

プルミエース®

パンのソフトさと潰れにくさを両立する
製パン用ショートニングです。



●ソフトさ持続効果

パンのソフトさを持続させる効果により、おいしさを長期間味わうことができます。

●潰れ抑制効果

重ねて陳列される袋物パンの潰れや、具材をサンドした際の潰れを抑制します。

●加工性の向上効果

スライス時の潰れを防ぐなど、パンの加工性を向上します。

名 称	ショートニング	
原 材 料	食用植物油脂、食用精製加工油脂／酵素、乳化剤、	(一部に小麦を含む)
荷 姿	10kg／段ボール	
保 存 方 法	冷暗所で保管してください	


日油株式会社

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 新藤田ビル12F

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館13F

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル4F

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

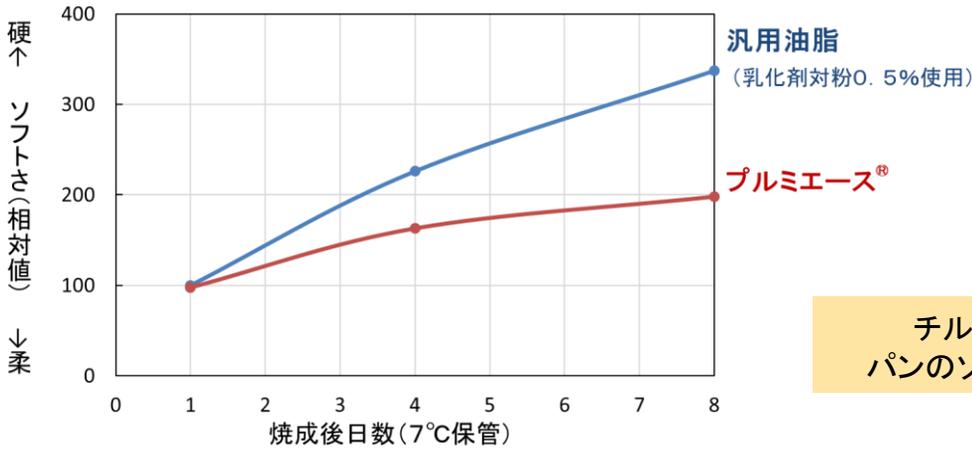
プルミエースは日油株式会社の登録商標です。

●ソフトさ持続効果

<食パンをチルド保管した際のソフトさを評価>

※油脂: 各5%配合

※焼成後1日目の汎用油脂を100としたときの相対値



チルド保管した場合でも
パンのソフトさを維持できます。

●潰れ抑制効果

<袋物パンの陳列時の潰れを評価>

※油脂: 14%中プルミエース® 7%配合

※3日間保管した時の状態



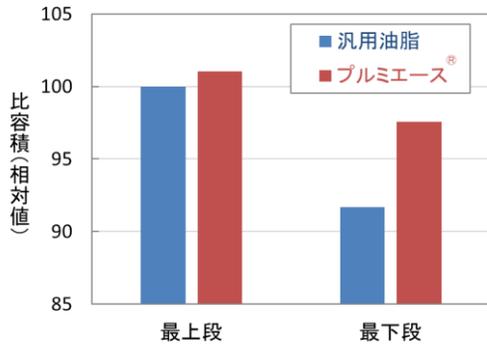
汎用油脂

プルミエース®

(乳化剤対粉0.5%使用)

<袋物パンの比容積測定結果>

※汎用油脂の最上段を100としたときの相対値



<具材をサンドした際の潰れを評価>

※油脂: 各5%配合

※1日間保管した時の状態



カツサンド



ピーナツ
クリーム
サンド



汎用油脂

(乳化剤対粉0.5%使用)

プルミエース®

袋物や具材をサンドした場合でも
パンが潰れにくくなります。

●加工性(スライス耐性)の向上効果

<焼成15分後にスライスした際の状態>

※油脂: 各8%配合



汎用油脂

(乳化剤対粉0.5%使用)



プルミエース®

焼成後すぐでも潰れることなく
スライスが可能になります。

テスタップ® 10



● 良好な作業性

ペースト状で生地にはすばやく分散し効果を発揮します。
そのため、工程の簡略化、時間の短縮にもつながります。

● ボリューム・ソフトさ・口どけの両立

素材の選定と弊社独自の乳化技術により実現しました。

● ケーキ骨格の補強

蒸しケーキやスフレケーキの縮みを抑制するなど外観に優れたお菓子を作ることができます。

名 称 油脂加工食品
 原材料表示 植物油脂、還元水飴／乳化剤、増粘剤(CMC)、アルコール
 荷 姿 10kgバググインボックス／段ボール
 保存方法 要冷蔵(10℃以下で保管してください)


日油株式会社

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 新藤田ビル12F

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館13F

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル4F

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

注)「テスタップ/TASTUP」は日油株式会社の登録商標です。

サンドール[®]ショート



● 良好な口溶けと温度耐性

当社独自の油脂を使用することで良好な口溶けと温度耐性を両立し、様々な製品にご使用いただけます。

口腔内でバタークリームが転相することで優れた呈味性とすっきりとした後味を発揮します。

● 優れたホイップ性能

温度に対する硬さの変化が少なくホイップしやすいため作業性に優れています。

荷 姿 10kg/段ボール

保存方法 冷暗所で保存してください。

 日油株式会社
食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーテンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

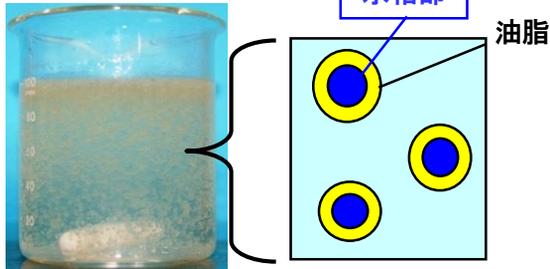
TEL 044-281-2502(代表)

「サンドール」は日油(株)の登録商標です。

<乳化特性>

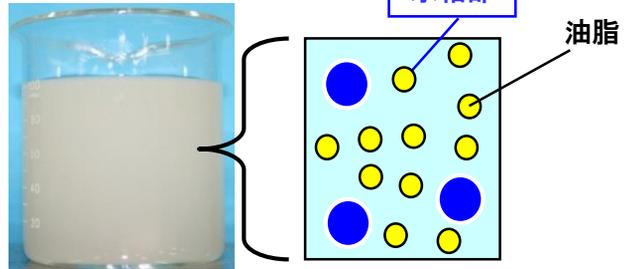
※36℃の温水中で攪拌した時の状態を比較

Cont(当社従来品)



乳化が壊れにくく、粗く分散
(油っぽく感じる)

サンドールショート®



乳化が壊れやすく油脂が細かく分散
同時に水相部を放出

口腔内でバタークリームが転相

→ **優れた呈味性、すっきりとした後味**

<温度耐性の評価>

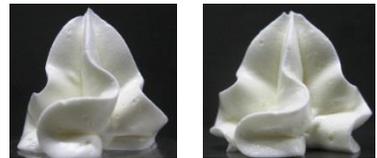
サンドール®ショートを使用したバタークリームを25℃、30℃の各温度帯で3日間保存し、保型性とスポンジケーキへの油脂や水分の浸み出しを評価(液糖を対製品300%添加)

	25℃	30℃
評価結果	◎	◎

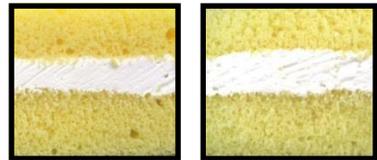
<評価基準>

◎: 保型性良好
油脂や水分の染み出しなし

保型性



浸み出し



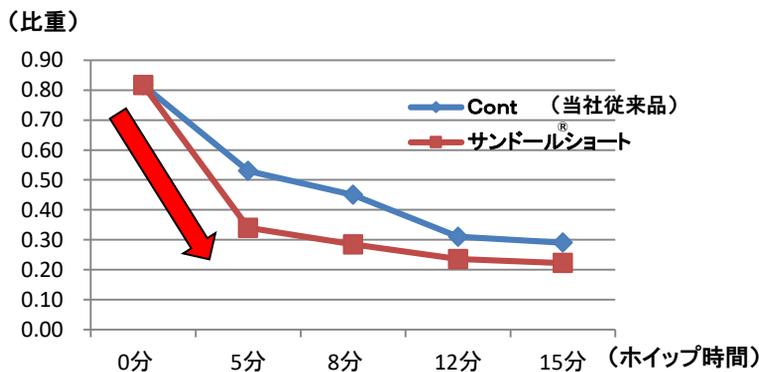
25℃

30℃

保存温度

良好な口溶けと温度耐性を両立

<ホイップ性能の評価>



ホイップ時間が短縮、優れたホイップ性能を発揮

サンドール[®]BM

バターのようなおいしさを再現した
フィリングマーガリンです。



● **自然なおいしさ**

北海道産のクリームやバター由来の風味素材など、厳選した原材料を使用することにより、自然なおいしさを実現しています。
ミルク感のあるナチュラルなバター風味に塩味でアクセントを付与しています。

● **良好な口どけ**

口の中でマーガリンが転相することで優れた呈味性とすっきりとした後味を発揮します。

荷 姿 10kg/段ボール

保存方法 要冷蔵(10℃以下)で保存してください。

 日油株式会社

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿カーテンプレスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

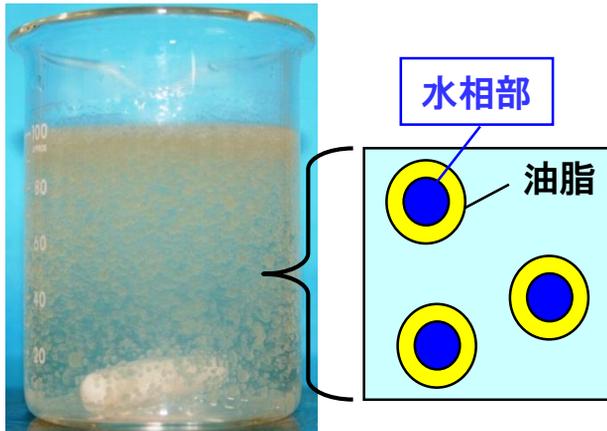
TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

注) 「サンドール」は日油(株)の登録商標です。

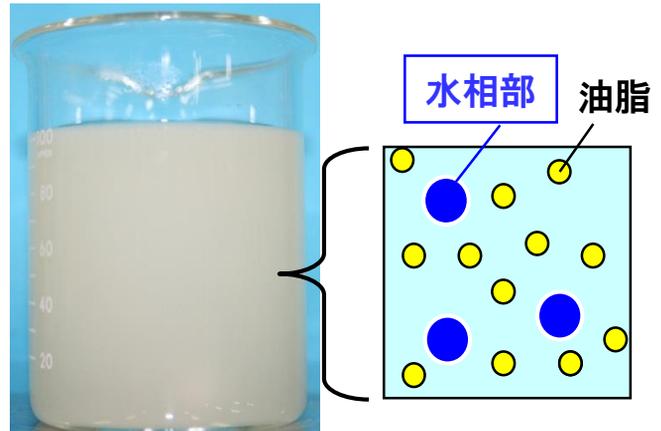
口の中で転相することで
優れた呈味性とすっきりとした後味を実現

従来品(マーガリン)



従来品はW/O型のまま粗く分散
(油っぽく感じる)

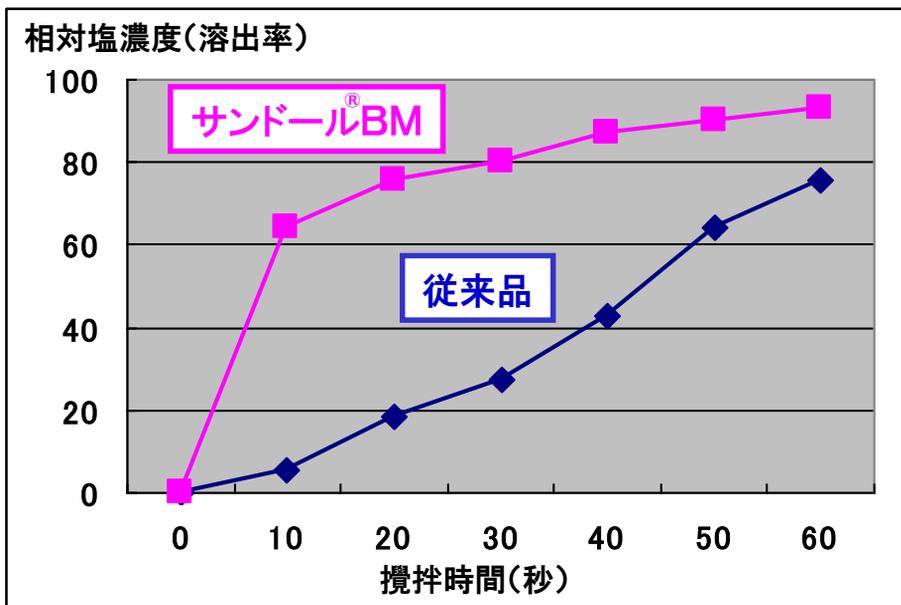
サンドール[®]BM



サンドール[®]BMが転相し(W/O型→O/W型)
水相部を放出。油脂は細かく分散

* 35°Cの温水中で攪拌した時の状態を比較

マーガリンの水相部が速やかに溶出することで
強いトップテイストを発揮



<テスト条件>

35°Cの温水で「サンドール[®]BM」を攪拌し、溶液の塩濃度を測定。
マーガリン中の塩分が温水中へ100%溶出した時の塩濃度を
100として時間ごとの相対塩濃度(溶出率)を測定。

ブルースター®

製菓・製パン用オールパーパスタイプのマーガリンです。
 ナチュラルなバター風味が、素材のおいしさを最大限に
 引き出します。



●乳化剤・香料・着色料は表示不要

乳化剤・香料・着色料表示のいないマーガリンです。

●自然なおいしさ

厳選したバター由来・乳由来等の食品素材を活用し、ナチュラルなバター風味を実現しました。

●オールパーパスタイプ

製菓性能(吸卵性、ホイップ性)を有する経済性に優れたマーガリンです。
 様々なシーンで使用可能なオールパーパスタイプです。

名称 マーガリン

荷姿 500g個包装×10個/段ボール×2

保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存して下さい。)



日油株式会社

食品事業部

本社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿カーテンプレスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

注)「ブルースター」は日油株の登録商標です。

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

JUシート®3種のチーズ

香り立ちと呈味性に優れた
チーズ風味のロールイン油脂です



● **豊かなチーズの香りと味わい**

風味の異なる3種のチーズ(クリーム、チェダー、カマンベール)やクリーム等を原料とする風味素材を組み合わせることにより、豊かな風味を実現しました。

● **口どけの良さ**

口どけの良い油脂を使用することにより、呈味性を高め、風味素材本来の味わいを引き出します。

● **良好なボリューム性能**

高い油脂含量と油脂結晶の微細化により、良好な浮きを得られ、サクサクとした食感を付与します。

名 称 風味ファットスプレッド

原材料表示 食用精製加工油脂、食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、食塩、チーズパウダー、酵母エキス粉末/乳化剤、調味料(アミノ酸)、香料、酸化防止剤(V. E)、着色料(カロチン)

荷 姿 15kg(1kg×15)/段ボール

保存方法 要冷蔵(10℃以下で保管してください)

 日油株式会社

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレスタワー19F)

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

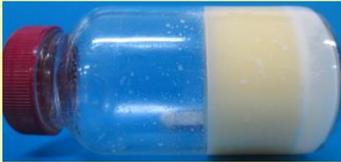
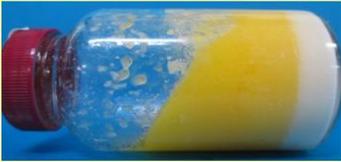
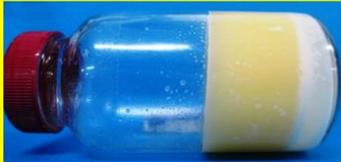
TEL 044-281-2500(代表)

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2502(代表)

注)「JUシート」は日油㈱の登録商標です。

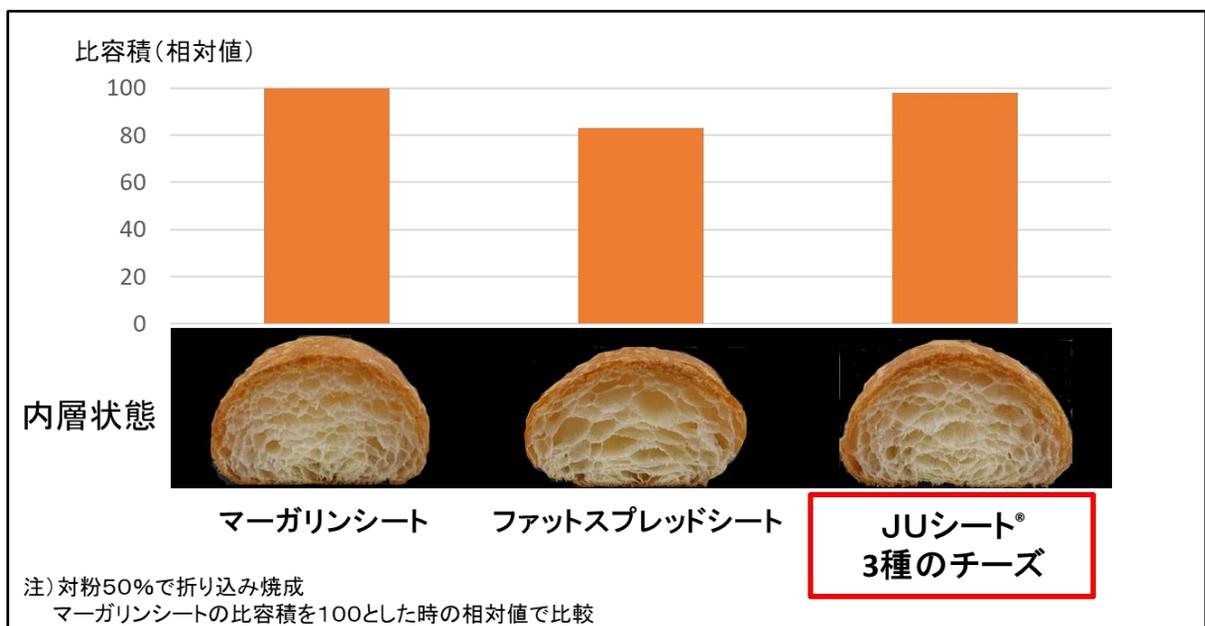
<焼成後の油脂状態の比較>

温度	従来品	JUシート®3種のチーズ
25°C (室温)	固体 	半固体 
35°C (口腔内)	固体 	液状 

溶解すると固まりにくい性質の油脂を使用することで
口どけが良く、脂肪感、トップからの優れた香り立ちを発揮

➡ **豊かな風味発現性を実現**

<デニッシュの比容積の比較>



➡ **良好なボリューム性能**

製パン用機能性油脂

クラムソフト®SK

クラムソフト®SKはパンの老化を抑制する製パン用機能性油脂です。老化が気になる種々のパンにお使いいただけます。

●特長

- ・酵素の効果により、しっとりさとソフトさが長期間持続します。
- ・酵素の活性温度域を最適化することで、作業性の良いパン生地の状態を維持します。
- ・酵素の力でパンをソフトにするため、乳化目的の乳化剤しか使用しておりません。そのため、パン本来の風味を損なわずに焼き上げます。

●こんな用途に最適です

- ・しっとりした食感にしたいパン
- ・レーズンやくるみなどの具材を配合した老化しやすいパン
- ・サンドイッチ用など、冷蔵で流通するパン

●ご使用方法

対粉5～10%、練込油脂の一部置き換えでご使用いただけます。

【荷 姿】 10kg／段ボール

【保存方法】 要冷蔵(10℃以下)で保存して下さい。

シリーズ品として、乳化剤不使用のショートニングタイプもございます。

日油株式会社

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿がーデンプレイスタワー19F)

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 新藤田ビル12F

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館13F

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル4F

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2500(代表)

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

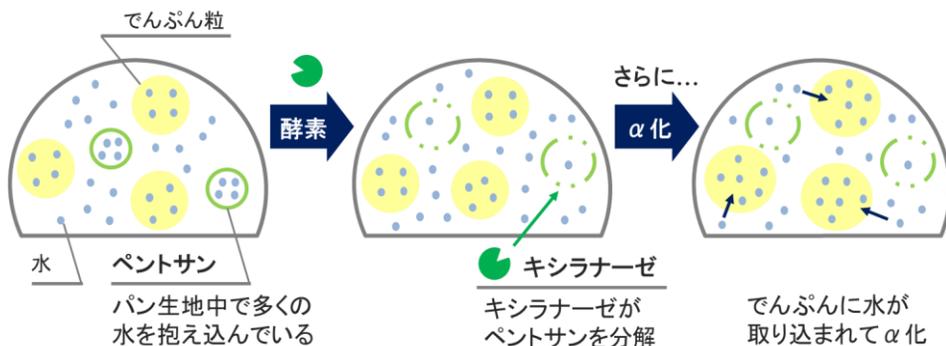
TEL 044-281-2502(代表)

「クラムソフト」は日油株式会社の登録商標です。

●クラムソフト®SKシリーズの機能

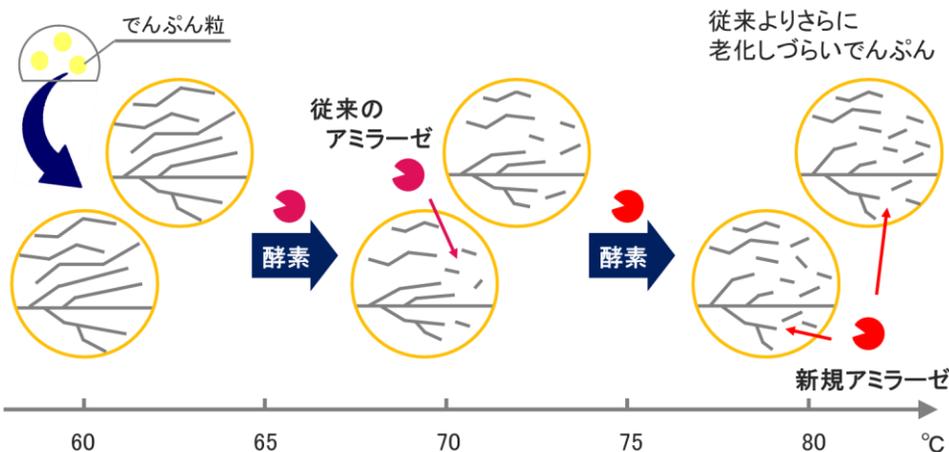
3種類の酵素の効果でパンをしっとりソフトにします。

①キシラナーゼの効果でしっとりした食感になります。



②従来のアミラーゼと新規耐熱性アミラーゼを併用することで、従来より強く老化を抑制します。

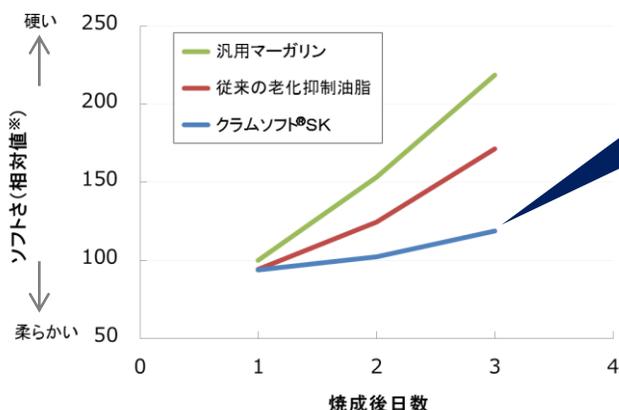
<α化でんぷんの拡大図> でんぷんの粒を分解すると、老化を遅らせることが可能



- ・キシラナーゼ、アミラーゼ共にホイロ後に活性温度域に入りますので、生地がべたつきにくくなっております。
- ・いずれの酵素も、焼成後には失活します。

●製パンテスト結果

レーズンパンでのソフトさ測定結果



焼成3日後でも通常の1日目と同程度のソフトさが維持されます。

(ショートニングタイプとマーガリンタイプのソフトさ維持効果は同等です。)

使用油脂

- ①汎用マーガリン
汎用マーガリン 8%
- ②従来の老化抑制油脂(当社品)
汎用マーガリン 4% + MK-1 4%
- ③クラムソフト®SK
汎用マーガリン 4% + クラムソフト®SK 4%

*汎用マーガリン使用の1日目の硬さを100とした際の相対値

サテライト®

小麦粉製品の食感を改良する
ペースト状製品です。



● **パンの歯切れ向上効果**

パンの歯切れを向上させ、食べづらいパンのクラスト部分も食べやすくすることができます。

● **パンのレンジアップ耐性効果**

レンジアップした際のパンの縮みやしわ、食感の低下を抑制します。

● **フライ食品のサクサク感向上効果**

フライ製品のバターに使用することで、フライ後のサクサク感を向上させ、曳きの少ない歯切れよい食感になります。

名 称	油脂加工食品
原 材 料	還元水飴、植物油脂／乳化剤
荷 姿	1kgピロー包装×6個／段ボール または 5kgピロー包装×2個／段ボール
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保管してください)

 **日油株式会社**

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

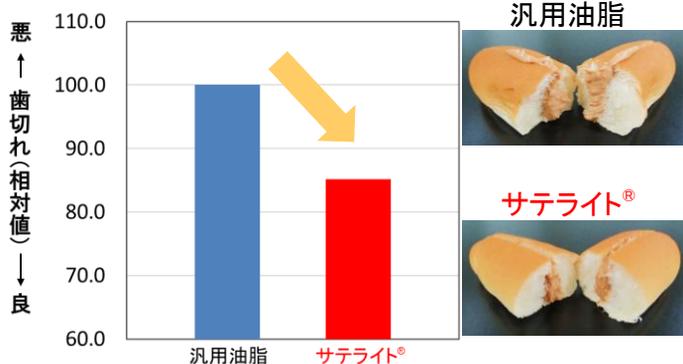
TEL 044-281-2502(代表)

サテライトは日油株式会社の登録商標です。

●パンの歯切れ向上効果

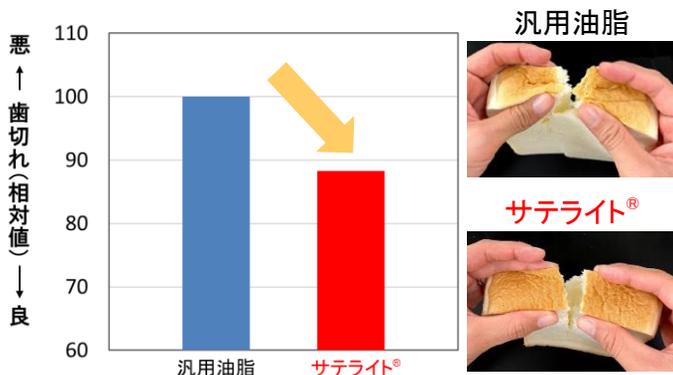
<コッペパンの歯切れを評価>

※サテライト®3%上乘せ添加、汎用油脂10%配合
 ※焼成後1日目のコントロールを100としたときの相対値



<食パンクラストの歯切れを評価>

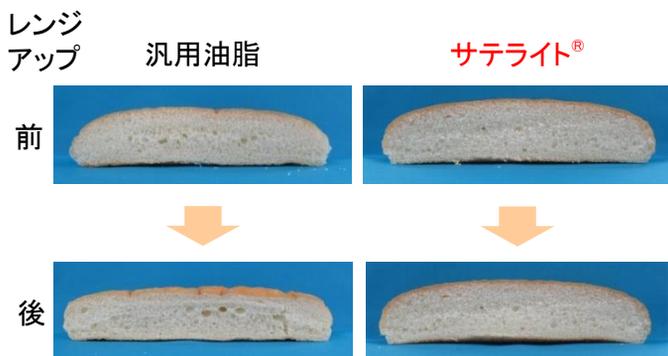
※サテライト®3%上乘せ添加、汎用油脂5%配合
 ※焼成後1日目のコントロールを100としたときの相対値



●パンのレンジアップ耐性効果

<コッペパンのレンジアップ前後の状態比較>

※サテライト®3%上乘せ添加、汎用油脂10%配合



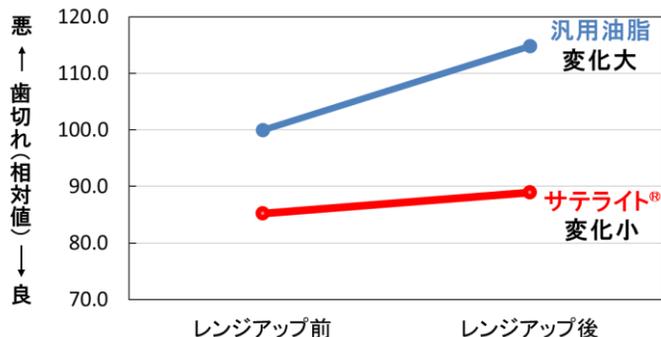
汎用油脂
 パンの縮み、
 しわの発生

サテライト®
 パンの縮み、
 しわを抑制

パンの縮みやしわなどの外観悪化による商品価値低下を抑制できます。

<コッペパンのレンジアップ前後の歯切れを評価>

※サテライト®3%上乘せ添加、汎用油脂10%配合



レンジアップ前後の食感低下を抑制できます。

●フライ食品のサクサク感向上効果

<とんかつバター液配合>

(%)

原材料	菜種油	サテライト®
薄力粉	35	35
グァーガム	0.3	0.3
菜種油	3	—
サテライト®	—	3
水	61.7	61.7
合計	100	100

<サンプル作成方法>

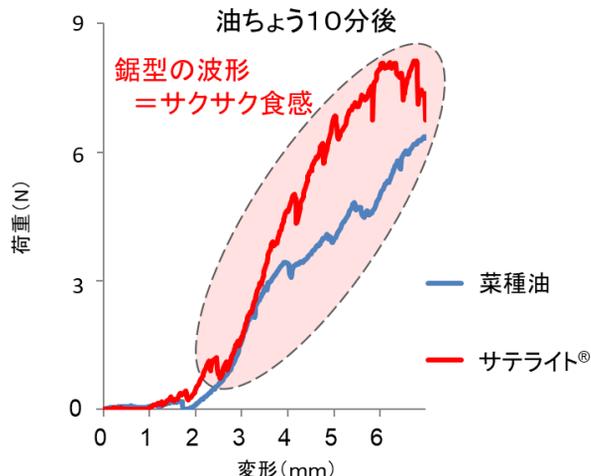
中種: 豚ロース肉

バターリング後、パン粉を付けて

180℃で油ちょう

<とんかつ衣のサクサク感を評価>

油ちょう10分後



とんかつ衣のサクサク感を向上させます。

マーベライト®

「マーベライト®」はいろいろなスポンジケーキ生地にご利用いただける製菓用起泡性乳化油脂です。



●優れた起泡性と生地安定性

高い製菓機能を有し、少ない添加量でも生地が起泡します。

殺菌卵や、大型・連続ミキサーを使用しても、比重の軽い生地が調製できます。

●食感改良効果

ソフトでしっとりとしたケーキができあがります。

名 称 油脂加工食品
 荷 姿 16kg天切缶／8kg天切缶
 保 存 方 法 要冷蔵(10℃以下で保管してください)

 **日油株式会社**

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 (大都ビル)

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

マーベライトは日油株式会社の登録商標です。

製菓用流動状ショートニング
サンショート[®]



風味の良いソフトでしっとりとしたケーキが焼き上がる
製菓用流動状ショートニングです。マドレーヌからパウンド
ケーキまで幅広い用途でお役に立ちます。

 **日油株式会社**

サンショートは日油株式会社の登録商標です。

サンショート®はマドレーヌ～パウンドケーキまで幅広いケーキで機能を発揮する製菓用流動状ショートニングです。しっとり感、ソフト感の向上、品質安定化等のメリットがあります。

機能1 しっとり&ソフト化

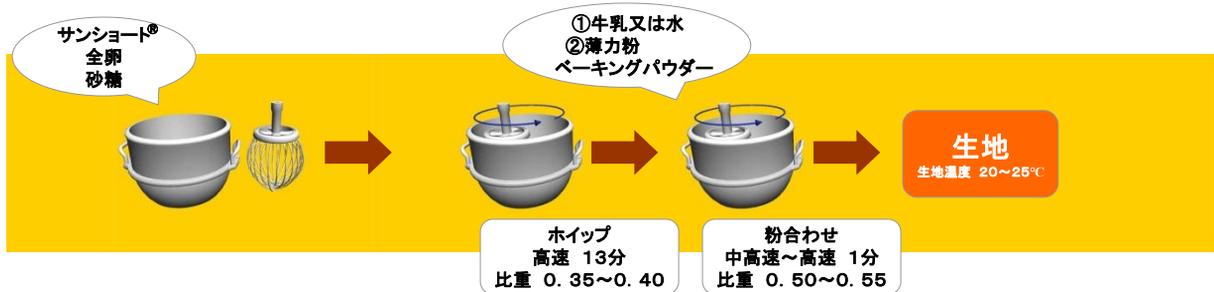
サンショート®は焼き戻りが良く、しっとりとした口溶けの良いケーキができます。ココアケーキなどのパサツキ易いケーキでその効果は顕著となります。

機能2 さまざまなケーキ製法で機能を発揮

サンショート®は後粉法、シュガーバター法、オールインミックス法など様々なケーキ製法にご使用でき、作業性を向上し品質を安定化します。

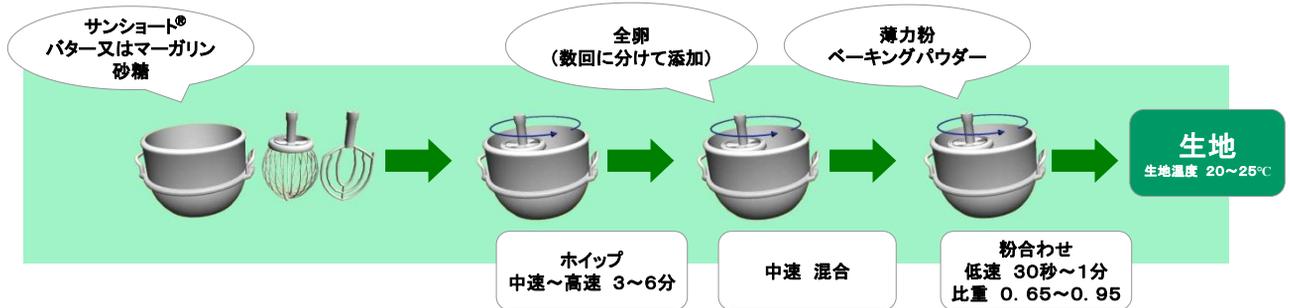
●パター sponge ケーキ

後粉法 サンショート®標準添加量: 対粉35%

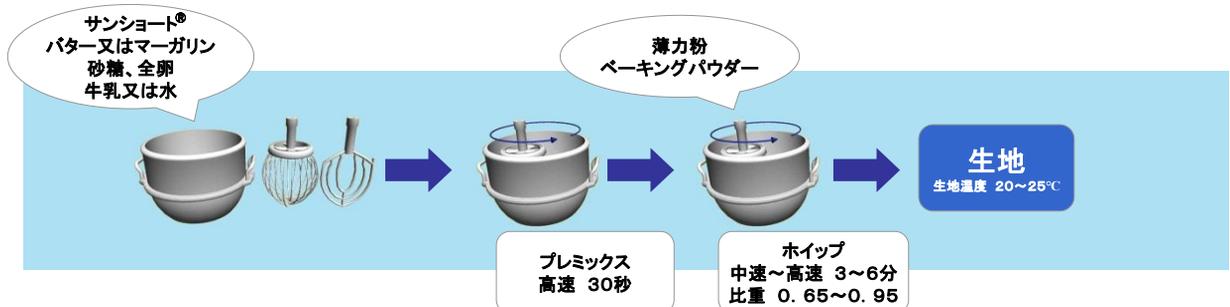


●バターケーキ

シュガーバター法 サンショート®添加量: 対粉20%以上



オールインミックス法



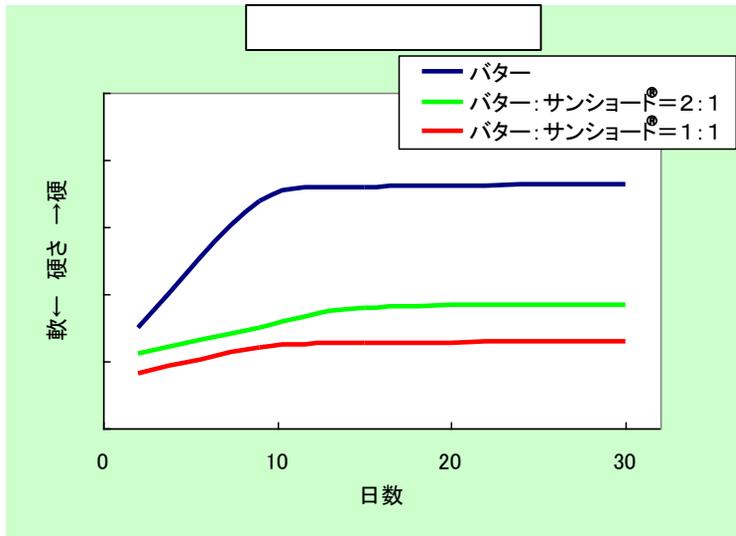
※ミキシング時間は仕込み量やミキサーの大きさによって変化します。
パター sponge ケーキの仕込みは30コート以下をお奨めします。

機能3 老化防止

サンショート®はケーキの老化を抑えソフトな食感を長期間維持します。

●パウンドケーキでの応用データ(シュガーバター法)

原材料	コントロール	2:1併用	1:1併用	
バター	90	60	45	
サンショート®	—	30	45	
上白糖	90	90	90	
全卵	90	90	90	
ブランデー	5	5	5	生地比重 0.80
薄力粉	100	100	100	ブランデー型
ベーキングパウダー	1.5	1.5	1.5	生地量 500g



コントロール(バター単品)



バター:サンショート®
2:1



バター:サンショート®
1:1



しっとり&ソフト

ボリュームUP!

キメの細かさ

生地比重について

より美味しいケーキを安定して作る為に生地比重の測定をお奨めします。

比重 = (カップ+生地)重量 - カップ重量 ÷ カップ容積

カップの容積は水を擦り切りまで入れた時の水の重量g又は容積mlです。

製品概要

分類 ショートニング(流動状)

原材料名 食用植物油、乳化剤、香料

保管温度 15~25℃で保管してください。

入目荷姿 16.5kg/小口缶 5kg小口缶×2/段ボール

10kg/パグインボックス

ご使用上の注意

最適な保管温度は15~25℃です。

「サンショート® EX」

特に起泡力を高め軽いケーキができるようにしたタイプです。従来の1/2~2/3の時間で起泡させることができます(サンショート®との比較)。

後粉法では粉合わせ後の比重変化が少ないことも特長です。

また、生地の安定性が高くパームクーヘンなどで効果を発揮します。

起泡性乳化脂(当社アルエット、マーベライトシリーズ)との併用も可能ですので、幅広いケーキに応用できます。

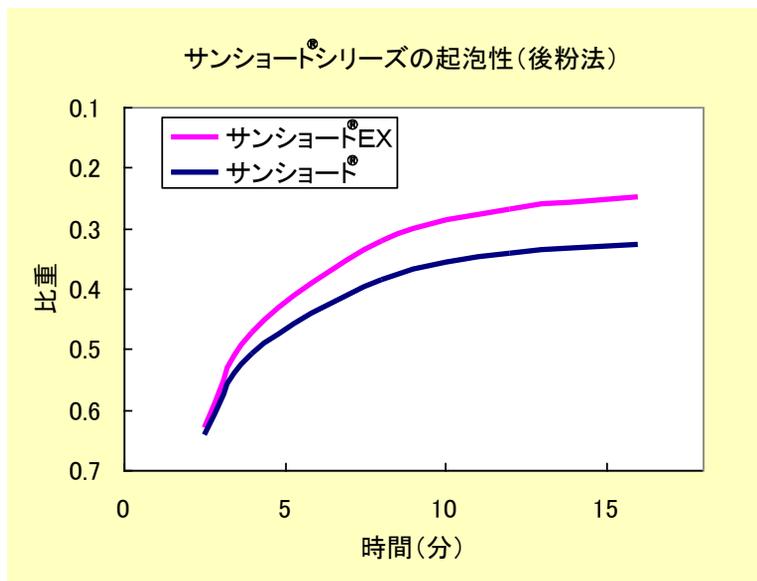
ご使用方法は「サンショート®」と同様です。

添加量 バタースポンジケーキ 35%以上

バターケーキ シュガーバター法 20%以上

オールインミックス法 45%以上

参考データ(バタースポンジ生地の起泡性)



日油株式会社

食品事業部

本社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿がーテンプレイスタワー19F) TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 (大都ビル)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2500(代表)

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2502(代表)

クッキーランド® CK



クッキーの食感改良が可能なマーガリンです。ショートネス性を向上させ、ザクザクとした食感のクッキーを作ることができます。様々なタイプのクッキー生地やソボロで食感改良効果を発揮します。

 日油株式会社

食品事業部

本社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)
名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)
福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)
札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル
大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3
食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)
URL <http://www.nof.co.jp>
TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)
TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)
TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)
TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)
TEL 044-281-2500(代表)
TEL 044-281-2502(代表)

注) 「クッキーランド」は日油㈱の登録商標です。

●クッキーランド® CKの特長

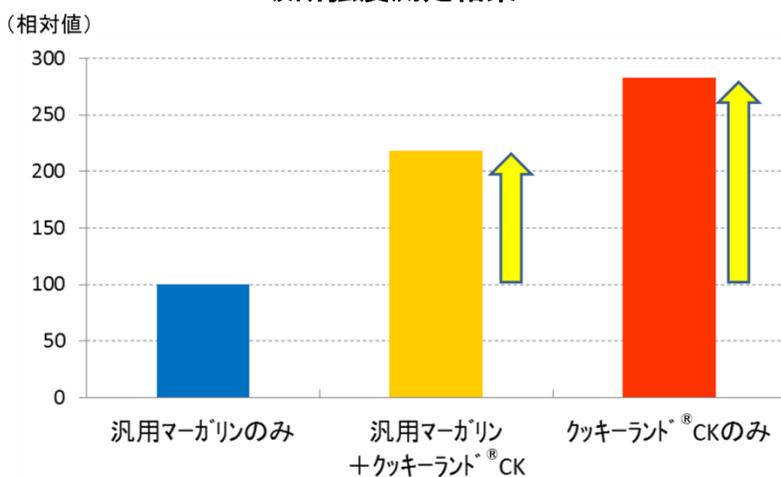
- ①クッキーの硬さが向上し、ザクザクとした食感を付与
配合されている乳化剤の作用により、生地を改質し、ザクザクとした食感に改良することができます。
焼成後の生地の硬さが向上するため、割れ防止にも効果があります。
- ②ハンドリングの良いマーガリンタイプ
通常のマーガリンと同じ硬さですので、生地の調製方法を変えずに、様々な製法のクッキー生地で食感改良効果を発揮します。

●食感改良効果

【伸ばし生地】	対粉%
マーガリン	50%
上白糖	40%
液卵	15%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	1%

【測定条件】

破断強度測定結果



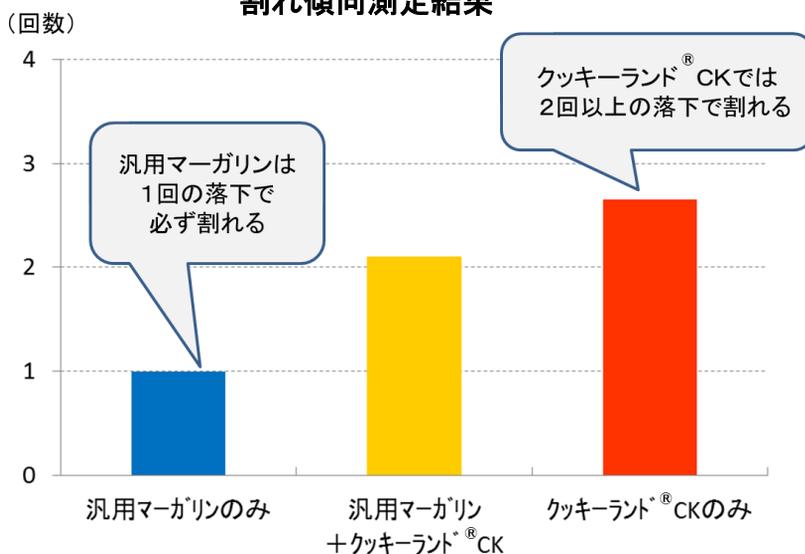
「汎用マーガリンのみ」の値を100とした相対比較。

●割れ防止効果

【絞り生地】	対粉%
マーガリン	60%
上白糖	40%
液卵	25%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	0.5%

【測定条件】

割れ傾向測定結果



●荷姿

10kg段ボール

●保管条件

要冷蔵(10℃以下で保管してください)

コロネーション®



●食感改良効果

ザクザクとした食感のクッキーを作ることができます。
クッキー生地以外にも、タルト生地やソボロ生地、メロンパンのビス生地でも食感改良が可能です。
推奨添加量5～10%

●割れ防止効果

焼成後のクッキーの硬さが向上するため、割れ防止にも効果があります。
これまで出来なかった成型のクッキーが可能です。(薄い生地でも割れにくい絞りクッキーなど)。

●現行の風味を変えずにクッキーを作ることができます。

名 称	油脂加工食品
原材料表示	植物油脂／ソルビトール、乳化剤、カゼインNa(乳由来)
荷 姿	6kg(1kgピロー包装×6個)／段ボール
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保管してください)


日油株式会社

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

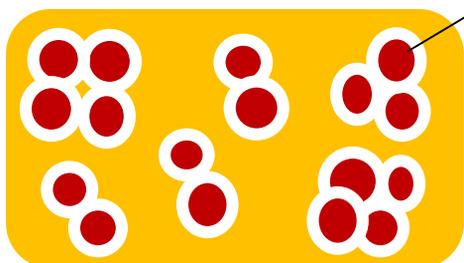
TEL 044-281-2502(代表)

注)「コロネーション／CORONATION」は日油㈱の登録商標です。

●改良メカニズム

<クッキー生地イメージ図>

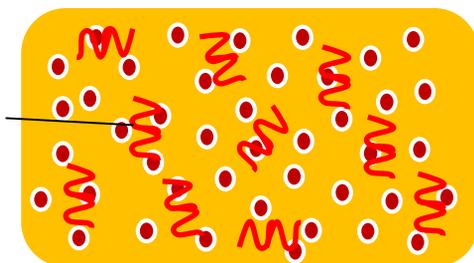
通常のクッキー生地



生地中に油脂が局在化することで生地をつながり低下

⇒脆く割れやすいクッキーに

コロネーション®使用時



①強い乳化力(乳化剤、O/W乳化)により生地中に油脂が細かく均一に分散することで生地をつながり低下を抑制

②乳由来のタンパク質により骨格強化

⇒硬く割れにくいクッキーに

●食感改良効果

【伸ばし生地】 対粉%

マーガリン	60%
上白糖	50%
液卵	15%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	1%

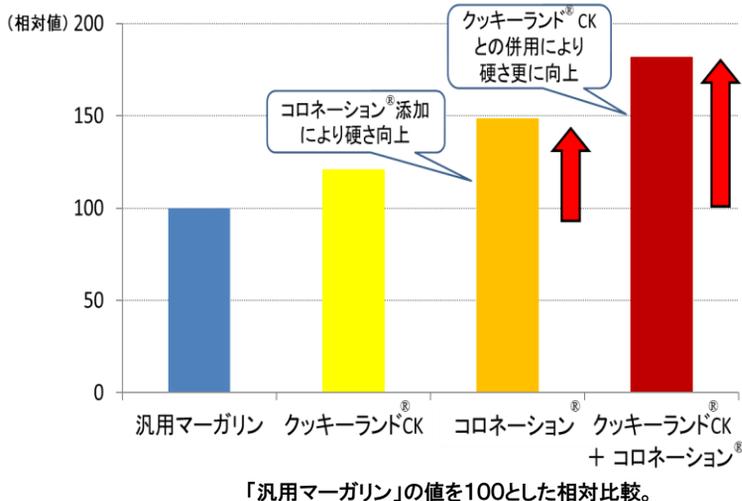
※コロネーション®はマーガリンを10%置き換えて使用

※クッキーランド®CKはマーガリンと置き換えて使用

【測定条件】

室温、三角プランジャーを1mm/秒の速度でクッキーを破断し、破断時の応力値を「硬さ」として評価しました。

破断強度測定結果



●割れ防止効果

【絞り生地】 対粉%

マーガリン	60%
上白糖	40%
液卵	25%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	0.5%

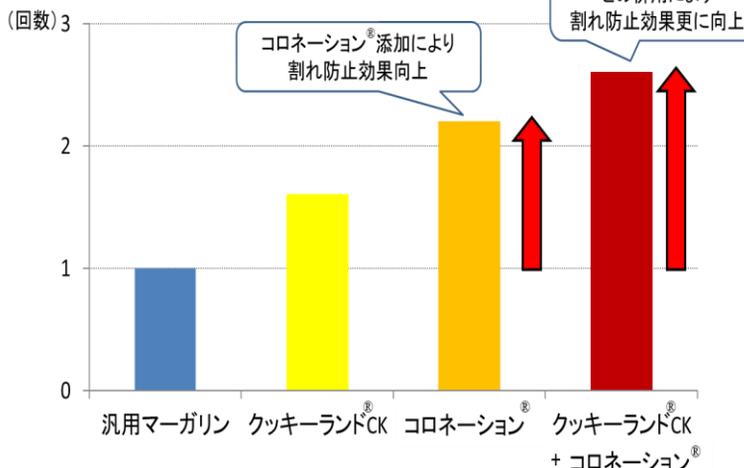
※コロネーション®はマーガリンを10%置き換えて使用

※クッキーランド®CKはマーガリンと置き換えて使用

【測定条件】

焼成品1枚を高さ10cmから水平落下させ、割れるまでの回数を測定しました。

割れ傾向測定結果



※クッキーランド®CKは弊社のクッキー改質用マーガリンです。

注) 「クッキーランド」は日油(株)の登録商標です。

FSエマルションBB

「FSエマルションBB」は水分を75%含む
W/O乳化型ペースト状製品です。



- **フィリング** みずみずしさ、柔らかさを発現します。
- **ケーキドーナツ** 揚げ油の染み込みを抑制します。
- **ハンバーグ** 歩留、ジューシー感が向上します。

名 称 油脂加工食品
原 材 料 植物油脂、加工油脂／乳化剤
荷 姿 10kg バックインボックス／段ボール
保 存 方 法 要冷蔵(0～10℃で保管してください)

 日油株式会社

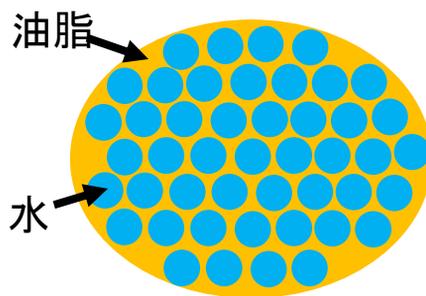
食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)
名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)
福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)
札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル
大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3
食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)
URL <http://www.nof.co.jp>
TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)
TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)
TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)
TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)
TEL 044-281-2500(代表)
TEL 044-281-2502(代表)

●FSエマルジョンBBの特長



FSエマルジョンBBは、水分を75%含むW/O乳化型ペースト状製品です。

①加熱しても乳化状態を維持



湯煎
(沸騰水中)
30分後

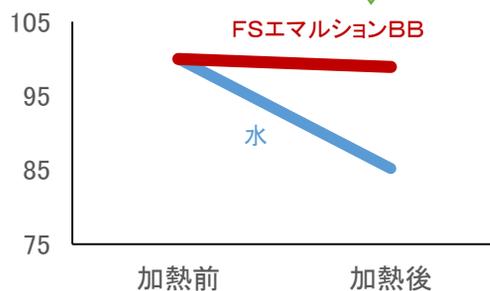


乳化が壊れません

②加熱後も水分を保持

加熱による水分の蒸発を抑制

30分湯煎後の重量比
(加熱前を100とした場合)



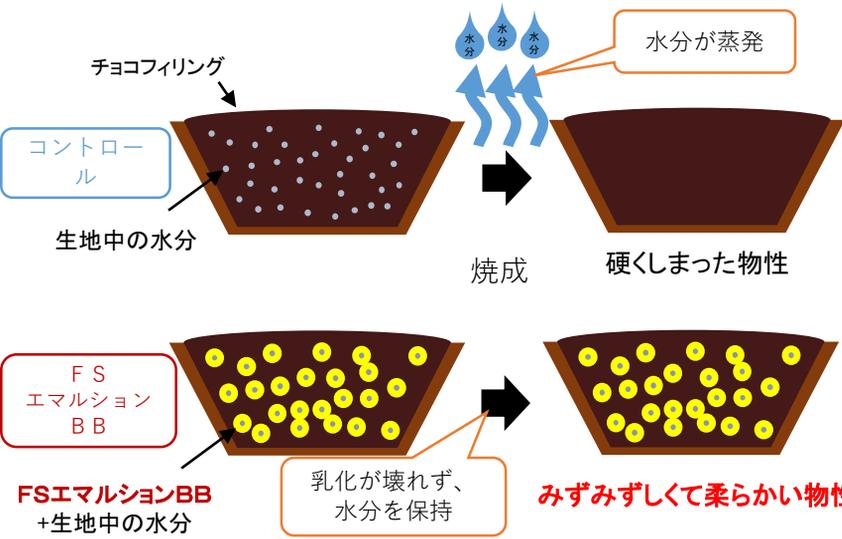
③さらに水を追加しても乳化可能

FSエマルジョンBB	100%	100%	100%
加水量	0%	50%	100%
状態			

(※加水量を増やすにつれて、粘度は低下せずに上昇します。)

●フィリング

みずみずしさ、柔らかさを発現します



<チョコフィリング配合> (部)

	コントロール	FSエマルジョンBB
チョコレート	100	100
生クリーム	100	100
全卵(正味)	30	30
牛乳	40	40
リナチュールオーベルニュCF40	10	10
FSエマルジョンBB	—	28

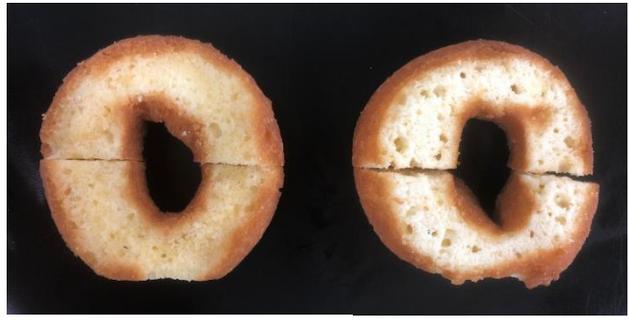
- ・チョコレートと生クリームを40~45℃に加熱し混合する。
 - ・予め混合した全卵と牛乳を加えて混合する。
 - ・クリーム状に柔らかくしたリナチュールオーベルニュCF40を加えて混合する。
 - ・FSエマルジョンBBを加えて混合する。
 - ・クッキータルト生地に12g流し、網の上に乗せて焼成する。
- 焼成温度 上火170℃
下火OFF 網のせ
焼成時間 約20分

●ケーキドーナツ

揚げ油の染み込み抑制します

<ケーキドーナツ配合> (対粉%)

原材料	汎用油脂	FSエマルジョンBB
ケーキドーナツミックス粉	100	100
水	13	13
全卵	10	10
加糖練乳	5	5
汎用油脂	5	—
FSエマルジョンBB	—	5



汎用油脂 FSエマルジョンBB(5%)
ケーキドーナツの上面4mmをカットしフライオイルの染み込みを観察

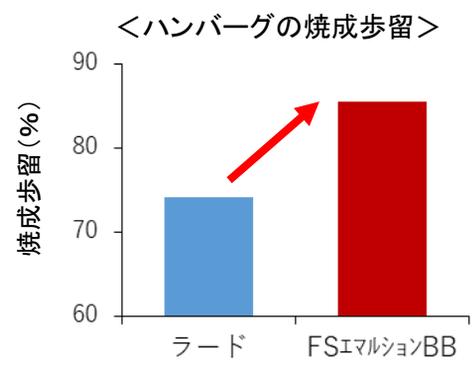
- ・ピーターにて低速2分、中低速2分攪拌。
- ・10mm厚に伸ばし、35mm×35mmカット。
- ・180℃片面3分フライ。

●ハンバーグ

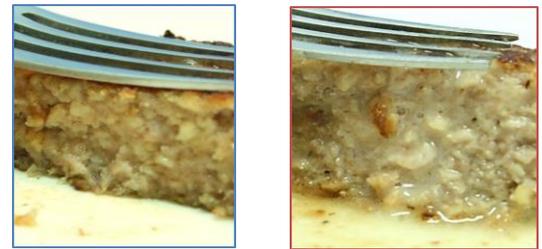
歩留、ジューシー感が向上します

<ハンバーグ配合> (%)

原材料	ラード	FSエマルジョンBB
豚挽肉	53.5	53.5
食塩	0.9	0.9
調味料・香辛料	0.6	0.6
粒状大豆たん白	5	5
水	15	15
玉ねぎソテー	5	5
パン粉	5	5
ラード	15	—
FSエマルジョンBB	—	15



- ・あらかじめ粒状大豆たん白に3倍量の水を加えて吸水させておく(原料A)。
- ・挽肉、食塩、香辛料を約3分間混ぜ合わせる(原料B)。
- ・原料Bに原料Aおよびその他の原料を添加してさらに混ぜ合わせる(3分間)。
- ・円形に成型する(80g/個)。
- ・200℃の鉄板で表裏90秒ずつ加熱。
- ・230℃のオープンで7分間加熱(焼成歩留測定)。
- ・急速冷凍して冷凍保管。
- ・電子レンジで加熱(500W 2分間)。



ラード FSエマルジョンBB

製菓・製パン向けフィリングクリーム

マンダリン[®] 5×2
機械耐性と保存性に優れたO/W乳化型フィリングクリームです。

●ブレンド特性

プレーンな風味(弱いミルク風味)なので、固形物・粉末・ペースト・液状の素材とブレンドすることでオリジナルのクリームを作ることが可能です。

●包餡適性

そのままでもブレンドしても包餡可能です。

●機械耐性

ポンプなどを通し、せん断力がかかった際にもクリームが柔らかくなりにくく、硬さを維持します。

●口溶けの良い食感

機械耐性に優れつつも、滑らかで口溶けの良い食感を有します。

●高保存性

水分活性を低く抑えており、常温での日持ちが良好です。

●耐熱性、冷凍耐性

焼成や冷凍解凍により分離しないため、様々な製品にご使用いただけます。

荷 姿 5kg ピロー包装×2個/段ボール
保存方法 要冷蔵(0~10℃)で保存してください。

日油株式会社
食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館13F)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6765(ダイヤルイン)

 URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

「マンダリン」は日油(株)の登録商標です。

マンダリン® 5×2応用例

チョコクリーム

原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
濃縮チョコレートペースト	4.0
練乳パウダー	10.0
ココアパウダー	10.0



ゆずクリーム



原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
濃縮ゆずペースト	3.0
ゆず強化果汁	4.0

いちごクリーム

原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
いちごジャム	30.0
濃縮いちごペースト	4.0



抹茶クリーム



原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
抹茶パウダー	1.5
濃縮抹茶ペースト	5.0

ミントクリーム

原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
ペパーミントベース	4.0
チョコ(刻み)	2.0

