



Margarine
Shortening
Spread



Dressing
Side dish
Potato



Filling
Mayonnaise
Oil



製品案内
Products information



～心躍る商品からおいしい笑顔を～
maruwa 丸和油脂株式会社

家庭用製品

● 洋日配

■ ホテルマーガリン

パンに塗ってご使用頂けるのはもちろん、調理用マーガリンとしてもご使用いただけます。クセのないバター風味なので幅広い用途に使用できます。また、バターナイフ等に付着しにくく、計量しやすいように少し固めに仕上げています。



商品コード=1100117
JANコード=4978931200867 ITFコード=14978931200864
ケースサイズ (mm)=縦385×横430×高さ185
総重量=10.60kg 荷姿=800g×12 賞味期限=7ヶ月
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

■ ホテル オークラマーガリン

バターのコクと発酵乳のさわやかな香りを活かしました。平金炊きの塩を使用し、味わい深いマーガリンに仕上げました。



商品コード=1300191
JANコード=4933373052290 ITFコード=14933373052297
ケースサイズ(mm)=縦473×横290×高さ95
総重量=4.26kg 荷姿=150g×10×2 賞味期限=300日
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

■ ホテルソフト (ファットスプレッド)

なめらかな口溶けでミルク風味に仕上げました。パンなどにも塗りやすいソフトタイプのファットスプレッドです。



商品コード=1100118
JANコード=4978931200874 ITFコード=14978931200871
ケースサイズ (mm)=縦310×横465×高さ210
総重量=10.3kg 荷姿=380g×24 賞味期限=9ヶ月
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

■ ホテル オークラ チョコレートスプレッド

芳醇な香りのクーベルチュールチョコレートを2% (原材料中) 使用し、なめらかなクリームに仕上げました。



商品コード=2500182
JANコード=4933373052313 ITFコード=14933373052310
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110
総重量=2.60kg 荷姿=150g×6×2 賞味期限=300日
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

■ ホテルソフト (バター入り)

パンに塗りやすいやわらかさで、口あたりがなめらかなバター入りのファットスプレッドです。パンやクラッカーなどにつけてお召し上がりください。



商品コード=1100131
JANコード=4978931201369 ITFコード=14978931201366
ケースサイズ (mm)=縦473×横290×高さ95
総重量=4.20kg 荷姿=150g×10×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

■ ホテル オークラ ピ스타チオスプレッド

ピスタチオペーストを8% (原材料中) 使用した風味豊かなスプレッドです。口溶けのなめらかなホイップタイプ。ピスタチオの芳しい香り、コクをお楽しみください。



商品コード=2500235
JANコード=4933373053761 ITFコード=14933373053768
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110
総重量=2.5kg 荷姿=140g×6×2 賞味期限=300日
保存方法=要冷蔵 アレルギー物質=乳成分、大豆

● グロッサリー(ジャムハチ)

■ 珈琲所コメダ珈琲店監修 ピーナッツクリーム

ピーナッツの香ばしさと粒々食感が楽しいピーナッツクリームです。粒ピーナッツとピーナッツバターを合わせて43%配合。(粒ピーナッツ 約15%、ピーナッツバター 約28%) 甘さとしょっぱさのバランスにこだわりました。ふわっと口溶けの良いホイップタイプです。



商品コード=2500245
JANコード=4978931203110 ITFコード=14978931203117
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=3.0kg 荷姿=180g×6×2
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

■ デキシー Premium ピーナッツクリーム

国産ピーナッツを焙煎しペースト状にしたものをたっぷり使用しています。なめらかな口溶けで、ピーナッツの素材の味が生きています。



商品コード=2300202
JANコード=4978931201529 ITFコード=14978931201526
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110
総重量=2.5kg 荷姿=140g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

■ デキシー チョコレートクリーム

甘すぎないちょっぴりビターなチョコレート味のクリームに仕上げました。パンなどにも塗りやすいやさしくなめらかなクリームです。



商品コード=2300198
JANコード=4978931200782 ITFコード=14978931200789
ケースサイズ (mm)=縦290×横290×高さ110
総重量=3.2kg 荷姿=200g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆

■ 珈琲所コメダ珈琲店監修 ココアクリーム

ココアパウダーを11%配合、カカオのコクが味わえる濃厚なクリームです。カカオとミルクのバランスにこだわった口溶けの良いホイップタイプです。塗ってからトーストすると、トロツととろける食感を味わえます。



商品コード=2500261
JANコード=44978931203417 ITFコード=14978931203414
ケースサイズ(mm)=縦290×横290×高さ110 総重量=3.0kg 荷姿=180g×6×2
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆

■ デキシー ピーナッツクリーム

焙煎ピーナッツのペーストを使い、風味が濃厚なクリームに仕上げました。なめらかな口溶けがピーナッツの風味を引き立てています。



商品コード=2300197
JANコード=4978931200775 ITFコード=14978931200772
ケースサイズ (mm)=縦290×横290×高さ110
総重量=3.2kg 荷姿=200g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

■ デキシー レーズンクリーム

レーズンをすりつぶし、ラム酒とあわせたミルク風味のクリームです。ほのかな酸味でさっぱり感のあるクリームをお楽しみください。



商品コード=2300199
JANコード=4978931200799 ITFコード=14978931200796
ケースサイズ (mm)=縦290×横290×高さ110
総重量=3.0kg 荷姿=180g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆

■ デキシー シュガークリーム バター風味

そのまま塗って食べれば、グラニュー糖のじゅりじゅり食感を味わえ、塗ってトーストすれば、サクサク食感のパンにクリームが染みこみバター風味が広がります。



商品コード=2300218
JANコード=4978931201772 ITFコード=14978931201779
ケースサイズ (mm)=縦280×横290×高さ110 総重量=2.7kg
荷姿=180g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆

■ デキシー あずきミルククリーム

国産あずきのフレークとパウダーをミルク風味のクリームと合わせて仕上げました。あずきフレークのさくさく食感が新しいクリームです。



商品コード=2300201
JANコード=4978931201048 ITFコード=14978931201045
ケースサイズ (mm)=縦280×横290×高さ110 総重量=2.7kg
荷姿=180g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆

■ デキシー ザクザククッキークリーム

バニラ香るミルククリームをベースにココアクッキーを20%配合。クッキーのザクザク食感を楽しんでいただけるクリームです。



商品コード=2300259
JANコード=4978931203226 ITFコード=14978931203223
ケースサイズ (mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、小麦、大豆

■ デキシー 塗って焼いたら アップルパイ風クリーム

パンに塗ってトースターで焼くだけでアップルパイ風に仕上がるクリームです。アップルパイを食べているかのような、香り高いシナモンとりんごの甘酸っぱい風味を味わえます。トーストするとクリームがサクサク食感になります。



商品コード=2300252
JANコード=4978931203059 ITFコード=14978931203056
ケースサイズ (mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12
賞味期限=7ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆、りんご

■ αピーナッツクリーム (国産ピーナッツ使用)

香ばしいピーナッツクリームをホイップする事によってふわっと軽い口溶けのクリームに仕上がりました。



商品コード=2300168
JANコード=4978931201079 ITFコード=14978931201076
ケースサイズ (mm)=縦415×横215×高さ200 総重量=4.2kg 荷姿=135g×24
賞味期限=6ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

■ デキシー 黒豆きなこクリーム

国産黒大豆を使用し、きなこの風味を生かした香ばしく味わい深いクリームです。なめらかな口溶けが黒豆きなこの風味を引き立てています。



商品コード=2300200
JANコード=4978931200607 ITFコード=14978931200604
ケースサイズ (mm)=縦280×横290×高さ110 総重量=2.7kg
荷姿=180g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、ごま、大豆

■ デキシー 黒みつきなこの味クリーム

国産大豆から作ったきなこを使用し、和風味のやさしい甘さのクリームに蜜玉を加えることで、じゅりじゅりとした食感が楽しめるクリームです。パンだけでなくお餅との相性も抜群です。



商品コード=2300221
JANコード=4978931201901 ITFコード=14978931201908
ケースサイズ (mm)=縦280×横290×高さ110 総重量=2.7kg
荷姿=180g×6×2 賞味期限=9ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

■ デキシー 焼いておいしい クレームブリュレ風クリーム

卵不使用です。カラメル顆粒を配合したコクのあるカスタード風クリームです。そのままでも召し上がれますが、塗ってトーストするとサクッと食感とより香ばしい味わいが楽しめます。



商品コード=2300262
JANコード=4978931203301 ITFコード=14978931203308
ケースサイズ (mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆

■ デキシー 焼いておいしい ピーナッツクリーム つぶ入り

焼くと、とろけてジュシーに！ピーナッツの香り際立つクリーム！パンに染み込むジュワッと感、パンの上に残るとろっと感のバランスにこだわりました。つぶピーナッツを5%配合し、カリカリとした食感も楽しめます。



商品コード=2300255
JANコード=4978931203134 ITFコード=14978931203131
ケースサイズ (mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

■ デキシー 大豆イソフラボン入り 丹波黒大豆きなこクリーム

丹波黒大豆を使用した、きなこクリームです。黒大豆本来のまろやかな風味とコクを味わっていただけるクリームです。皮付きのまま煎り上げたきなこを使用している為、黒い粒々が特徴の一つです。大豆イソフラボン(大豆胚芽抽出物)を加えました。



商品コード=2300264
JANコード=4978931203462 ITFコード=14978931203469
ケースサイズ (mm)=縦210×横310×高さ145 総重量=2.05kg 荷姿=130g×12
賞味期限=9ヶ月 保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、ごま、大豆

デキシーシリーズの製造工場では特定原材料(8品目)中、乳成分、小麦、落花生を含む製品と共通の設備で製造しております。

家庭用製品

● グロッサリー(マヨドレ)

■ ラッキーマヨネーズ 平飼いたまごのマヨネーズ

調味料(アミノ酸)は使用せず、平飼いたまごの味わいをいかけた卵黄タイプマヨネーズです。程良い酸味と卵黄のコク、うまみをしっかりと感じる平飼いたまごのマヨネーズは野菜だけでなく、料理などにも合わせやすい味わいです。

商品コード=2700363
JANコード=4978931401929 ITFコード=14978931401926
ケースサイズ(mm)=縦309×横285×高さ215
総重量=8.25kg 荷姿=300g×24 賞味期限=7ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵、りんご



■ ラッキーマヨネーズ

卵黄のコクと酸味のバランスがとれたまろやかなマヨネーズです。マヨネーズの酸味、風味が他の食材とよく合います。サラダ、パン、揚げ物など…

商品コード=2700351
JANコード=4978931401615 ITFコード=14978931401612
ケースサイズ(mm)=縦275×横230×高さ350
総重量=9.2kg 荷姿=200g×10×4 賞味期限=7ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵、りんご



■ なんにでもかけたくなる出汁マヨ

出汁メーカー、千代の一番とのコラボ品。
野菜フイヨンパウダーを使用したマヨネーズタイプで、サラダや揚げ物、卵料理にも合う万能マヨに仕上げました。

商品コード=2700359
JANコード=4978931401745 ITFコード=14978931401742
ケースサイズ(mm)=縦275×横230×高さ350
総重量=9.2kg 荷姿=200g×10×4 賞味期限=7ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵、小麦、大豆



■ ホテルマヨネーズライト

全卵使用のマヨネーズです。さっぱりとしたクセのない淡白な味が特徴です。スタンダードタイプですので、幅広くご使用頂けます。

商品コード=2700364
JANコード=4978931400632 ITFコード=14978931400639
ケースサイズ(mm)=縦228×横400×高さ276
総重量=11kg 荷姿=チューブ/1k×10 賞味期限=7ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵



■ ラッキー 京野菜ドレッシング

出汁メーカー、千代の一番とのコラボ品。
京都産の「京くれない人参ペースト」10%と「九条ねぎペースト」0.49%を使用しました。にんじんの甘さと、野菜フイヨンの旨味をバランスよく仕上げました。

商品コード=3500679
JANコード=4978931602630 ITFコード=14978931602637
ケースサイズ(mm)=縦310×横380×高さ170
総重量=7.6kg 荷姿=チューブ/1k×10 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=小麦、ごま、大豆



■ 北海道の大地の恵み 北海道産たまねぎドレッシング

北海道産のたまねぎを100%使用した、たまねぎの美味しさがたっぷり詰まったドレッシングです。たまねぎは3種類(ダイスカット、ペースト、ソテー)を使用しており、それぞれの食感と風味が楽しめます。
商品コード=3500674
JANコード=4978931602609 ITFコード=14978931602606
ケースサイズ(mm)=縦310×横380×高さ170
総重量=8.2kg 荷姿=200ml×15×2 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=小麦、大豆



■ なんにでもかけたくなるハーブタルタル

パセリ、バジル、オレガノの3種類のハーブとベーコンチップや乾燥たまねぎなどの具材が入ったマヨネーズタイプです。揚げ物や肉料理、サンドイッチでもにも合うタルタルソースに仕上げました。

商品コード=3500729
JANコード=4978931401882 ITFコード=14978931401889
ケースサイズ(mm)=縦275×横230×高さ356
総重量=8.9kg 荷姿=190g×10×4 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご



■ ラッキー明太マヨ

相性抜群なマヨネーズとめんたいを合せたピリツと辛いマヨソースです。香ばしい焼き明太子を使用しました。めんたいの食感とマヨネーズのまろやかさがくせになる美味しさです。

商品コード=3500624
JANコード=4978931401660 ITFコード=14978931401667
ケースサイズ(mm)=縦275×横230×高さ350
総重量=9.24kg 荷姿=200g×10×4 賞味期限=7ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵、えび、大豆、りんご



■ めんたいマヨソース

相性抜群なマヨネーズとめんたいを合せたソースです。焼明太子を使用しました。めんたいの食感とマヨネーズのまろやかさがくせになる美味しさです。

商品コード=3500594
JANコード=4978931401417 ITFコード=24978931401411
ケースサイズ(mm)=縦250×横236×高さ200
総重量=5.02kg 荷姿=300g×15 賞味期限=8ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵、えび、大豆、りんご



■ ホテルマヨネーズ (クッキングエキスパート仕様)

卵黄のみを使用したマヨネーズです。きめが細かく、卵黄のコクと酸味のバランスが取れたおいしさで、幅広くご使用いただけます。

商品コード=2700365
JANコード=4978931155365 ITFコード=14978931155362
ケースサイズ(mm)=縦228×横400×高さ276
総重量=11kg 荷姿=チューブ/1k×10 賞味期限=7ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=卵、りんご



■ 昆布ドレッシング

北海道産日高昆布3%使用。ごま油・ガーリックペースト・すりごまの風味が食欲をそそります。
野菜がモリモリ食べれるドレッシングに仕上げました。かけるだけで簡単に!どんな野菜にもよく合います。

商品コード=3500711
JANコード=4978931602647 ITFコード=14978931602644
ケースサイズ(mm)=縦310×横380×高さ170
総重量=8.0kg 荷姿=190ml×15×2 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質=ごま



■ ヤンニョムチキンのたれ

唐辛子のピリツとした辛さと、にんにくの風味が効いたたれに仕上げます。唐揚げに絡めるだけで本格的なヤンニョムチキンに仕上がります。唐揚げ以外にも揚げ物のディップとしてもステーキソースなどにも使用できます。コチュジャンの辛さとはちみつなどの甘さが絶妙で後を引く味わいです。

商品コード=350g/3500645、1140g/3500656
JANコード=350g/4580106901532、1140g/4580106901518
ITFコード=350g/14580106901539、1140g/14580106901515
ケースサイズ(mm)=350g/縦336×横210×高さ200、1140g/縦270×横340×高さ290
総重量=350g/6.10kg、1140g/14.74kg 荷姿=350g×15、1140g×12
賞味期限=7ヶ月 保存方法=直射日光を避け、常温で保存してください。 アレルギ-物質=小麦、大豆、鶏肉、りんご



北海道シリーズ

● 家庭用製品

■ ポテトもち

男爵いもをお餅のようにした北海道の郷土料理です。じゃがいもの風味とお餅のような食感がうれしい商品です。

商品コード=4000010
総重量=7.95kg
荷姿=60g×10枚×12袋 賞味期限=1年
保存方法=要冷凍(-18℃以下)
アレルギー物質=該当なし



■ 北海じゃがバター 1袋(1個入)

北海道産の男爵いも、バターを使用しています。温めるだけで北海道の味覚を美味しくお召し上がりいただけます。

商品コード=4000138
総重量=2.11kg
荷姿=1個入り×20袋 賞味期限=90日
保存方法=直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 アレルギ-物質=乳成分



■ 北海じゃがバター 1袋(4個入)

北海道産の男爵いも、バターを使用しています。温めるだけで北海道の味覚を美味しくお召し上がりいただけます。

商品コード=3500151
総重量=5.89kg
荷姿=個入り×16袋 賞味期限=90日
保存方法=直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 アレルギ-物質=乳成分



● 業務用ボイルじゃがいも

■ きたあかり S 玉(皮付き)

北海道産の甘味のある『きたあかり』を使用。
S玉サイズなので丸々1個包んで焼くこともでき、切らなくてもいいから手間も無駄ありません!

弊社製品のじゃがいもは
全て芽取りが行われています。

➡ 芽取りの時間が省けて作業効率UP!

ボイルしたじゃがいもなので
簡単調理ができます!

➡ 袋を開けてすぐ使えます。茹でる時間も短縮出来ます!その分他の作業に時間が使えます!

- Point1 皮付きのじゃがいもだから見た目もインパクトがあり、おいしそう。
- Point2 冷凍ものとは違い、細胞が壊れる心配がなく焼きあがりもパサパサしない!
- Point3 じゃがいもの水分はそのままのしっとりとおいしいじゃがいもです。

商品コード=4000116 荷姿=1kg×10 賞味期限=90日 保存方法=直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 アレルギ-物質=該当なし 用途=調理用



■ 業務用 サラダ用ポテト(1kg入り)

北海道で収穫された男爵いもののみを使っています。サラダやパンの具材など幅広くお使いいただけます。洗浄、皮むき、芽取りの作業が省けます。

商品コード=3500147
JANコード=4978931930016
荷姿=1kg×10袋
賞味期限=70日
保存方法=直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
アレルギー物質=該当なし
用途=調理用



■ 業務用 塩ゆでじゃが(12玉入り)

北海道で収穫された男爵いもののみを使っています。パンの具材や簡単にじゃがいも料理など幅広くお使いいただけます。洗浄、芽取りの作業が省けます。

商品コード=3500157
JANコード=4978931910117
荷姿=12玉入り×10袋
賞味期限=70日
保存方法=直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
アレルギー物質=該当なし
用途=調理用



● 業務用ポテトもち

■ 業務用 プチポテト10g・15g

北海道の郷土料理を食べやすい一口サイズにしました。「もちもち」としたお餅のような食感をお楽しみください。

商品コード=10g/4000117、15g/3500148
JANコード=4978931920260
荷姿=1kg×10袋 賞味期限=1年
保存方法=要冷凍(-18℃以下)
アレルギー物質=該当なし
本品は加熱調理してお召し上がりください



■ 業務用 ポテトもち60g

北海道の郷土料理を簡単に調理できます。お餅のような食感で多くのメニューにご使用いただけます。
商品コード=3500152
荷姿=60g×100枚 賞味期限=1年
保存方法=要冷凍(-18℃以下)
アレルギー物質=該当なし
本品は加熱調理してお召し上がりください



ポテトもちのお召し上がり方と調理時間の目安

調理方法	10g	15g	60g
● 揚 げる	冷凍のまま170～180℃の油温で揚げる。	2.5～3分	3～3.5分
● 煮 る	冷凍のまま沸騰したお湯に入れる。	5分程度	7～7.5分
● 焼 く	フライパンに油をひき、加熱後冷凍のまま焼き始める。弱火で両面を焼き、少しづつ中火にする。お好みで焦げ目を付け、少し膨らむくらいまで焼く。	7～8分	8～9分
			11～12分

※口どけを大事にした商品設計となっていますので煮込みすぎ・かき混ぜすぎにご注意ください。
※スープ等に投入する場合、仕上がり直前に投入し、表の時間で煮てください。
(野菜類と一緒に最初から鍋に入れてしまうと商品が崩れることがあります。)

北海道シリーズの製造工場では特定原材料(8品目)中、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

製菓・製パン用油脂

● 乳等を主要原料とする食品 ● マーガリン

■ CP-2000

製パン用

ナチュラルでバターに近いやさしい風味です。乳脂肪を50%（油脂中）含む、クセのない上品な味わい、強すぎない穏やかな香りなので、素材の味を引き立てます。

商品コード＝3 kg / 1100154、10 kg / 1100100
荷姿＝段ボール/3kg×2、10kg 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝パン、洋菓子



■ アルハ CP カスタム 20

製パン用

乳脂肪を配合した焼き残りのよいコンバウンドマーガリンです。可塑性の範囲が広く、作業性に優れています。

商品コード＝3 kg / 1100153、10 kg / 1100142
荷姿＝段ボール/3kg×2、10kg 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下で保存してください）
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝パン、クリーム、洋菓子、万能タイプ



■ オレオエース B-1

製パン用

焼成後にバター風味がしっかり残る練り込み用マーガリンです。



商品コード＝1100041
荷姿＝段ボール/15kg 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝大豆 用途＝パン、焼菓子

■ ネオブレッド

製パン用

クセのない自然なバター風味を有し、練り込み用に適したマーガリンです。



商品コード＝1100044
荷姿＝段ボール/15kg 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下で保存してください）
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝パン、万能タイプ

■ オレオセブン

製パン用

風味にクセがなく、副原料の持ち味を引き立てます。



商品コード＝1100042
荷姿＝段ボール/15kg 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝大豆 用途＝パン、万能タイプ

■ アルハフレッシュ

製菓用

バター風味。クリーミング性、吸水性に富み汎用性の高いマーガリンです。



商品コード＝1100151
荷姿＝袋/500g×10
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下で保存してください）
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝焼菓子、クリーム、パン

■ PX S マーガリン

製パン用

クリーミング性に優れ、バター風味の強い練り込みタイプのマーガリンです。



商品コード＝1100068
荷姿＝段ボール/10kg
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下で保存してください）
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝パン、万能タイプ

● 調理用マーガリン類

■ アルハクッキングファットスプレッド

調理用

バター風味で調理用として幅広くご利用いただけるスプレッドです。



商品コード＝1100021
荷姿＝缶/8kg×2
賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝調理用、スプレッド

■ ホテルフレッシュファットスプレッド

調理用

クセのないミルク風味で調理用として幅広くご利用いただけるスプレッドです。炒め物などにも適しており焦げ付きにくいのが特徴です。



商品コード＝1100098
荷姿＝段ボール/10kg 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝大豆 用途＝調理用、スプレッド

■ ユニバーサルマーガリン

調理用

ミルク風味で炒めたりしても焦げ付きにくいマーガリンです。



商品コード＝1100009
荷姿＝缶/8kg×2
賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝大豆 用途＝調理用、スプレッド

■ ユニバーサル S

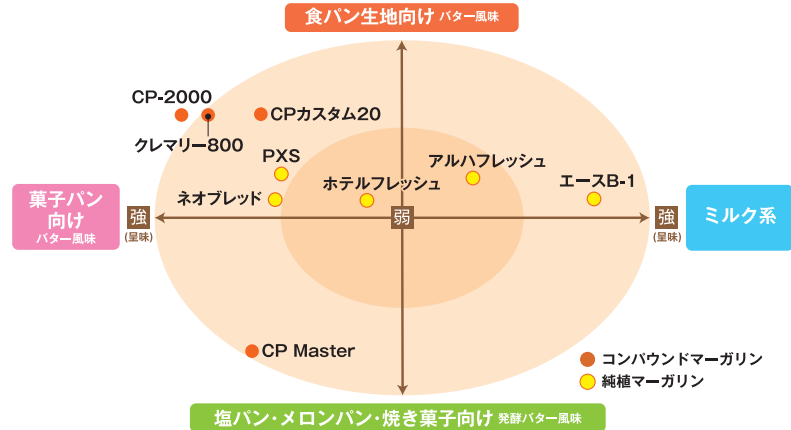
調理用

トランス脂肪酸を抑え、乳成分を使用していない植物油脂100%（原料油脂中）調理用マーガリンです。



商品コード＝1100150
荷姿＝袋/450g×10 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下で保存してください）
アレルギー物質＝大豆 用途＝調理用、スプレッド

マーガリンポジションマップ



● ショートニング

■ テンパール

製パン用 製菓用

クリーミング性に優れ、作業性のよい万能タイプのショートニングです。



商品コード＝1500036
荷姿＝段ボール/8kg
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝大豆 用途＝洋菓子、パン

モーラフレッシュ



商品コード＝1500029 荷姿＝5kg×2 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光、高温多湿を避け、30℃以下で保存してください。 アレルギー物質＝小麦、オレンジ

食物繊維配合!! 吸水率・保水性UP!! 歯切れの良いパンに仕上がります。

酵素使用!! 老化遅延により焼き立てパンの美味しさ長持ち!!

モーラフレッシュの特長 加水量UP! しっとり感持続! 食物繊維で歯切れの良いパン!

◎ 老化遅延機能に特化した製パン用油脂

➡ 焼き立てパンの美味しさ長持ち!!
冷蔵商品(サンド等)の老化を遅らせます。

◎ 香料不使用

➡ 粉の風味とお客様が作り上げたパンの風味を損ないません!!

◎ 表示にやさしい機能性素材使用

➡ 焼成後のパンには食品添加物の表示は必要ありません。

※モーラフレッシュに限ります。副原料で食品添加物を含む場合は表示が必要です。

◎ ご使用中のマーガリンやバターと併用可能!!

➡ 対小麦粉3～5%配合で効果を発揮します!

● スプレッド

■ アルハ スムースソフト

ふんわり軽く使いやすい付けバターです。岩塩を使用し塩味を適度に効かせることで、バター及びミルクの風味を引き立たせています。

商品コード＝1100132
荷姿＝カップ/800g×12 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光、高温多湿を避け、常温（25℃以下）で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝スプレッド



■ アルハ ソフトファットスプレッド

味わい深くやわらかな口溶けが特徴のファットスプレッドです。

商品コード＝1100146
荷姿＝段ボール/5kg×2
賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温（30℃以下）で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝スプレッド



■ ホテルフレッシュファットスプレッド

クセのないミルク風味に仕上げており、付け用やトッピング、調理用など多用途に使用できます。絞り袋の荷姿が特徴の商品です。

商品コード＝1100085
荷姿＝絞り袋/700g×10 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下）
アレルギー物質＝大豆 用途＝スプレッド



■ ユニソーヤソフトマーガリン

ミルクバター風味のソフトタイプのマーガリンです。低温での作業性にも優れています。

商品コード＝1100119
荷姿＝カップ/1kg×12 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下）
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝調理用、スプレッド



■ アルハ ソフトファットスプレッド

発酵風味ファットスプレッドです。濃厚な風味でしっかりとした味わいが特徴です。

商品コード＝1100148
荷姿＝カップ/1kg×12
賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光、高温多湿を避け、常温（25℃以下）で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝スプレッド



■ クレマリーソフト

口溶けがよく、ミルク風味と塩味を強調した味わい深い、付け用ファットスプレッドです。

商品コード＝1100147
荷姿＝段ボール/5kg×2 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝スプレッド



スプレッド

デキシーシリーズ

デキシー絞り袋シリーズの使用上の注意

- ① 保存温度により硬くなったり、融解する場合がありますのでご注意ください。
- ② 硬い場合は手で少しもんでからお使いください。
- ③ 商品が高温になると変色することがありますが、味、品質には問題ありません。
- ④ 開封後の保管は、口を閉め 30℃以下で保存し、お早めにお使いください。(デキシーピスタチオは 25℃以下)

■ デキシー ピーナッツスプレッド

当社自慢のピーナッツクリームをホイップタイプにしました。ピーナッツの味わいが楽しめるスプレッドです。



商品コード=2300086
荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ デキシー 粒ピーホイップ

粒ピーナッツが入ったホイップタイプです。ピーナッツのかりっとした口当たりが最高です。



商品コード=2300087
荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ デキシー 黒豆きなこクリーム

黒豆きなこの風味を生かした香ばしく、味わい深いスプレッドです。



商品コード=2300113
荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ デキシー きなこスプレッド

きなこの風味を生かした塗りやすいホイップタイプのスプレッドです。



商品コード=2300092
荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ デキシー クッキー&チョコクリーム

あつざり味のチョコクリームにココアクッキーをふんだんに配合。さくさくクッキーの食感とベースクリームが最高のテイスト。



商品コード=2300127
荷姿=絞り袋/500g×12 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、小麦、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ デキシー ピスタチオクリーム

ピスタチオペーストを使用したクリームです。ピスタチオの香りを楽しんでいただけるよう、口溶けのよいホイップタイプのクリームに仕上げました。



商品コード=2300250
荷姿=絞り袋/450g×12 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、25℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ シナモンミックス

香り高いシナモンを使用し、風味豊かに仕上げました。黒糖で深みを出す事でシナモンの風味が十分に引き立ちます。



商品コード=2300263
荷姿=絞り袋/450g×12 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド

■ THE ピーナッツクリーム

口溶けが良く、すっきりとした甘さのクリームです。ピーナッツの粒々食感が楽しめます。パンだけでなく洋菓子や和菓子にもご使用いただけます。



商品コード=2300243
JANコード=4978931202878
荷姿=5kg×2 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ デキシー S

ピーナッツバター風味と程良い甘さを兼ね備えたスプレッドです。



商品コード=2300248
荷姿=10kg 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ デキシー スイートピーナッツ

ピーナッツ風味を生かし、甘みをおさえたマイルドな味のスプレッドです。



商品コード=2300246
荷姿=5kg×2 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

ベーカリー店専用製品

■ デキシー パン屋さんの粒入りピーナッツホイップ

なめらかな口溶けに仕上げ、パンに塗りやすくしたホイップクリームです。



商品コード=2300190
JANコード=4978931201468
ITFコード=14978931201465
ケースサイズ(mm)=縦210×横310×高さ290
総重量=4.10kg
荷姿=130g×12×2 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存
アレルギー物質=乳成分、落花生、ごま、大豆

デキシーシリーズの製造工場では特定原材料(8品目)中、乳成分、小麦、落花生を含む製品と共通の設備で製造しております。

GANSUI



■ 北海道練乳クリーム

ホイップタイプのクリームの為、口どけがシャープで軽いクリームです。サンドクリームとしても、注入にしてもこくのある練乳の味わいが楽しめます。



商品コード=2300220
荷姿=絞り袋/500g×10
賞味期限=4ヶ月
保存方法=直射日光を避け、25℃以下で保存してください。
アレルギー物質=乳成分、大豆 用途=スプレッド、サンド用

F トーストベース

■ アルファ Fトーストベース (メープル味)

メープル味のフレンチトースト液です。牛乳または卵を加えるだけで、手軽にフレンチトーストが作れます。



商品コード=3500232
荷姿=PETボトル/1180g×12
賞味期限=5ヶ月
保存方法=要冷蔵(1~10℃)
アレルギー物質=乳成分

つくり方



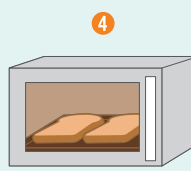
① ボウルに牛乳または卵を割りほぐし、黄身と白身が均等になる程度混ぜる。



② ①の卵液にFトーストベースを入れ混ぜる。



③ ②に食パンを入れ、表裏を返しながら、漬ける。



④ 上火200℃、下火190℃のオーブンで約5分焼成する。

アルファシリーズ

■ Alfa メープルミックス

メープルシロップの香りをそのままクリームに加工しました。



商品コード=2300124
荷姿=絞り袋/700g×10
賞味期限=6ヶ月
保存方法=要冷蔵(10℃以下)
アレルギー物質=大豆 用途=スプレッド、サンド用

■ アルファ コーヒーミックス

厳選した豆を2種類ブレンドしたコクと切れ味のよいクリームです。



商品コード=2300034
荷姿=段ボール/10kg 賞味期限=6ヶ月
保存方法=直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質=ごま、大豆 用途=スプレッド、サンド用

Alfa

スプレッド

● スプレッド

■ ガーリックスプレッド

生すりガーリックを使用し焼成後も風味が残るように仕上げたソフトタイプのスプレッドです。

商品コード＝2300149
荷姿＝カップ／1kg×12 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下）
アレルギー物質＝乳成分、大豆、りんご 用途＝スプレッド、調理用、ベーク用



■ ガーリック＆マーガリン

生すりガーリック、バセリ、赤ピーマンを使用したスプレッドでガーリックスプレッドの姉妹品です。フレッシュな香り高いガーリック風味が特長です。

商品コード＝2300242
荷姿＝カップ／1kg×12 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下）
アレルギー物質＝乳成分、小麦、大豆 用途＝スプレッド、調理用、ベーク用



■ アルハ プレミアムガーリック（バター仕立て）

バターと青森産にんにくを使用しました。バターのコクとにんにく味のバランスが絶妙な逸品です。

商品コード＝2300151
荷姿＝カップ／1kg×12 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下）
アレルギー物質＝乳成分、小麦、大豆 用途＝スプレッド、調理用、ベーク用



■ からし入りファットスプレッド

厳選されたマスタードと植物性油脂を原料とした、マイルドなからしファットスプレッドです。

商品コード＝2300146
荷姿＝カップ／1kg×12 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下）
アレルギー物質＝乳成分、大豆 用途＝スプレッド



■ つぶ入りマスタードスプレッド

マスタードシードを使用して風味を一段とよくなりました。容器も小さく取り扱いやすく使用いただけます。

商品コード＝2300147
荷姿＝カップ／1kg×12 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵（10℃以下）
アレルギー物質＝乳成分、大豆、りんご
用途＝スプレッド、ベーク用



■ 純製ラード／グロリアラード

商品のおいしさを引き立てジューシーでコクのある料理に仕上がります。豚の脂身に含まれる香味成分が独特の風味とコクをもたらします。

商品コード＝純製ラード／1900058、グロリアラード／3500739
JANコード＝純製ラード／4978931800333、グロリアラード／4978931800807
ITFコード＝純製ラード／14978931800330
ケースサイズ（mm）＝純製ラード／縦385×横430×高さ185、グロリアラード／縦240×横240×高さ350
荷姿＝純製ラード：カップ／900g×12、グロリアラード：缶／15kg 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。 アレルギー物質＝なし



オイル類

● 製菓・製パン用スプレー食用離型油

■ RB-1 スルット離型王

Point.1 剥がれやすさ

研究・テストを積み重ね、少量の噴霧で離型性が高い商品設計に仕上がっています。

Point.2 飛散量を極力抑え、ムダを省きます

弊社独自のユーザー調査で「飛散量が多くムダ」「飛散で作業台が汚れる」の声からRB-1スルット離型王は飛散量を極力抑えています。

Point.3 汚れにくさ

剥がれやすさを追求することにより、汚れにくい商品設計となっています。

Point.4 ノンアレルギー

消費者の安全・安心を第一にアレルギー対象物質（特定原材料等）を配合していません。

Point.5 簡単ガス抜きキャップを採用

弊社独自のユーザー調査で「使用後のガス抜きが面倒」「ガス抜き作業の時間に別の作業もしたい」の声からRB-1スルット離型王は簡単ガス抜きキャップを採用しています。



【ガス抜きの注意事項】●必ず中身を使い切ってからガス抜きます。●火器のない平らな場所の屋外で作業する。●中身に汚れる場合がありますので、飛び散っても差し支えない所、服装で作業を行う。●予め、地面にはダンボール、新聞紙、ウエス等を敷く。

RB-1スルット離型王の使用方法・用途

- ①器具の汚れを十分に除去し、水分を取り除きます。
- ②缶をよく振って、約20cm離してスプレーします。
- ③型、天板、容器、製品（生地など）に噴霧（スプレー）してご使用ください。

ガス抜きキャップの使用方法

- ①スプレーボタンを容器から外してください。
- ②キャップの中にティッシュ3～4枚丸めて詰め込みます。平らな場所に新聞紙等を敷いてから、その上にキャップを置いてください。
- ③缶を逆さまにしてキャップの天面の穴にカチッと音がするまで押し込みます。噴射音が完全にしなくなるまで放置してください。

商品コード＝3500569 荷姿＝スプレー缶／550ml×24 賞味期限＝24ヶ月 保存方法＝直射日光を避け、涼しい場所で保存してください。

■ 天板油

無味、無臭で発煙点が高く、純植物油脂原料の天板専用油脂です。

商品コード＝1900017
荷姿＝缶／7.5kg×2
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝大豆 用途＝離型油



■ 宝特選油

米油を主原料とした揚げ油です。

商品コード＝1900013
荷姿＝缶／16.5kg
賞味期限＝12ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝該当なし
用途＝フライ用、油菓子、ドーナツ



■ アルハ ガーリックオイル

ガーリックと唐辛子の味をつけた調理用オイルです。（オリーブオイル使用）

商品コード＝3500230
荷姿＝PETボトル／915g×8
賞味期限＝12ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝小麦、大豆 用途＝調理用、パスタ料理



マヨネーズ

● 外食・製パン

■ No.1 ラッキーマヨネーズ

全卵使用のマヨネーズです。さっぱりとした淡白で上品な味が特長です。焼き込み調理パンなどのベーキング用としてもお使いいただけます。



商品コード＝2700155
荷姿＝絞り袋／1kg×10 賞味期限＝8ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ No.651 ラッキーマヨネーズ

耐熱性に優れたマヨネーズです。かたいマヨネーズですので、ダシ、型崩れをおこしません。また、包あんなどの機械適性に優れています。



商品コード＝絞り袋／2700356、段ボール／2700355、2700057
荷姿＝絞り袋／1kg×10、段ボール／10kg
賞味期限＝絞り袋／8ヶ月、段ボール／4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ No.50 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。パンや具材の調理に良く合い、幅広い用途にお使いいただけます。



商品コード＝チューブ／2700026 段ボール／2700352
荷姿＝チューブ／1kg×10、段ボール／10kg
賞味期限＝チューブ／7ヶ月、段ボール／4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵

■ Mラッキーからしマヨネーズ

マスタードを使用し、ピリッと辛子の風味を生かした卵黄使用のマヨネーズです。着色料を使用しないからしマヨネーズです。



商品コード＝チューブ／2700299 絞り袋／2700301
荷姿＝チューブ／1kg×10、絞り袋／1kg×10
賞味期限＝チューブ／7ヶ月 絞り袋／5ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ No.100 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。きめが細かく、卵黄のコクと酸味のバランスがとれたまろやかなおいしさです。スタンダードタイプですので、幅広くご利用いただけます。



商品コード＝チューブ／2700006、絞り袋／2700156、DP／2700007
荷姿＝チューブ／1kg×10、絞り袋／1kg×10、段ボール／10kg
賞味期限＝チューブ／7ヶ月、絞り袋／8ヶ月、段ボール／4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ ラッキーベーカリー

焼き残りの良い卵黄使用のマヨネーズタイプです。（半固体状ドレッシング）



商品コード＝2700199
荷姿＝絞り袋／1kg×10
賞味期限＝8ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ No.300 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。旨味のあるマヨネーズが素材の持ち味を引き立てます。ジューシーに仕上がります。



商品コード＝絞り袋／3500606、段ボール／3500603
荷姿＝絞り袋／1kg×10、段ボール／5kg×2
賞味期限＝絞り袋／8ヶ月、段ボール／4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ ラッキーからしマヨネーズタイプK

マスタードを使用し、ピリッと辛子の風味を生かした卵黄使用のマヨネーズタイプです。辛子に近い色に仕上がっています。



商品コード＝2700313
JANコード＝4978931400854
ITFコード＝14978931400851
荷姿＝300g×20 賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ No.202 ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。クセのないまろやかな味ですので、様々な素材に良く合い、幅広い用途にお使いいただけます。



商品コード＝絞り袋／2700358
絞り袋 F／3500623、段ボール／2700353
荷姿＝絞り袋／1kg×10、段ボール／5kg
賞味期限＝絞り袋・段ボール／4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵

■ ラッキーマヨネーズ

卵黄使用のマヨネーズです。きめ細かく、卵黄のコクと酸味のバランスがとれたまろやかなおいしさです。スタンダードタイプです。



商品コード＝8g／3500245、10g／3500246
荷姿＝小袋／8g×40×18、10g×40×18
賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ ラッキーNo.310 ラッキーマヨネーズ

やわらかめで作業性の良いマヨネーズです。



商品コード＝1kg／2700047
荷姿＝絞り袋／1kg×10
賞味期限＝8ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵
※一括表示はダンボールに記載してございます。

■ F デリシャスソース（タルタルソース）

たまねぎ、ピクルス、赤ピーマン等の酢漬け野菜をたっぷり加え、ほどよい酸味のある手作り風に仕上げたタルタルソースです。



商品コード＝2700237
荷姿＝1kg×10
賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵

マヨネーズ／ドレッシング／惣菜

● 半固体状ドレッシング、マヨネーズ

■ めんたいこ入りマヨネーズタイプ

めんたいマヨネーズタイプで、焼き上がりは、ほどよく焼き色がつきます。

商品コード＝2700087
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝3ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、りんご



■ チーズソース ゴーダ味

チーズの濃厚な風味を備え、マイルドで味わいのあるソースに仕上げました。

商品コード＝3500359
荷姿＝絞り袋／1kg×10 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、乳成分、りんご



● プラセシリーズ（惣菜加工）

■ プラセ 和風しょうゆマヨソース

マヨネーズにしょうゆとごまと一味唐辛子等を加えて和風タイプのマヨソースに仕上げました。惣菜や製パンなど、幅広く使用して頂けるマヨソースです。



商品コード＝3500734
JANコード＝4978931401905
ITFコード＝14978931401902
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、小麦、ごま、大豆、りんご

■ プラセ 旨辛ベーコンマヨ

ベーコンの旨みがマヨネーズタイプに良く馴染んだ味わいです。黒こしょうと、ハバネロのピリッとした辛味が後引く美味しさです。



商品コード＝3500638
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

■ プラセ スーパードレッシング

乳化タイプのドレッシングで一般のドレッシングよりかために仕上げております。ダレにくいので、サンドウィッチなどのサンド用にお使いください。



商品コード＝3500480
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

■ プラセ チーズソース チェダー味

しっかりとしたチェダーの風味と味わいが特徴的です。焼き残りがあっても、口溶けの良いチーズソースに仕上げました。



商品コード＝3500580
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、乳成分

■ プラセ バジルマヨ

バジルとチーズを生かしたジェノベーゼ風のマヨネーズタイプです。



商品コード＝3500394
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、乳成分、鶏肉、りんご

■ プラセ 旨辛ラー油マヨ

プラセラー油マヨからリニューアル。唐辛子やフライドガーリック、オニオンチップなどの具材にこだわった自家製ラー油を配合した旨辛ソースです。



商品コード＝3500735
JANコード＝4978931401912
ITFコード＝14978931401919
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

■ プラセ マスタード風味

粒のマスタードを使用し、マスタード風味豊かなマヨネーズタイプに仕上げました。



商品コード＝3500393
荷姿＝絞り袋／300g×20
賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、りんご

Recipe バジルポテト

使用製品 プラセ バジルマヨ



◎マニトバ生地

● 60%ポーリッシュ種／材料 ●
強力粉……………60%
水……………60%
インスタント
イースト……………0.2%

● 60%ポーリッシュ種／工程 ●
手捏ね 少しツヤが出てくるまでよく混ぜる。
捏ね上げ…25℃
室温（28℃位）にて、
1時間発酵後冷蔵（8℃位）
18時間後から使用可能

● 本捏／材料 ●
強力粉……………40%
塩……………2%
インスタントイースト…0.4%
モルト……………1%
モーラ フレッシュ……………5%
水……………18%

● 本捏／工程 ●
ミキシング…L3M3 ↓ L3M2
捏ね上げ…25℃
フロアー…45分P45分
分割…60g
成形…クッペ型
ホイロ…60分位（32℃80%）
真ん中カットしてスライスしたサラダ用ポテト40gを乗せ
パルメザンチーズ10gを乗せる。
焼成後半で**プラセバジルマヨ**を絞る。
焼成…230℃/200℃ 20分

● 製パン・惣菜加工

■ アルファブロック／ダイス マヨネーズ風味

マヨネーズを固形にしました。口溶けが良く、まろやかな味が特長です。作業性に優れており、形態もブロック・ダイスと2タイプありますので幅広い用途にお使いいただけます。



商品コード＝ブロック／3500241、ダイス／3500537
荷姿＝ブロック／2kg×6、ダイス／1kg×6
賞味期限＝12ヶ月 保存方法＝要冷凍（-18℃以下） アレルギー物質＝卵、ゼラチン

● 加工（耐冷凍性）

■ ラッキー No.708

惣菜加工用として使用でき、耐冷凍性に優れています。もったりとした味がなく、さっぱりとしてどんな味にも対応可能です。



商品コード＝3500239
荷姿＝段ボール／10kg 賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、乳成分、小麦、ゼラチン

● 惣菜加工

■ No.1 ラッキー（F）

当社従来のマヨネーズに比べ、卵黄の配合率を高めにしたマヨネーズタイプです。惣菜加工の作業性にも良く耐熱性もあります。



商品コード＝2700004
荷姿＝段ボール／10kg 賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご

● お惣菜類

■ レンガ造りの料理屋さん タコミート

香辛料の風味が効いたピリ辛のタコミートです。製パン用、調理用等幅広くお使いいただけます。解凍後そのまま使用できます。

商品コード＝3500469
JANコード＝4978931800340
ITFコード＝14978931800347
荷姿＝絞り袋／500g×10×2
賞味期限＝12ヶ月
保存方法＝冷凍（-18℃以下）で保存してください
アレルギー物質＝大豆、豚肉
用途＝サラダのトッピング、フライの具、オーブン料理、調理パン等



■ レンガ造りの料理屋さん きのこはこれ！

5種類のきのこをミックスして作ったきのこフィリングです。下味が付いてますので、製パン・外食など様々な用途で簡単にご使用いただけます。

商品コード＝3500725
JANコード＝4978931800784
ITFコード＝14978931800781
ケースサイズ(mm)＝縦440×横305×高さ200
荷姿＝1200g×12 賞味期限＝365日
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝小麦、大豆



● 加工（耐冷凍性）

■ ラッキー No.705

耐冷凍性に優れたマヨネーズタイプです。されがよく、ダレないのが特長でクセのないさっぱりとした味です。

商品コード＝3500238
荷姿＝段ボール／10kg 賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵、豚肉、ゼラチン



■ ラッキー No.786

耐冷凍性、耐熱性に優れています。酸味を抑え、コクのあるマヨネーズ味に仕上げました。高粘度で切れも良く、作業性の良いマヨネーズタイプです。

商品コード＝3500240
荷姿＝段ボール／10kg 賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝要冷蔵（2～10℃）
アレルギー物質＝卵



● その他

■ つきたて餅フィリング

つきたての柔らかいお餅を使いやすくフィリングに仕上げました！

商品特徴

- 1 つきたてのやわらかさが長く持続します。
- 2 調理なしでそのままお餅を楽しめます。
- 3 解凍後もやわらかさを保持します。
- 4 やわらかいので餅の多様化が容易です。
（例：きな粉、コーヒー、ココア、粉末ジュースを簡単に混合可能。バター、チョコレート、明太子ペースト湯煎して混ぜられます）



商品コード＝3500710
JANコード＝4972246002819
荷姿＝300g×18(剣先ビロー包装)
賞味期限＝冷凍12ヶ月
保存方法＝要冷凍（-18℃以下）
アレルギー物質＝該当なし
開封後はお早めにご使用ください

給食用製品

● 家庭用ドレッシングシリーズ

■ アルハ 具たくさんたまねぎドレッシング

甘ずっぱさと濃厚なコクと旨みのある国産のたまねぎをぎっしりと配合。ローストたまねぎの風味と甘さが、食欲をそそる分離タイプのドレッシングです。サラダだけでなく、唐揚げにからめたり、魚のソテーにもよく合います。

商品コード＝200ml / 3500434
300ml / 3500442、1L / 3500427
荷姿＝200ml×15×2、300ml×15×2、1L×12
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝小麦、大豆、りんご



■ アルハ ソイドレッシング(しょうゆクリーミー)

しょうゆの旨味を生かした和風味のドレッシングです。後を引く甘さと濃厚な味わいが好評です。

商品コード＝200ml / 3500433
300ml / 3500441
荷姿＝200ml×15×2、300ml×15×2
賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、小麦、オレンジ、大豆、りんご



■ アルハ 中華ドレッシング

しょうゆの香りとごまの風味が、食欲をそそる絶妙のハーモニー。辛みを抑えたタイプですので、学校給食用にご使用いただけます。春雨サラダなどの中華サラダにご利用ください。

商品コード＝200ml / 3500429、300ml / 3500437
1L / 3500425、10ml / 3500444
荷姿＝200ml×15×2、300ml×15×2
1L×12、小袋 / 10ml×40×10
賞味期限＝10ヶ月、小袋 / 6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご



■ アルハ ノンオイル柑橘ドレッシングタイプ

ゆず、オレンジ、みかん、レモン、かぼすの果汁をたっぷりと配合。さっぱり味のドレッシングタイプ調味料です。大根おろしを入れ、口当たりの良い和風の風味に仕上げました。

商品コード＝200ml / 3500432
300ml / 3500440、10ml / 3500447
荷姿＝200ml×15×2、300ml×15×2
小袋 / 10ml×40×10
賞味期限＝7ヶ月、小袋 / 6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝小麦、オレンジ、大豆、りんご



● ノンオイルドレッシング クリーミーシリーズ【アレルギー対応商品】

野菜だけではなく、肉料理など幅広く料理にもご使用いただけます。

■ アルハ ノンオイルドレッシング クリーミーフレンチ

アレルギー 28品目不使用

ほどよく酸味の効いた爽やかな風味と旨みはそのままに、油を使用せずにクリーミーで上品なドレッシングに仕上げました。

商品コード＝200ml / 3500278
300ml / 3500290、1L / 3500223
荷姿＝200ml×15×2、300ml×15×2、1L×12
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。



■ アルハ ノンオイルドレッシング クリーミー胡麻

乳・卵不使用

ごまの香り、しょうゆの旨みはそのままに、油を使用せずにクリーミーで濃厚な味わいのドレッシングに仕上げました。

商品コード＝200ml / 3500277
300ml / 3500289、1L / 3500224
荷姿＝200ml×15×2、300ml×15×2、1L×12
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝小麦、ごま、大豆



● ドレッシング 小袋・1リットルシリーズ

■ アルハ 和風ドレッシング GK

アレルギー 28品目不使用

しょうゆを使わずに和風味に仕上げました。糖度の高いたまねぎのうま味を生かした分離液状ドレッシングです。

商品コード＝200ml / 3500633、300ml / 3500634、1L / 3500635、8ml / 3500263
荷姿＝200ml×15×2、300ml×15×2、1L×8、小袋 / 8ml×40×10
賞味期限＝7ヶ月、小袋 / 6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。



■ アルハ フレンチドレッシング GK

アレルギー 28品目不使用

卵を使わない乳化液状ドレッシングです。酸味を抑え、さっぱりとしながらも深みのある味に仕上げました。

商品コード＝3500264
荷姿＝小袋 / 8ml×40×10
賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。



■ アルハ フレンチドレッシング デラックス (白)

酸味とスパイス、塩味がバランスよくマッチしたおいしさです。野菜がもっと好きになるさっぱりとした爽やかな味わいのドレッシングです。

商品コード＝3500213
荷姿＝1L×12
賞味期限＝5ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご



■ アルハ 胡麻ドレッシング

ごまのkok・しょうゆの旨味をブレンドして出来たまろやかなドレッシングです。温野菜をはじめ淡白な素材の味を引き立てる風味に仕上げました。

商品コード＝3500216
荷姿＝1L×12
賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、小麦、ごま、大豆



● スプレッド

■ デキシー 黒豆きなこクリーム (国産黒豆きなこ使用)

国産黒大豆(北海道産)を使用し、きなこの風味を生かした香ばしく味わい深いパン用スプレッドです。本商品10g当たり1.4gの国産黒大豆を使用しています。商品コード＝2200068
荷姿＝10g×40×10 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、ごま、大豆



■ デキシー クリームゴールド

やさしいミルク味のクリームです。食パン以外でもいろんなパンに軽い甘さのミルクの風味がよく合います。

商品コード＝2200022
荷姿＝15g×40×10 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆



■ デキシー チルドチョコ (チョコレート利用食品 チョコレートスプレッドA)

チョコレートの風味豊かなクリームです。塗りやすく口溶けよく仕上げました。

商品コード＝2200054
荷姿＝15g×40×10 賞味期限＝8ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆



■ デキシー ピーナッツクリーム

ピーナッツクリームの定番として、美味しさを皆様に評価され続けている商品です。

商品コード＝2200077
荷姿＝15g×40×10 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、落花生、ごま、大豆



■ デキシー レーズンクリーム

風味豊かなレーズンをすりつぶし、ミルク風味のクリームと合わせました。

商品コード＝2200035
荷姿＝10g×40×10 賞味期限＝8ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆



■ デキシー マーシャルビンズ(チョコ大豆) (チョコレート利用食品 チョコレートスプレッドB)

優れた栄養価や機能性のある大豆粉とお子様好きなチョコをバランスよくミックスしました。

商品コード＝10g / 2200027、15g / 2200028
荷姿＝10g×40×10、15g×40×10 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、30℃以下で保存してください。
アレルギー物質＝乳成分、大豆



デキシーシリーズの製造工場では特定原材料(8品目)中、乳成分、小麦、落花生を含む製品と共通の設備で製造しております。

● マーガリン

■ アルハ ユニソーヤマーガリン LT (乳不使用)

乳不使用の調理用マーガリンです。クセのない風味なので、幅広くご利用頂けるマーガリンです。

商品コード＝1100129
荷姿＝1kg×12 賞味期限＝7ヶ月
保存方法＝要冷蔵(10℃以下) アレルギー物質＝大豆



■ アルハ ユニソーヤマーガリン

植物油脂を100%(原料油脂中)使用したオーソドックスなマーガリンです。飽きのこない淡白な味で、どんなパンにもよく合います。

商品コード＝1000047
荷姿＝8g×40×20 賞味期限＝6ヶ月
保存方法＝要冷蔵(10℃以下) アレルギー物質＝該当なし



● マヨネーズ、L&M シリーズ

■ SNo.100 ラッキーマヨネーズ

ラッキーマヨネーズのおいしさをそのままに、学校給食や外食産業向けに仕上げたマヨネーズです。

商品コード＝2700354
荷姿＝5kg 賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝卵、りんご



■ アルハ L&M ノンエッグタルタルーフ

L&Mノンエッグハーフをベースにしたタルタルソースです。ピクルス、たまねぎのみじん切りを加えました。従来のタルタルソースに比べ(当社比)、カロリーが低く抑えられています。

商品コード＝2600045
荷姿＝小袋 / 8g×40×10 賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝大豆



■ アルハ L&M ノンエッグハーフ

卵を一切使わずカロリーハーフでありながらマヨネーズのおいしさを実現。耐熱性も備え、焼き込み調理にも最適です。

商品コード＝小袋 / 2600051、チューブ / 2700308、スタンドパック / 2700303、段ボール / 2700327
荷姿＝小袋 / 8g×40×10、チューブ / 210g×10×4、スタンドパック / 1kg×10、段ボール / 5kg
賞味期限＝4ヶ月 保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。 アレルギー物質＝大豆



● デザート

■ 奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー(食物繊維入り)

奈良県産の厳選されたいちごピューレ、ブルーベリーピューレを使用しました。いちご果汁は奈良県産「あすカルビー」を使用しております。

商品コード＝3500181
荷姿＝1kg(固形量700g)×9 賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝該当なし



■ 野菜入り ファイバーゼリー

にんじんとかぼちゃを使ったダイスカットのゼリーです。フルーツポンチやヨーグルト和えなどのメニューに最適です。

商品コード＝3500139
荷姿＝1kg(固形量700g)×9 賞味期限＝4ヶ月
保存方法＝直射日光を避け、常温で保存してください。
アレルギー物質＝オレンジ、りんご



給食用製品

● 魚介ボール

■ アルハ 国産鮭ボールCa (玉葱入り) 8g

国産の鮭のみを骨ごとミンチにし、たまねぎを加えた優しい味の魚介ボールです。



商品コード=3500520

荷姿=1kg×10袋 賞味期限=1年

保存方法=要冷凍(-18℃以下) アレルギー物質=さけ

※本品は加熱調理してお召し上がりください

■ アルハ 野菜入り鱈ボール 8g

鱈をベースにタマネギ・にんじん・ほうれん草をいれ、ふんわりとした食感に仕上げました。淡白な味の鱈は脂質が少ないため子供から大人まで幅広く好まれる魚です。



商品コード=3500570

荷姿=1kg×10袋 賞味期限=1年

保存方法=要冷凍(-18℃以下) アレルギー物質=小麦、大豆

※本品は加熱調理してお召し上がりください

■ いわしボール 8g

生の『うるめいわし』をすり身にして作っています。鮮度の良いいわしを生で加工しているので濃厚な味と臭みが少ないのが特徴です。



商品コード=3500186

荷姿=1kg×10袋 賞味期限=1年

保存方法=要冷凍(-18℃以下) アレルギー物質=該当なし

※本品は加熱調理してお召し上がりください

● メンチ

■ アルハ イカメンチカツCa入り 40g・50g・60g

みんな大好き『イカ』をメンチカツにしました。イカの風味と食感をいかしたメンチカツです。たまねぎの甘みがイカのうま味を引き立てます。

【調理例】



商品コード=40g / 3500720、50g / 3500721、60g / 3500722

荷姿=40g×100個×2、50g×100個×2、60g×100個×2

賞味期限=1年 保存方法=要冷凍(-18℃以下)

アレルギー物質=小麦、いか、大豆

※本品は加熱調理してお召し上がりください

■ アルハ 国産鮭メンチカツ Ca 40g・50g・60g

国産の鮭を使用し、骨ごとミンチにしました。たまねぎを加えて食べやすく仕上げました。

【調理例】



商品コード=40g / 3500521、50g / 3500522、60g / 3500523

荷姿=40g×100個×2、50g×100個×2、60g×100個×2

賞味期限=1年 保存方法=要冷凍(-18℃以下)

アレルギー物質=小麦、さけ、大豆

※本品は加熱調理してお召し上がりください

Recipe 鮭ボールの具だくさん味噌汁

使用製品 国産鮭ボール Ca(玉葱入り)



● 材料 (1人分) ●

国産鮭ボール…3個
じゃがいも…10g
大根…30g

にんじん…7g
玉ねぎ…2g
こんにゃく…1g

油揚げ…15g
料理酒…13g
だしの素…0.3g

味噌…11g
水…200cc
ねぎ…適量

● 作り方 ●

- ① 大根、にんじんはいちょう切り、じゃがいも、玉ねぎ、こんにゃくは食べやすい大きさに切る。油揚げは短冊切りにする。ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋に水を入れ、大根、にんじん、玉ねぎ、こんにゃくを入れて、大根に火が通るまでゆでる。
- ③ じゃがいもを加えてゆでる。
- ④ 鮭ボールを加えてゆでる。
- ⑤ 料理酒、だしの素、味噌を入れて味付けする。
- ⑥ 油揚げを入れてかるく煮る。
- ⑦ ⑥を器に入れ、ねぎを盛り付ける。

※カタログ掲載の製品写真と、実際のパッケージが異なる場合がございます。



丸和油脂株式会社

<https://www.maruwayushi.com>

丸和公式SNS▶

Twitter



Instagram



本社：〒141-0031 東京都品川区西五反田 3-9-23 TEL: 03-3491-1101
札幌営業所：〒063-0002 北海道札幌市西区山の手2条12-11-38 山の手CITYビル2F TEL: 011-805-1101
仙台営業所：〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町 3-2-8 TEL: 022-231-1101
名古屋営業所：〒454-0015 愛知県名古屋市中川区南八熊町 2-7 TEL: 052-683-0878
大阪営業所：〒569-0071 大阪府高槻市城北町 1-5-10 TEL: 072-671-1678
福岡営業所：〒819-0167 福岡県福岡市西区今宿 3-2-55 KRSビル502 TEL: 092-285-1230

羽生工場：〒348-0044 埼玉県羽生市大字上岩瀬字中妻 551-1 TEL: 048-560-1108
那須工場：〒325-0016 栃木県那須塩原市東栄 1-35-3 TEL: 0287-60-0335
北海道美幌工場：〒092-0027 北海道網走郡美幌町字稲美 56-4 TEL: 0152-73-2174
滋賀物流センター：〒527-0211 滋賀県東近江市永源寺相谷町 501-6 TEL: 0748-27-1027
●お客様相談室 ☎0120-415-949 平日9:00～17:00