

FILLING CATALOGUE



 **オリエンタル酵母工業株式会社**

食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL(03)3968-1116(代) FAX(03)3968-8929

<https://www.oyc.co.jp>



■製品についてのお問い合わせ先

< 営業部 >
札幌営業部 〒060-0042 札幌市中央区大通西8-2-38ストーク大通ビル
仙台営業部 〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡2-3-15花本ビル
東京営業部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
名古屋営業部 〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-7伏見大島ビル
大阪営業部 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
中四国営業部 〒732-0827 広島市南区稲荷町1-1ロイヤルタワー
福岡営業部 〒812-0020 福岡市博多区対馬小路10-16

TEL(011)261-6591(代)FAX(011)222-0755
TEL(022)791-3510(代) FAX(022)-296-3088
TEL(03)3968-1120(代)FAX(03)3968-8750
TEL(052)222-0866(代)FAX(052)222-0844
TEL(06)6338-0551(代)FAX(06)6384-7691
TEL(082)262-0371(代)FAX(082)264-4889
TEL(092)271-2244(代)FAX(092)271-2254

2024年製品のご案内

フィリング総合カタログ



オリエンタル酵母工業株式会社

もんこさんの カレーシリーズ

一条もんこ先生監修

日本のスパイスカレー第一人者として知られる一条もんこ先生が長年培った技術と、50年以上カレーフィリングを製造するオリエンタル酵母工業の技術で作り上げました。原料の選定や仕込み方法、スパイスを際立たせる技術により、耐熱性と作業性に優れた本格的なカレーに仕上げています。専門家がこだわったカレーフィリングを手軽に使用できることで、メニュー開発や店頭での訴求力に貢献したいという想いから生まれたコラボシリーズです。

一条もんこ先生プロフィール

- ◆ 日本カレー協議会会長
- ◆ カレー大学院首席卒業
- ◆ カレーとスパイスの料理教室『Spice Life』主宰
年間400回以上開催
- ◆ カレー研究会主宰

ホームページはこちら



スパイス料理研究家
一条もんこ



野菜の甘みが溶け込んだ
野菜カレー



スパイス感と
辛さがクセになる
旨辛カレー



肉の旨みと
具材感が楽しめる
ビーフカレー

もんこさんの野菜カレー 辛さ 2

保存方法	賞味期限
1~10℃	80日
荷姿	
ピロー包装/1.5kg×3	

3種類の国産野菜(タマネギ、ジャガイモ、ニンジン)を使用しています。なめらかな口溶けの甘口タイプのカレーフィリングです。お好みのお肉やお野菜など、さまざまな具材と合わせてご使用いただけます。タマネギ、リンゴ、レーズン、ハチミツの甘さが溶け込んだ優しい味わいに仕上げられています。

もんこさんの旨辛カレー 辛さ 9

保存方法	賞味期限
1~10℃	80日
荷姿	
白ベタパウチ/1kg×3	

牛挽肉の旨みの中にピリッと効かせた辛みがクセになる旨辛テイストのカレーです。アクセントにオーストしたガーリックと30種類のスパイスが共鳴しあう香り豊かな味わいに仕上げられています。

もんこさんのビーフカレー 辛さ 3

保存方法	賞味期限
1~10℃	80日
荷姿	
白ベタパウチ/1kg×3	

大きめにカットした牛モモ肉と、ジャガイモ、タマネギ、ニンジンを使用し、ごろごろとした食感豊かなビーフカレーです。牛肉の旨みを凝縮したエキスやオイルを加え、チャツネやレーズンといった果実の酸味・甘みをブレンドした高級感のある味わいに仕上げられています。

*賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

総菜 フィリング

カレーフィリング



NEW! オリコ純カレー 辛さ 4

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/2kg×4

フォン・ド・ボーとソテーオニオンの旨み、乳のコクが溶け込んだソースに25種類のスパイス、マンゴーチャツネを加えました。甘さとスパイス感が織りなす味わい深い王道の欧風カレーです。

NEW! オリコ北海道 アメ色玉ねぎカレー 辛さ 1

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/2kg×4

濃厚で熟成したようなタマネギの旨みと甘みが特長の甘口タイプのカレーフィリングです。北海道産タマネギを使用したソテーオニオンにフルーツとココナッツミルクで酸味と甘みを加えてまろやかな味わいに仕上げました。

NEW! 4月~ 匠のビーフカレー 辛さ 5

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/2kg×4

スパイスの香りと牛肉や野菜、フルーツなどの旨みが溶け込んだビーフカレーです。じっくりと加熱することで、一晩寝かせたカレーのようなまとまりがあり、奥深い香りやコクが特長です。クミン、カルダモンを中心としたスパイス配合にもこだわりました。

オリコPカレー 辛さ 1

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/2kg×4

合挽肉、タマネギ、ニンジンを使用した、どこか懐かしさを感じる黄色いカレーです。マイルドな甘みで、老若男女、幅広い層に人気です。オリジナルカレーを作る際のベースとしても使いやすい硬めの物性です。

オリコカレー-MANZOKU 辛さ 3

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/2kg×4

スパイスに香辛料抽出物を合わせ、口に入れた瞬間広がるバランスのよい香りを際立たせました。タマネギの甘みとビーフの旨みを生かしたシンプルな味わいで、ベースとしても使いやすい硬めの物性です。

NEWマサラキーマカレー 辛さ 8

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3

コリアンダー、カルダモンなど数種類のスパイスを独自に配合したマサラキーマカレーです。鶏肉の旨みとココナッツの甘みを加えた、エスニックな味わいの辛口カレーに仕上げました。

NEW! 薫りたつ 本格キーマカレー 辛さ 6

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3

ホールのスパイスを使い、スパイス感が引き立つ本格的なキーマカレーです。白だしや味噌、鯖節を隠し味に配合し、重厚な味わいに仕上げました。和の旨みとスパイス感を組み合わせた薫り高い一品です。

NEW! オリコプレミアム 芳醇カレー 辛さ 3

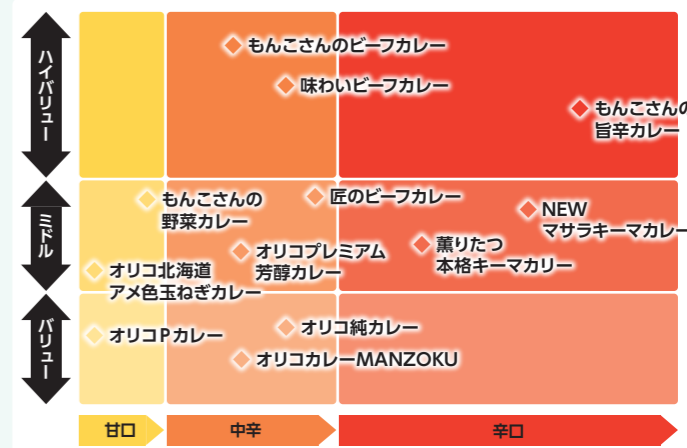
保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/2kg×4

バターが溶け込んだコクのある欧風カレーです。牛肉やフォン・ド・ボー、ソテーオニオンによる旨みとスパイスの芳醇な香りが特長です。厳選した素材や牛肉をリッチに使用して、ワンランク上の味わいに仕上げました。

味わいビーフカレー 辛さ 4

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/1.5kg×3

味わい豊かな中辛タイプのビーフカレーです。牛肉やタマネギを炒め、チャツネを加えてじっくり煮込みました。ダイス状にカットした肉と挽肉を併用することで、カレー全体に牛肉の旨みとコクが広がります。



総菜 フィリング

ソース



NEW! 期間限定2月~9月 NEW香る山葵タルタル

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	120日	ピロー包装/500g×8

安曇野産山葵を使用し、ツンとくる山葵特有の香りを生かしたソースに仕上げられています。タマネギは5mmと10mmの2種類のサイズを使用し、シャキシャキとした食感を生かしたタルタルソースです。さらにおいしくリニューアルしています。

NEW! 期間限定2月~9月 NEW岩下の新生姜タルタル

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	120日	ピロー包装/500g×8

岩下の新生姜のシャキシャキとした食感と、岩下の新生姜をイメージさせる鮮やかなピンク色が彩りを添えます。さっぱりとした味わいは、揚げ物や畜肉との相性抜群です。さらにおいしくリニューアルしています。

香るレモントルタル

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	90日	ピロー包装/500g×8

タルタルソースにタマネギのシャキッとした食感と卵のコクをプラスした、具材感あふれるソースです。レモン果汁の爽やかな酸味とブラックペッパーの刺激がアクセントになり、さっぱりとした後口が特長です。

ザク切り野菜のサルサ de チリ

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	65日	ピロー包装/1kg×3

トマトをベースに、数種の香辛料をブレンドしてエスニックな味わいに仕上げました。タマネギ、ズッキーニ、ピーマン、赤ピーマンの存在感が抜群の、見た目も食感も楽しい“食べる”サルサ(=ソース)です。

シャキシャキ野菜のトマトソース

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	85日	ピロー包装/1kg×3

粗く刻んだタマネギを40%配合した、シャキシャキ食感のトマトソースです。赤い色調が見た目のおいしさを演出。トッピングやピザの下塗りなど、幅広い用途に使用できます。*トマトソース表記が可能です。

*賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

■春・夏 発売スケジュール

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
		● バナナ好きのバナナクリーム	● 爽やか瀬戸内レモンクリーム			
● 春のほろにが宇治抹茶 ● 春色クリーミー明太子パスタ ● 岩下の新生姜ミート						
				● 夏を楽しむマンゴークリーム ● NEWスパイス香るタコスフィリング ● 夏のガーリック&バターポテト	● 完熟トマトのアラビアータ	

春

バナナ好きのバナナクリーム

エクアドル産バナナピューレを使用したバナナクリームです。バナナピューレを20%使用し、まるでバナナを食べているかのような濃厚な味わいに仕上げました。独自製法により、バナナ本来のねっとりなめらかな食感を楽しめます。

保存方法	賞味期限	荷姿
2~8℃	80日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



爽やか瀬戸内レモンクリーム

瀬戸内産レモンを使用したレモンクリームです。レモンのフレッシュ感あふれる酸味と苦みを際立たせた、夏らしい爽やかな味わいが印象的です。

保存方法	賞味期限	荷姿
2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



春のほろにが宇治抹茶

宇治抹茶を使用した抹茶クリームです。宇治抹茶の渋みと旨みをしっかりと感じていただけます。独自製法により、なめらかな口当たりと作業性の良さを両立させました。

保存方法	賞味期限	荷姿
2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



春色クリーミー明太子パスタ

明太子の風味と乳製品のココがバランスよく感じられるフィリングです。ホワイトソース、豆乳、バター、チーズを組み合わせて、クリーミーさにこだわりました。シェルマカロニの具材感と食べ応えがあり、鮮やかなピンクの色調が春を連想させます。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	65日	ピロー包装/1kg×3



春に食べたいラタトゥイユ

5種類のハーブをほどよく効かせた、爽やかな風味と野菜の甘みで、春に食べたいような優しい味わいです。ズッキーニ、茄子、赤ピーマン、ピーマンの具材に、トマトとオニオンエキスを合わせた、6種類の野菜のおいしさが詰まったラタトゥイユです。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	65日	ピロー包装/1kg×3



岩下の新生姜ミート

岩下・新生姜を使用した、生姜の風味と食感が生きたミートフィリングです。北海道利尻昆布と焼津産かつお節を使用した出汁を加え、さらにみりんと醤油で味を調えた和風ベースに仕上げています。豚肉で旨みとココをプラスしています。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3



夏を楽しむマンゴークリーム

マンゴーの王様といわれる香り高いアルフォンソマンゴーを使用したマンゴークリームです。マンゴー本来のなめらかでねっとりとした食感が特長です。冷やしても楽しむことができる、暑い夏にぴったりのクリームです。

保存方法	賞味期限	荷姿
2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



NEWスパイス香るタコスフィリング

粗挽きのスパイスに、チリパウダーやオレガノ、ガーリックをしっかりと効かせました。青唐辛子と赤唐辛子、黒胡椒をバランスよく使用し、キレのある辛さに仕上げられています。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3



完熟トマトのアラビアータ

ポルトガル産完熟トマトを使用したアラビアータフィリングです。トマトの甘みとココを最大限に生かし、アラビアータの特長である唐辛子とニンニクに、魚介の旨みを加えました。シェルマカロニも入れた具材感のある一品です。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	65日	ピロー包装/1kg×3



夏のガーリック&バターポテト

ガーリックとバターの風味をポテトと合わせた、旨みと風味が夏場の食欲不振も吹き飛ばす、やみつき感のあるフィリングです。ジャガイモとベーコンの食べ応えがあり、ローストしたガーリックの味わいが食欲をそそります。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/1kg×3



※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

■秋・冬 発売スケジュール

9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		● 秋の焼き栗モンブラン ● 秋のOIMOクリーム ● 粒コーンポタージュ ● トリュフ香るベーコンポテト	● 青森ふじりんごカスター ● 牛牛ミートソースフィリング			
				● 莓好きのいちごみるく ● 冬のバターキャラメルクリーム ● バター香るビーフシチュー ● 台湾ルーローパンの具	● 冬のヘーゼルナッツショコラ ● コク旨バターチキンカレー	

秋

秋の焼き栗モンブラン

国産の焼き栗ペーストを使用したモンブランのような上品な味わいのクリームです。焼き栗のおいしさをそのままにほっくりとした甘く香ばしい味わいが印象的です。独自製法によりなめらかで口溶けのよいクリーミーな食感が楽しめます。

保存方法	賞味期限	荷姿
2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



青森ふじりんごカスター

青森県産ふじりんご果汁を使用した、フルーティなカスタードクリームです。甘みと酸味のバランスがよいふじりんごのおいしさをそのままに、マイルドなカスタードクリームに仕上げました。

保存方法	賞味期限	荷姿
15~25℃	70日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



秋のOIMOクリーム

鹿児島県産の安納芋を使用した焼き芋クリームです。ねっとりとした食感や香ばしい風味が焼き芋らしさを演出します。温めていただくことで、ホクホク感を楽しめる秋らしいクリームです。

保存方法	賞味期限	荷姿
15~25℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



粒コーンポタージュ

甘みが強いスーパースイートコーンを使用したコーンポタージュフィリングです。優しい色合いのフィリングに、ほっとする甘みのあるポタージュフィリングは、幅広い世代に親しみのある味わいです。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	75日	ピロー包装/1kg×3



牛牛ミートソースフィリング

お肉の旨みがぎゅっと凝縮されたミートフィリングです。甘みの強いポルトガル産のトマトペーストと、旨みの強いイタリア産の粗ごしトマトを使用しました。ビーフの旨みと完熟トマトの風味がマッチした満足感のある一品です。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3



トリュフ香るベーコンポテト

トリュフの香り高い風味が特長の高級感のあるベーコンポテトフィリングです。ベーコンの旨みとマヨネーズの酸味でメリハリのある味付けに仕上げました。ジャガイモの具材感で食べ応えがあり、食欲の秋にぴったりな一品です。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/1kg×3



冬

莓好きのいちごみるく

福岡県産あまおうを使用したいちごクリームです。いちごの甘酸っぱいおいしさと色合いが、冬を鮮やかに彩ります。常温帯ではやわらかな口当たりを、チルド帯ではアイスクリームのような口溶けを楽しめます。

保存方法	賞味期限	荷姿
2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



冬のヘーゼルナッツショコラ

ヘーゼルナッツペーストを使用したジャンドゥーヤのような味わいのチョコレートクリームです。ナッツの香ばしさと濃厚な風味が特長です。独自製法によりキメの細かいなめらかなクリームに仕上げています。

保存方法	賞味期限	荷姿
2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



冬のバターキャラメルクリーム

冬に食べたいリッチな味わいのキャラメルクリームです。濃厚なバターの風味と甘くてほんのりビターなキャラメルの組み合わせは、寒い季節にぴったりの温かみのあるおいしさです。

保存方法	賞味期限	荷姿
15~25℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3



バター香るビーフシチュー

芳醇なバターの香りと野菜の甘みが特長のビーフシチューフィリングです。煮込み料理向きといわれるオーストラリア産牛肉を使用し、フォン・ド・ボーと煮切りワインを加えて、本格的な味わいに仕上げました。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3



コク旨バターチキンカレー

バターの濃厚な味わいが特長のバターチキンカレーフィリングです。完熟トマトの酸味と北海道産バターとカシューナッツのコクを付与したバランスの良い味わいです。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3



台湾ルーローパンの具

台湾料理のルーロー飯をイメージした肉そぼろフィリングです。豚肉を生姜や八角などの香辛料とともに甘辛く味付けしました。温めてもおいしい、寒い冬にぴったりな温まる一品です。

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3



※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

フラワー
ペースト

カスタード・ミルク



高級カスター300	保存方法	賞味期限	荷姿
	2~8℃	75日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

北海道産の牛乳を50%使用した、口溶けのよいクリームです。あっさりとした中にもココを感じる上品な味わいに仕上げました。パナロビーンズ入りで、高級感の演出にも最適です。

エマルミルク200	保存方法	賞味期限	荷姿
	15~25℃	60日	ピロー包装/2kg×2

ミルクと卵のバランスがよい味わいを楽しめるクリームです。しっかりとした食感で、優れた耐熱性をもち、パンにはもちろん、大判焼やまんじゅうなどにも使える汎用性の高さが人気です。

ネオカスター200	保存方法	賞味期限	荷姿
	15~25℃	75日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

しっかりとした甘みでカスタードの風味を存分に楽しめるクリームです。優れた耐熱性をもち、パンにはもちろん、大判焼やまんじゅうなど、幅広い用途に使用できます。

ジェネラルニューカスター	保存方法	賞味期限	荷姿
	15~25℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

ミルクと卵のバランスがとれた、スタンダードなクリームです。甘さを控えたあっさりとした口当たりとやさしい味わいで、どこか懐かしさを覚えるおいしさです。

アッシュカスター<プレーン>	保存方法	賞味期限	荷姿
	2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

世界のスーパーパティシエ辻口博啓プロデュースによる、高級感あふれるカスタードクリームです。プロとして極限までパティスリー品質を再現しました。製菓・製パンのためのスペシャルティクリームです。

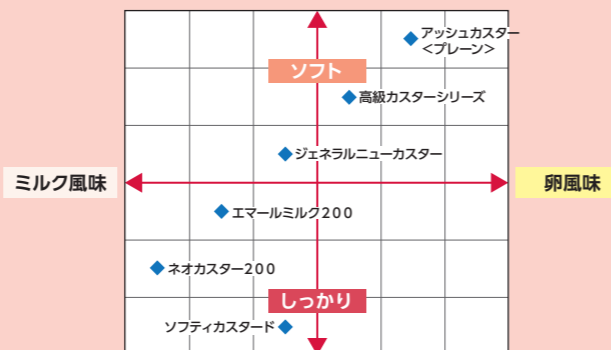
高級カスター200	保存方法	賞味期限	荷姿
	2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

牛乳を55%使用した、自然なミルクのコクを味わえるクリームです。卵と牛乳の高級感ある香りにこだわりました。手炊きのようなさっくりとしたなめらかな口当たりが特長です。

ソフティカスタード	保存方法	賞味期限	荷姿
	15~25℃	75日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

耐熱性としっかりとしたボディ感があるクリームです。卵とミルクの親しみやすい味わいに仕上げました。ふんわりした生地と合わせ、ソフトなパンのイメージを高めるクリームとして最適です。

カスタード・ミルクの味わいと食感



フラワー
ペースト

チョコ・バラエティ



チョコ エマルチョコ200	保存方法	賞味期限	荷姿
	15~25℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

カカオとミルクの風味が豊かなチョコクリームです。控えめな甘さとココのある深い味わいで、優れた耐熱性をもち、パンにはもちろん、大判焼やまんじゅうなど、幅広い用途に使用できます。

チョコ 高級チョコ200	保存方法	賞味期限	荷姿
	15~25℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

香り高いカカオマスにミルクのコクをブレンドした、濃厚なチョコクリームです。甘みを抑えてチョコの深みを生かし、高級感あふれるおいしさに仕上げました。

バラエティ マルディージュSS	保存方法	賞味期限	荷姿
	2~8℃	75日	ピロー包装(剣先)/800g×3

なめらかな食感と自然な乳風味にこだわった練り込み用クリームです。チーズ不使用ながら、クリームチーズや生クリームなどの乳素材と同様に、スイーツやソースなど幅広いメニューに合わせやすく、原価のコントロールに活用できます。

チョコ ソフティシヨコラ	保存方法	賞味期限	荷姿
	15~25℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

バターに仕上げたチョコクリームです。深みのある味わいで、カカオの香りを存分に楽しむことができます。しっかりとした硬さと高い耐熱性があり、幅広い用途に使用できます。

バラエティ ブランジェチーズ	保存方法	賞味期限	荷姿
	2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

クリームチーズを多用し、素材のおいしさを生かしたレアチーズ風味のクリームです。パティスリーのチーズケーキを思わせる濃厚で甘酸っぱい味わいで、おいしさに高級感を与えます。

さまざまな課題にアプローチできる「マルディージュSS」

チーズや乳素材の代替に!

- 価格** たっぴり使用できるリーズナブルな価格
- 物性** 作業性の良いなめらかな物性
- 風味** 自然な乳風味とココ感
- 汎用性** 乳化ベースとしてアレンジの利く素材
- 産地訴求** チーズ不使用・産地訴求を邪魔しない

品質と使いやすさのために。それぞれの製品に合わせた包装でご提供しています。



ピロー包装



ピロー包装(剣先)



アルミパウチ



白ベタパウチ

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

フラワー
ペースト

スノーウィーシリーズ



おすすめ!

スノーウィーバニラ	保存方法	賞味期限	荷姿
	2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

NEW!

スノーウィーシヨコラ	保存方法	賞味期限	荷姿
	2~8℃	60日	ピロー包装(剣先)/1kg×3

北海道産牛乳を使用した、温度の違いによって異なる口溶けを表現できるミルク風味のクリームです。耐熱性もあるため、さまざまな用途で活用できます。常温帯ではやわらかな口当たりを、チルド帯ではアイスクリームのような口溶けを楽しめます。

温度帯の違いによって異なる口溶けが表現できる、チョコレートアイスのような上品な口当たり仕上げたチョコクリームです。カカオ感を生かしつつミルクのコクにもこだわり、マイルドな味わいに仕上げました。

温度を変えると

特徴的な口当たりが表現できます。

冷やしておいしい!
メニューが広がる!



スノーウィーバニラを使ったアレンジメニューのご紹介

多彩なクリームを作ろう!

スノーウィーバニラ 100g

+

マスカルポーネ 60g

マスカルポーネ 30g + マロンクリーム 40g

マスカルポーネ 50g + エスプレッソ 3.5g

+

クリームチーズ 50g + オレンジマーマレード 20g

+

マスカルポーネ 60g + マロンクリーム 40g

マスカルポーネ 30g + マロンクリーム 40g

マスカルポーネ 50g + エスプレッソ 3.5g

クリームチーズ 50g + オレンジマーマレード 20g

~ピーチメルバ風スフレパンケーキ~

~マロンのタルトレット~

~レーズン&ティラミスブッセ~

~バスクチーズケーキ~

※賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

総菜
フィリング

バラエティフィリング



博多明太子マヨネーズポテト

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/1kg×3

日本有数の明太子メーカー「かねふく」の博多明太子を、コクのあるマヨネーズとホクホクとしたジャガイモに和えたポテトサラダです。明太子ならではの鮮やかな色調とピリ辛な風味にこだわりました。

香る和風シャキツナサラダFD

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	85日	ピロー包装/1kg×3

タマネギのシャキシャキとした食感と、焼津産カツオと利尻昆布を使用した白だしの風味が、ツナの味わいを引き立てるサラダフィリングです。焼き込み、冷凍、生食とマルチに使うことが可能です。

美味コーンマヨネーズ

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	75日	ピロー包装/1kg×3

甘みの強いスーパースイートコーンを使用したコーンサラダです。薬塩でコーンの旨みを引き出し、マヨネーズでコクを加えました。焼成後もコーンが沈むことなくきれいに目立ち、後のせしたように仕上がります。

NEW十勝牛乳&キノコシチュー

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/1kg×3

北海道十勝産の牛乳と自家製ホワイトソースを使用した、なめらかでコクのあるシチューフィリングです。ぶなしめじとマッシュルーム、エリンギの食感と風味を楽しめます。

オリコライスパオサクラ

保存方法	賞味期限	荷姿
10~25℃	85日	白ベタパウチ/1kg×3

もち米とうるち米を甘くふっくらと炊き上げ、桜餅(道明寺)風に仕立てました。ほんのり色づいた桜色と、ほのかに香る桜の風味が、春を演出します。上品な味わいで、こしあんとの相性は絶妙です。

オリコジャーマンポテト#1

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	ピロー包装/1kg×3

北海道産のジャガイモにベーコン、タマネギなど定番の具材を加えたジャーマンポテトです。ジャガイモのホクホクとした口当たりと味わい、粗挽きブラックペッパーの辛さが、口いっぱいに広がります。

NEW美味ハムサラダFD

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	85日	ピロー包装/1kg×3

ダイス状にカットしたハムを使用しました。食感とハムの豊かな風味が味わえる、彩り鮮やかなサラダフィリングです。焼き込み、冷凍、生食とマルチに使うことが可能です。

NEW3種のチーズラザニア風

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3

3種のチーズ(エダム、カマンベール、チェダー)を使用した、ラザニア風のフィリングです。チーズの濃厚感と完熟トマトの味わいを生かしました。マカロニを貝殻型にするなど、見た目にもこだわりました。

NEW十勝牛乳&チキングラタン

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	80日	白ベタパウチ/1kg×3

北海道十勝産の牛乳と自家製ホワイトソースを使用した、濃厚なグラタンフィリングです。ごろっとしたチキンをじっくり加熱することで、旨みが溶け込み、コクのある味わいになります。

トッピングタマネギ

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	85日	ピロー包装/1kg×3

ダイスカットのタマネギを80%使用。手切りしたようなランダムなサイズと、生タマネギのようなシャキシャキとした食感が特長です。調味はほのかな塩味のみのため、あらゆるメニューへのアレンジが可能です。

マヨネーズ
類

プレーン・バラエティ



プレーン MYマヨソースV2

保存方法	賞味期限	荷姿
15~25℃	120日	ピロー包装/1kg×8

酸味を抑え、卵黄のコクをしっかりと効かせた厚みのある味わいで、幅広い用途に使えるマヨネーズタイプです。耐熱性があり、焼成後もきれいに焼き残ります。用途:焼き込み、生食

プレーン MYオリコシャポー

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	90日	ピロー包装/1kg×8

卵のコクを生かし、酸味を抑えたマイルドな味わいのマヨネーズタイプです。耐熱性があり、焼成するとふんわり溶け、油浮きが少なく包材に付きにくいのが特長です。用途:焼き込み

ふんわり溶けてべたつかない「MYオリコシャポー」

〈マルチー性〉
焼成するとふんわり溶け、その状態をキープ
〈付着抑制機能〉
包材に付きにくく、見た目の価値がアップ

バラエティ MYフレッシュベークニューカラシ

保存方法	賞味期限	荷姿
15~25℃	120日	ピロー包装/1kg×8

ピリッとしたカラシの風味と鮮やかな黄色みで、料理をワンランク上のおいしさに仕上げるマヨネーズタイプです。耐熱性に優れ、焼成後もきれいに焼き残ります。用途:焼き込み、生食

バラエティ MYニューフレッシュベークカマンC

保存方法	賞味期限	荷姿
15~25℃	120日	ピロー包装/1kg×8

マイルドなカマンベールとコクのあるチェダーをブレンドした、幅広い食材に合うチーズ風味のマヨネーズタイプです。耐熱性に優れ、焼成後もきれいに焼き残ります。用途:焼き込み、生食

プレーン マヨネーズ ユースフル

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	90日	ピロー包装/1kg×8

シンプルで味わいで、幅広く活用できるマヨネーズです。耐熱性があり、焼成後もジューシーでソフトな食感が残ります。*マヨネーズ表記が可能です。用途:焼き込み、生食

プレーン MYフリーズデリカマイルド

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	120日	ピロー包装/1kg×8/5kg×2

冷凍耐性・耐熱性をもつマヨネーズタイプです。魚介類や野菜などと和えて加熱殺菌・冷凍しても、分離することなく、なめらかな見た目と食感を保ちます。酸味を抑えたマイルドな味わいで、食材の風味を引き立てます。

冷凍しても、油脂と水分が分離しない! 「MYフリーズデリカマイルド」の動画公開中!

動画はコチラから▼

バラエティ MYニューEUROマスタード

保存方法	賞味期限	荷姿
15~25℃	120日	ピロー包装/1kg×8

耐熱性のあるマヨネーズタイプです。隠し味にオニオン、ガーリックなどを使ったヨーロッパタイプのマスタード風味で、辛みが強いのが特長です。粒マスタード入り。用途:焼き込み、生食

バラエティ MY博多明太子R

保存方法	賞味期限	荷姿
1~10℃	120日	ピロー包装/1kg×8

博多明太子を使用し、ピリッとした辛みと鮮やかな色合いに仕上げたマヨネーズタイプです。耐熱性があり、焼成後もきれいに焼き残り、彩りにも最適です。用途:焼き込み、生食

総菜
フィリング

穀物加工品



オリコ玄米アップ

保存方法	賞味期限	荷姿
10~25℃	180日	アルミパウチ/1kg×3

白米に比べ食物繊維、ミネラル、ビタミンなどが豊富に含まれる玄米を香ばしく直火で焙煎し、ふっくらと炊き上げました。練り込むだけで玄米の風味が広がり、ソフトでもっちりとした口当たりになります。

NEW焙煎ライアップRP

保存方法	賞味期限	荷姿
10~25℃	180日	アルミパウチ/1kg×3

小麦よりもミネラルや食物繊維などの栄養価が高いライ麦を、粒感を残したままやわらかく炊き上げました。ライ麦本来の深い味わいに加え、炊き上げ前に直火で焙煎することでより香り高く仕上げました。

17穀アップRP

保存方法	賞味期限	荷姿
10~25℃	180日	アルミパウチ/1kg×3

練り込んでも食感、風味、色彩が楽しめる17種の穀物を厳選し、独自の製法で炊き上げました。しっとりもちもちした食感に仕上がりに、豊富な穀物のチカラをおいしく取り入れることができます。

黒米アップRP

保存方法	賞味期限	荷姿
10~25℃	180日	アルミパウチ/1kg×3

外皮にアントシアニンが含まれる黒米をまるごと使用し、粒感を残しながらやわらかくふっくらと炊き上げました。練り込むとほんのり紫色に仕上がりに、見た目の差別化も図れます。

オリコ発芽玄米アップ

保存方法	賞味期限	荷姿
10~25℃	180日	アルミパウチ/1kg×3

白米に比べ食物繊維、ミネラル、ビタミンなどを豊富に含む玄米を発芽させた発芽玄米を香ばしく直火で焙煎し、やわらかく炊き上げました。練り込むだけで風味が増し、ソフトでもっちりとした口当たりになります。

NEW五穀アップRP

保存方法	賞味期限	荷姿
10~25℃	180日	アルミパウチ/2kg×6

ミネラル豊富な五穀(黒米、ライ麦、黒胡麻、発芽玄米、小麦)をやわらかく炊き上げた、パン用の練り込み製品です。パンの食感によくなじみ、焼き立てだけでなく冷めてからもおいしさを感じさせてくれます。

「穀物加工品」のアレンジ活用!

オリコ発芽玄米アップは、あんこの相性も抜群です!

オリコ発芽玄米アップとこしあんを1:1で合わせると、あんこにプチプチとした食感と健康感を付与することができます。

*賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。

*賞味期限は製造日計算・開封前の日数です。