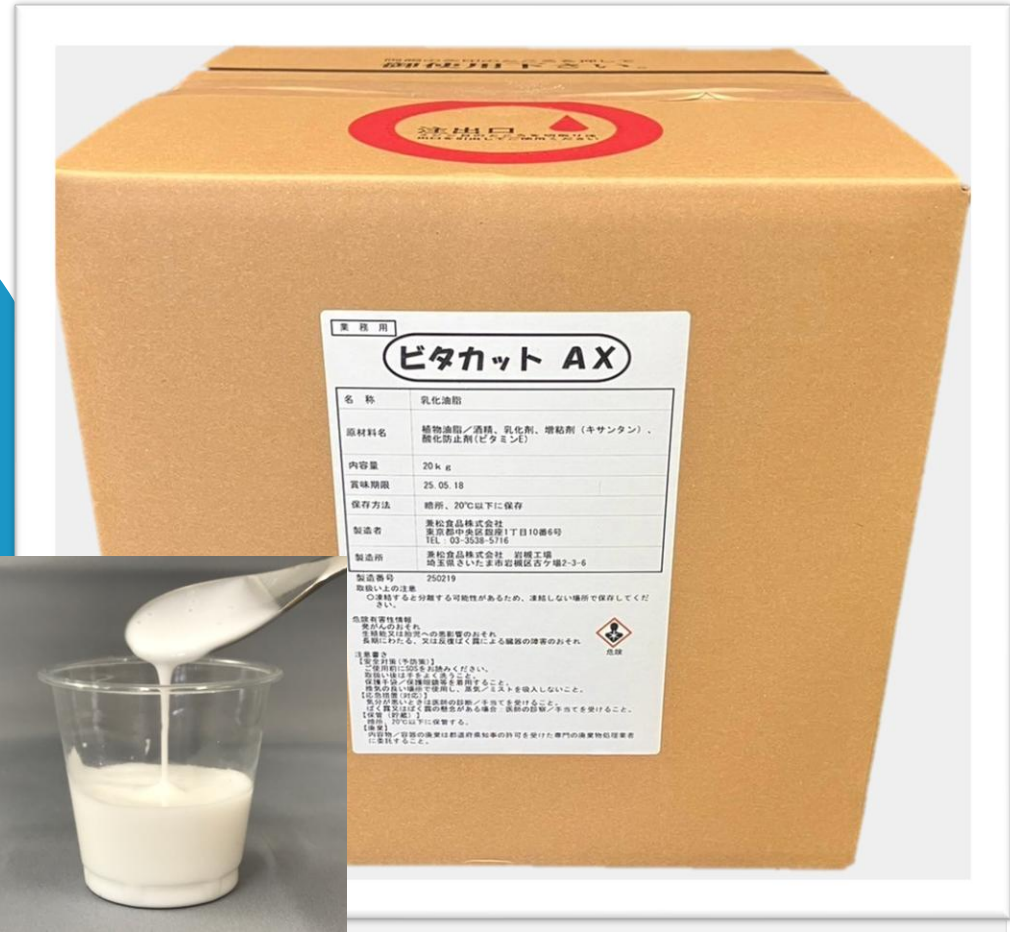
使用方法：キャンバス生地に対しビタカットワックスを固定してご使用ください。

# 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

業 務 用  
食感改良用

CPパウダーM

名称	ミックス粉
原材料名	澱粉／セルロース、乳化剤、酸化防止剤（無水亜硫酸）
内容量	10kg
製造番号	000000
賞味期限	00.00.00
保存方法	遮光し、常温にて保存
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



使用ください。  
すが、品質に影響はありません。

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

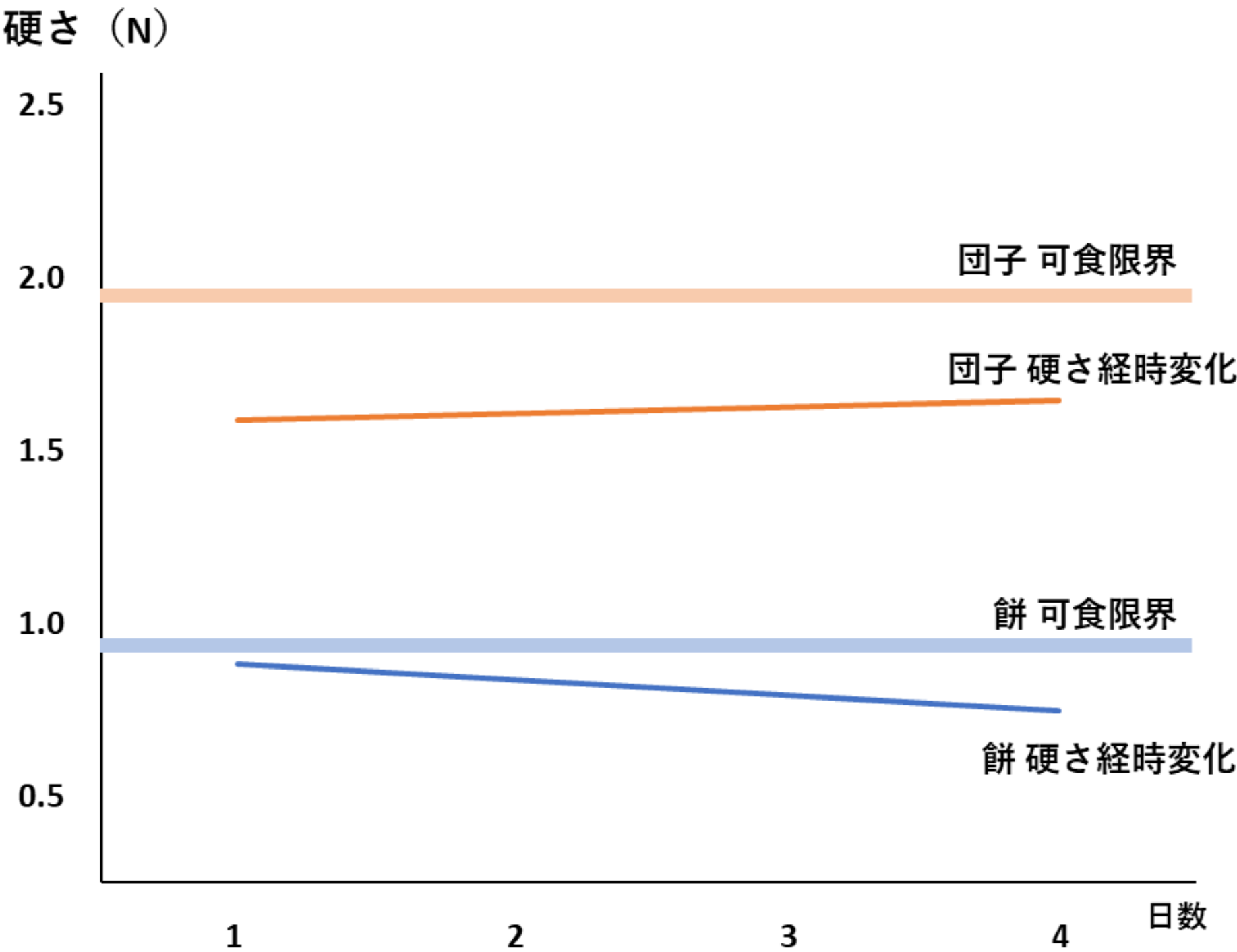
使用方法：同量～2倍量の水で希釈し、餅つき時や手水の必要がある時点で添加してください。50℃～70℃の生地温度での添加が最高の効果が期待できます。

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

業 務 用  
食品添加物

餅、団子用  
品質保持剤

ミーティング

名称	酵素製剤
成分	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%
内容量	1 k g
賞味期限	00. 00. 00



気を避けて、  
ださい。  
式会社+KSH52  
区銀座1丁目10番6号  
早く早くご使用ください。

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。

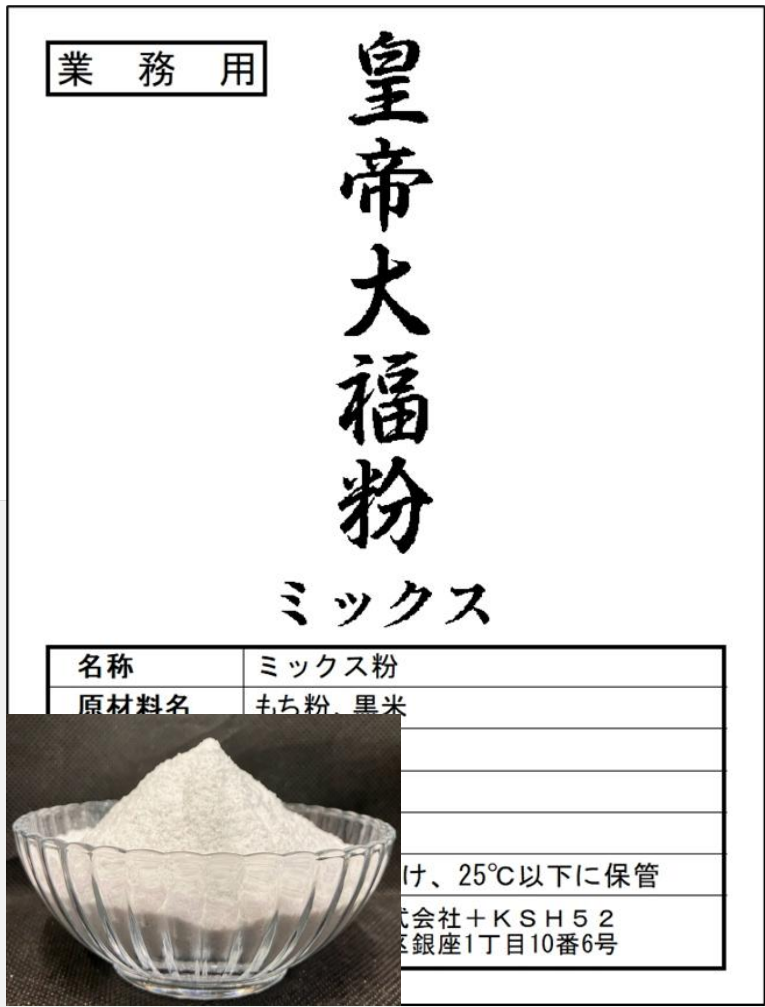


# 和菓子-Japanese sweets-

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				○	○	◎