

品質向上剤・日持向上剤・  
ベーキングパウダー

# 総合カタログ

お客様の課題を、ともに考え解決へ。



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	〒060-0005 札幌市中央区北五条西6-2-2札幌センタービル	TEL(011)261-6591(代) FAX(011)222-0755
仙台営業部	〒980-8485 仙台市青葉区中央1-2-3仙台マークワン	TEL(022)266-1635(代) FAX(022)266-7155
東京営業部	〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10	TEL(03)3968-1120(代) FAX(03)3968-8750
名古屋営業部	〒460-0003 名古屋市中区錦1-18-22名古屋ATビル	TEL(052)222-0866(代) FAX(052)222-0844
大阪営業部	〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1	TEL(06)6338-0551(代) FAX(06)6384-7691
中四国営業部	〒732-0053 広島市東区若草町12-1アクティブインターシティ広島	TEL(082)262-0371(代) FAX(082)264-4889
福岡営業部	〒812-0020 福岡市博多区対馬小路10-16	TEL(092)271-2244(代) FAX(092)271-2254



# その課題に、

時代の変化にともない、  
お客様が抱える課題も変化。

## 社会の変化

人手不足や働き方改革、原材料費の高騰から、  
生産性の向上や、ロスの低減が急務に。

## ニーズの変化

共働きの増加や、増税にともなう軽減税率制度により、  
外食と中食のシームレス化が進行。

## おいしさへのこだわり

時代が変化する中で、見た目、食感、  
おいしさへのこだわりは、不変的な課題。

# 解決策を。

お客様が抱える課題に  
最適なソリューションを  
ご提案します。

## 品質向上剤が解決できること

色調や食感を保持し、素材本来のおいしさを維持。  
歩留まりの向上や食品ロス削減に役立ちます。

## 日持向上剤が解決できること

味への影響を抑えながら、菌の増殖を抑制。  
様々な食材やメニューのおいしさを長持ちさせます。

## ベーキングパウダーが解決できること

作りたい製品に最適なベーキングパウダーを選ぶことで  
見た目のおいしさや食感の向上を実現します。

# 品質向上剤

色調や食感を保持し、素材本来のおいしさを維持。歩留まりの向上や食品ロス削減に役立ちます。

★右ページに実証データを掲載しています。

製品名	対象食材	性状/性質	賞味期限	内容量	製品特長	ソリューション
★ ベジコートRE	野菜	粉末	1年	1kg×10	時間の経過により調理野菜や生野菜から生じるドリップを抑制します。調理後も水分を保持するため、歩留まりが向上。炒め物やサラダ、和え物などに幅広く活用できます。	▶ ドリップ抑制 ▶ 調理後も水分保持 ▶ 歩留まり向上
クッキングメートAS	野菜	粉末	1年	1kg×10	緑色野菜の加熱調理後の変色と軟化を抑制。きれいな緑色を保ちながら、食感のおいしさにも寄与します。味への影響が少ないため、野菜本来の味を生かすことが可能です。	▶ 色調保持 ▶ 食感維持 ▶ 軟化抑制
クッキングメートNC	野菜	粉末	1年	1kg×10	根菜類のブランチングに使用することで変色を抑制し、煮崩れを防止します。生野菜においては本来の色調と食感を保持。煮物からサラダまで、幅広く活用できます。	▶ カット後の変色抑制 ▶ 食感維持 ▶ 煮崩れ防止
クッキングメートVD	野菜	粉末	1年	1kg×10	野菜の加熱調理における変色を抑制、根菜類の煮崩れを防止します。変色抑制は特にナスに対して高い効果を発揮。生野菜のカット加工後の変色抑制、食感保持にも効果的です。	▶ カット後の変色抑制 ▶ 食感維持 ▶ 煮崩れ防止
フレッシュロン・V-10	野菜	液体	1年	20kg	野菜のカット後の変色を抑制します。特にレタスやキャベツなどの葉物野菜に効果的です。食品素材をベースとした発酵調味液のため、食品添加物としての表示は不要です。	▶ カット後の変色抑制 ▶ 添加物表示不要
レベルアップVGクリア	野菜 海藻	粉末	2年	1kg×10	亜鉛イオンの働きにより、光や熱、pHなどによる退色を遅らせ、緑色野菜や海藻類の色調を保持します。特にきゅうりやわらび、野沢菜などの塩蔵野菜に効果的です。	▶ 色調保持 ▶ 緑色の退色遅延
レベルアップV8クリアS	野菜	粉末	3年	1kg×10	銅イオンの働きにより、光や熱、pHなどによる退色を遅らせ、緑色野菜の色調を保持します。ピーマン、バジル、ふき、ほうれん草、いんげんなどに活用できます。	▶ 色調保持 ▶ 緑色の退色遅延
★ クッキングメートSLクリア	野菜 果物	粉末	1年	1kg×10 200g×50	果物や生の葉物野菜、根菜類など、青果物の褐変を抑制し、本来の色調を保持します。味への影響が少ないため、サラダや和え物などに幅広く活用できます。	▶ 色調保持 ▶ カット後の変色抑制
★ クッキングメートBC	果物	粉末	1年	1kg×10	バナナやリンゴなど果物の褐変を抑制します。美しさが持続するだけでなく、事前に下準備しておくことも可能に。味への影響が少ないため、果物本来の繊細な味を生かせます。	▶ 色調保持 ▶ カット後の変色抑制
シトラスメートC	果物	粉末	1年	1kg×10	酵素の働きにより、柑橘類のワタや薄皮を容易かつきれいに剥皮します。果実本来のみずみずしいおいしさはそのままに効率よく剥皮でき、作業性が向上します。	▶ みずみずしさ保持 ▶ 歩留まり向上 ▶ 柑橘類の剥皮
クイックテnder	畜肉 魚介	粉末	1年	1kg×10	畜肉・魚介類にもみ込むだけで調理後もふっくらとジューシーな食感に仕上がります。10分程度の短時間で効果を発揮。肉汁を保持するため、歩留まりが向上します。	▶ 食感維持 ▶ もみ込むだけ ▶ 短時間で効果発揮
★ にくソフトL	畜肉 魚介	粉末	1年	1kg×10	畜肉・魚介類のpHを適正に保つことで、ふっくらとやわらかく仕上げます。味への影響が少ないため、食品本来の味わいを生かした料理に幅広く活用できます。	▶ 食感維持 ▶ 歩留まり向上 ▶ 加熱による縮み抑制
クッキングメートJC	畜肉練り 水産練り	粉末	1年	1kg×10	畜肉・魚介類の練り製品をふんわりやわらかく仕上げます。加熱時の肉汁の流出を抑制するため、歩留まりが向上。ハンバーグやつみれなど、様々な練り製品に活用できます。	▶ ジューシーな食感 ▶ 肉汁流出抑制 ▶ 歩留まり向上
S-KI	魚介	粉末	1年	1kg×10	魚の干物や切り身などの酸化による変色を抑制します。時間の経過により油焼け、変色を起こしやすい鰯やホッケの干物、鮭の切り身などに活用できます。	▶ 酸化による変色抑制 ▶ 油焼け防止
クッキングメートEN	米飯	粉末	1年	1kg×10	保湿効果のある食品素材と酵素の働きにより、お弁当の白飯、おにぎり、お寿司など、チルド帯の米飯の老化を抑制。ふっくらとした米飯本来のおいしさを保ちます。	▶ 老化抑制 ▶ ふっくら感維持
ゆい ナイスライス結	米飯	粉末	1年	1kg×10	米粒の結着性を高めることで、おにぎりの保形性を向上させます。チャーハンやピラフ、ビビンバなど、米粒の結着が弱い味つけご飯でも、おにぎりの形を維持できます。	▶ 保形維持 ▶ 結着性向上
かい ナイスライス快	米飯	粉末	1年	1kg×10	赤飯やおこわなど、米粒が潰れやすいもち米製品の米粒感を維持します。おにぎりに成形したり、バック詰めにしてもほぐれやすく、口当たりよく仕上がります。	▶ ほぐれ性向上 ▶ 米粒感維持
★ みやび もちソフト雅	餅・団子	粉末	1年	1kg×10 10kg	餅や団子類の老化を抑制します。作りたてのやわらかさを保持し、腰持ち、歯切れが向上。耐熱性に優れ、生地温度を下げずに添加できるため、作業の効率化が図れます。	▶ 老化抑制 ▶ 腰持ち歯切れ向上 ▶ 生地の冷却不要

# 実証データ

## ベジコートRE

調理直後だけでなく、96時間後もドリップが抑制され、歩留まりが向上します。

### ■調理野菜(もやし炒め)におけるドリップ抑制・歩留まり向上効果

	無添加	ベジコートRE
10℃ 96時間保管後		
歩留まり率(%)	73.8	79.7
調理直後のドリップ率(%)	16.0	6.1
保管後のドリップ率(%)	3.1	0.0

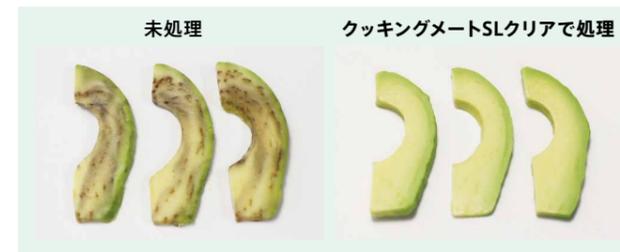
・「ベジコートRE」0.5% (対もやし重量)を調味液に混合し、フライパンで炒め合わせる  
・10℃で96時間保管後

・歩留まり率(%)=調理後の惣菜重量(液切れ後)(g)/調理前全材料重量(g)×100  
・調理直後のドリップ率(%)=調理後に生じたドリップ量(g)/調理前全材料重量(g)×100  
・保管後のドリップ率(%)=保管後に生じたドリップ量(g)/盛りつけ時の重量(g)×100

## クッキングメートSLクリア

褐変抑制効果が高く、きれいな見た目を保ちます。

### ■アボカドにおける褐変抑制効果



・「クッキングメートSLクリア」2.0%溶液に10分浸漬  
・10℃で48時間保管後

### ■レタスにおける褐変抑制効果

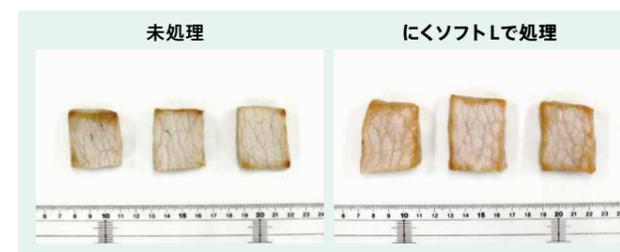


・「クッキングメートSLクリア」2.0%溶液に10分浸漬  
・10℃で48時間保管後

## にくソフトL

調理後も焼き縮みせず、肉汁を保持します。

### ■豚ロース肉における焼き縮み抑制効果



・「にくソフトL」2.0%溶液に3時間浸漬し、液切り後焼成

### ■メカニズム

**増粘多糖類**→ 野菜から出る水分を保持することで、ドリップを抑制します。

**乳化剤**→ 増粘多糖類を細胞壁に付着させ、効果を維持します。細胞壁をコーティングし、細胞壁外へのドリップを抑制します。

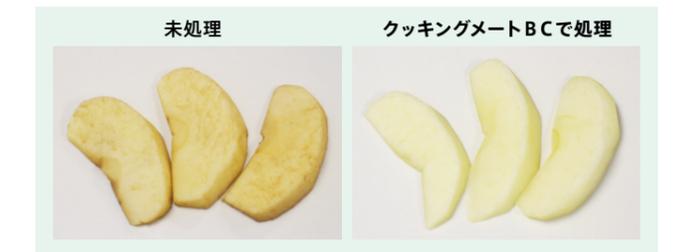


熱により細胞壁が損傷し、野菜内部の水分が放出されてドリップとなる

## クッキングメートBC

褐変抑制効果が高く、きれいな見た目を保ちます。

### ■リンゴにおける褐変抑制効果



・「クッキングメートBC」2.0%溶液に10分浸漬  
・10℃で72時間保管後

### ■バナナにおける褐変抑制効果

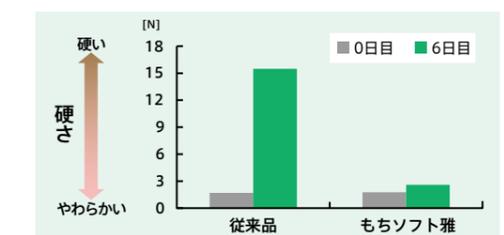


・「クッキングメートBC」10.0%溶液に浸漬  
・10℃で72時間保管後

## もちソフト雅(みやび)

6日目でも団子のやわらかさを維持します。

### ■団子における老化抑制効果(4℃)



・生地を蒸し上げ後すぐに、上新粉に対し「もちソフト雅」を1.0%添加し、混練後放冷  
・添加後D+0、D+6の硬さをクリープメーターで評価

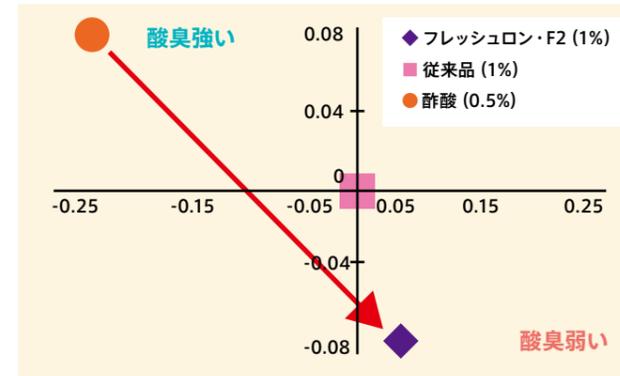
★右ページに実証データを掲載しています。

製品名	対象食材	性状/性質	賞味期限	内容量	製品特長	ソリューション
★ フレッシュロン・F2	惣菜	粉末	1年	1kg×10 10kg	惣菜の菌増殖を抑制します。独自の配合バランスとマスキング素材により酸味酸臭を低減。味への影響が少ないため、煮物やつゆなど薄味の惣菜に最適です。	▶ 酸味酸臭低減
フレッシュロンCS	惣菜	粉末	1年	1kg×10 10kg	惣菜の菌増殖を抑制します。独自の配合バランスにより酸味酸臭を低減。味への影響が少ないため、煮物や炒め物、サラダ、和え物などに幅広く活用できます。	▶ 酸味酸臭低減
フレッシュロン・SA	惣菜	粉末	1年	1kg×10 10kg	特に優れた静菌効果を発揮。炒め物、煮物や揚げ物のほか、サラダや和え物など惣菜全般に幅広く使用できます。常温調理パンの具材の日持向上にも効果的です。	▶ 静菌力強い
アジマイド・80	惣菜	粉末	180日	1kg×10	惣菜の菌増殖を抑制します。アミノ酸の効果により食品にコクや旨味を与え、調味料としても使用できます。酸味がないため、煮物やつゆなど薄味の惣菜にも効果的です。	▶ 酸味低減 ▶ コクと旨味アップ
フレッシュロン・YS	惣菜	粉末	1年	1kg×10	惣菜に対して静菌効果を発揮します。酵母や乳酸菌に対しても効果があるため、製造ラインにおいて酵母や乳酸菌の付着が気になる調理パン用の具材などにも使用できます。	▶ 酸味酸臭低減 ▶ 静菌力強い ▶ 酵母乳酸菌増殖抑制
★ フレッシュロン・鮮彩	野菜 惣菜	粉末	1年	1kg×10	カット野菜に対して静菌効果と変色抑制効果を発揮します。キャベツ、青ネギ、人参などに特に効果的。味への影響が小さく、野菜本来の風味と鮮やかな色調を保持します。	▶ 変色抑制 ▶ 風味色調保持
フレッシュロンT-5	野菜	粉末	1年	1kg×10	緑色野菜に対して静菌効果と変色抑制効果を発揮します。pHをコントロールすることで、通常の日持向上剤では茹でると変色してしまう緑色野菜の色調を保持します。	▶ 緑色変色抑制
PS-2	野菜 畜肉 魚介	液体	1年	10kg	食品に付着する細菌、特に大腸菌群に対して高い静菌効果を発揮します。調理前の畜肉や魚介、生鮮野菜に使用することで、調理後の安全性向上に寄与します。	▶ 調理前食材の静菌 ▶ 大腸菌増殖抑制 ▶ 静菌力強い ▶ 液体で混ぜやすい
フレッシュロン・LB	畜肉 魚介	粉末	1年	1kg×10	未加熱の畜肉・水産加工品の菌増殖を抑制します。一般生菌のほか、乳酸菌に対しても効果があり、未加熱状態で流通するタレ漬け肉や、いくらの醤油漬けなどに最適です。	▶ 静菌力強い ▶ 乳酸菌増殖抑制
★ フレッシュロン・調	畜肉練り 水産練り	粉末	1年	1kg×10	特に未加熱流通時の畜肉練り製品に対して静菌効果を発揮します。独自の技術により喫食時の味への影響を軽減。ふんわりと仕上がるため、おいしさも向上します。	▶ 未加熱時微生物増殖抑制 ▶ ふんわり食感 ▶ ポリウムアップ
★ リキッドRQ	米飯	液体	1年	10kg	米飯の品質を保ちます。常温帯では菌増殖を抑制し、デンプンが老化しやすいチルド帯では老化を抑制。時間が経ってもふっくらとした米飯本来のおいしさを保持します。	▶ 米飯の老化抑制 ▶ 常温帯の微生物増殖抑制 ▶ 液体で混ぜやすい
リキッドβ	米飯	液体	1年	10kg	米飯の菌増殖を抑制します。独自の配合バランスとマスキング素材により酸味酸臭を低減。味への影響が少ないため、白飯やおにぎり、炊き込みご飯などに幅広く活用できます。	▶ 酸味酸臭低減 ▶ 液体で混ぜやすい
フレッシュロンBK	小麦加工品	粉末	1年	1kg×10 15kg	パンの菌増殖を抑制します。独自の配合バランスとマスキング素材により酸味酸臭を低減。味への影響が少ないため、パンのおいしさを追求できます。	▶ 酸味酸臭低減
NB-23	小麦加工品 惣菜	粉末	1年	1kg×10 10kg	一般生菌だけでなく、カビや酵母などの真菌類に対しても高い効果を発揮。惣菜のほか、パンや中華饅頭など小麦加工品の菌増殖抑制にも使用できます。	▶ 真菌類増殖抑制 ▶ 静菌力強い
OG-2	小麦加工品 餅・団子	粉末	1年	1kg×10	乳酸菌、酵母、カビ、大腸菌群に対して特に高い静菌効果を発揮。特に餅菓子や小麦加工品に効果的です。酸味酸臭がないため、食品本来の味を生かすことが可能です。	▶ 真菌類増殖抑制 ▶ 酸味酸臭低減
フレッシュロン・SU	麺	粉末	1年	1kg×10	生そば・生うどんの微生物の増殖を抑え、腐敗・変敗を防ぎます。独自の配剤バランスとマスキング素材により酸味酸臭を低減。繊細なおいしさを損ないません。	▶ 真菌類増殖抑制 ▶ 酸味酸臭低減
フレッシュロン	クリーム類	粉末	1年	1kg×10	生クリームやカスタードクリームなどの腐敗を抑制します。酵素とグリシンをベースとしているため、酸味酸臭がなく、酸味の影響を受けやすい食品に最適です。	▶ 酸味酸臭低減

## フレッシュロン・F2

マスキング素材により酸味酸臭を低減、風味への影響を抑えます。

■酸臭の比較 臭い識別装置使用



・煮物の場合「フレッシュロン・F2」を調味液に1.0%添加



・和え物の場合「フレッシュロン・F2」を食材全量に対し1.0%添加

## フレッシュロン・調(しらべ)

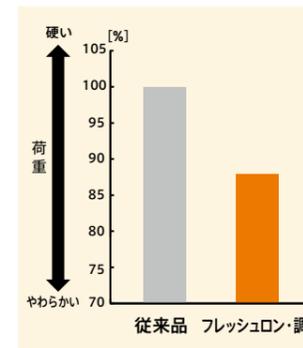
従来品と比べてやわらかく、ポリウムを大きく仕上げます。

■ハンバーグ(加熱後)における食感改良・ポリウム増大効果

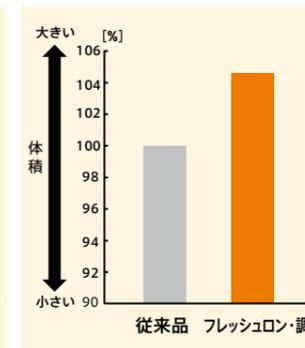


・「フレッシュロン・調」を食材全量に対し1.0%添加

■食感改良効果



■ポリウム増大効果



## フレッシュロン・鮮彩(せんさい)

pHをコントロールして、野菜本来の風味と色調を保持します。

■カット野菜(キャベツ)における変色抑制効果



・カットしたキャベツを「フレッシュロン・鮮彩」3.0%溶液に10分間浸漬し、液切り・10℃で96時間保管後

■カット野菜(青ネギ)における変色抑制効果

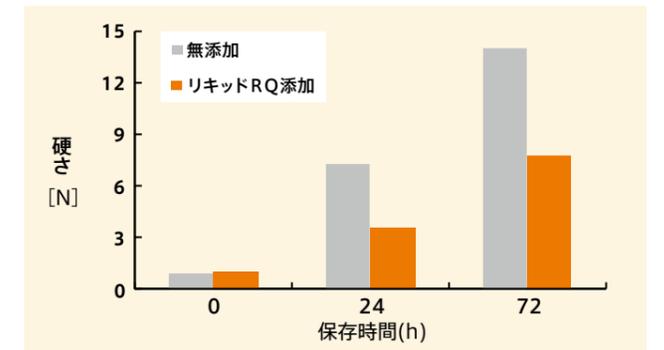


・カットした青ネギを「フレッシュロン・鮮彩」5.0%溶液に10分間浸漬し、液切り・10℃で96時間保管後

## リキッドRQ

老化が抑制され、ふっくらした米飯のおいしさを保ちます。

■米飯における老化抑制効果



・「リキッドRQ」を生米重量に対して2.0%添加し、炊飯  
※無添加区の加水量は150% (対生米重量)、「リキッドRQ」添加区は170%  
・4℃で保管後、20%圧縮時の荷重をレオメーターで測定



# ベーキングパウダー

作りたい製品に最適なベーキングパウダーを選ぶことで見た目のおいしさや食感の向上を実現します。

★右ページに実証データを掲載しています。

製品名	ガス発生 の遅速	製品pH	賞味 期限	内容量	製品特長	ソリューション
★ <b>マイスターオール</b>	持続性	中性	365日 180日	2kg×6 15kg	スポンジケーキ、マフィンケーキ、イーストドーナツなどに適した製品です。汎用性があるため、幅広い菓子製品に使用可能です。	▶ <b>ボリュームアップ</b> ▶ <b>内相改善</b> ▶ <b>加熱後縮み抑制</b> ▶ <b>腰折れ防止</b>
★ <b>マイスターベイク</b>	持続性	中性	365日 180日	2kg×6 15kg	焼き菓子、和菓子に特化した製品です。リッチな生地や重たい生地でもしっかり膨らむため、膨らみを改善したい時に効果的です。	▶ <b>ボリュームアップ</b> ▶ <b>内相改善</b>
★ <b>O#1</b>	遅効性	中性	365日 180日	2kg×6 15kg	ケーキ類、焼き菓子、ドーナツ、蒸し物などに幅広く使用できます。ガス発生が穏やかなため、使いやすいのが特長です。	▶ <b>内相改善</b> ▶ <b>加熱後縮み抑制</b> ▶ <b>腰折れ防止</b>
★ <b>ブランニュー</b>	遅効性	中性	365日 180日	2kg×6 15kg	ケーキ類、焼き菓子、ドーナツ、蒸し物などに幅広く使用できます。内相の改善、食感向上などに効果的です。	▶ <b>ボリュームアップ</b> ▶ <b>食感向上</b> ▶ <b>内相改善</b> ▶ <b>安定性</b>
★ <b>FS</b>	持続性	アルカリ性	365日 180日	2kg×6 15kg	ケーキ類や焼き菓子に適しています。内相が均一に仕上がるほか、色つきがよく、きれいな焼き色に仕上がるのが特長です。	▶ <b>食感向上</b> ▶ <b>色つきよい</b>
<b>C#1</b>	速効性	酸性	180日	15kg	蒸しケーキや蒸しパンなど、蒸し物全般に適しています。ボリューム感を出したい製品や、白さを求める製品に効果的です。	▶ <b>ボリュームアップ</b> ▶ <b>加熱後縮み抑制</b>
<b>デルトン</b>	遅効性	酸性	180日	10kg	アルプス蒸しや蒸しパンに適しています。特に製品上部に割れを求める製品や、白さを求める製品に効果的です。	▶ <b>食感向上</b>
<b>冷種用#1</b>	遅効性	アルカリ性	180日	15kg	冷凍、冷蔵するタネの安定性がよく、製品のフレを抑えます。内相はキメが細かく、ソフトに仕上がるのが特長です。	▶ <b>食感向上</b> ▶ <b>内相改善</b> ▶ <b>安定性</b>
<b>DF</b>	持続性	中性	180日	10kg	ドーナツ専用です。フライ時の吸油を抑制します。揚げ縮みを抑えてくちやつき感をなくし、ふっくらとした食感に仕上がります。	▶ <b>ボリュームアップ</b> ▶ <b>食感向上</b> ▶ <b>加熱後縮み抑制</b> ▶ <b>吸油抑制</b>
<b>ホールド</b>	持続性	中性	180日	10kg	蒸し物専用です。骨格をしっかりさせ、トッピングの沈み込みを防止。蒸しパンなどの顔を自由に作るができます。	▶ <b>骨格強化</b> ▶ <b>沈み込み防止</b> ▶ <b>加熱後縮み抑制</b>
★ <b>BP ふんわり卵</b>	遅効性	酸性	365日 180日	2kg×6 10kg	オムライス、卵焼きなどの卵料理に最適です。味への影響はなく、ボリューム感が増えてふんわりとした食感に仕上がります。	▶ <b>ボリュームアップ</b> ▶ <b>食感向上</b> ▶ <b>内相改善</b>
<b>フラッター</b>	持続性	中性	180日	15kg	てんぷらやかき揚げなどのフライの衣に適しています。サクッと食感に仕上がり、衣の花散りやボリューム感も向上します。	▶ <b>ボリュームアップ</b> ▶ <b>食感向上</b>

## ベーキングパウダーの特性

■ガス発生が遅速

ガスが発生する温度によって、膨らみ方や内相に違いが出ます。

- 持続性** 低温から高温まで、持続してガスを発生させる (スポンジケーキ、クッキー類など)
- 速効性** 低温でガスを発生させる (蒸しケーキ、かりん糖など)
- 遅効性** 高温になってからガスを発生させる (マドレーヌ、マフィンケーキなど)

■製品pH

反応後のpHによって、食感や色調に違いが出ます。

<酸性側> ← → <アルカリ性側>

**食感** 軽い ← → しっとり

**色調** 薄い ← → 濃い

## ベーキングパウダーの選び方と実証データ

### 作りたい製品から探す ベーキングパウダーの選び方

最適なベーキングパウダーを使うことで、より製品価値の高い仕上がりになります。

洋菓子向け

対象品目	最適なベーキングパウダー
スポンジケーキ ▶ カテゴリー: スタンダード ▶ 使い分け項目: ポリューム感重視 大量生産向け	O#1 マイスターオール ブランニュー
バターケーキ ▶ カテゴリー: ブレーン ▶ 使い分け項目: フルーツ 焼き色(濃)	マイスターオール、O#1 マイスターベイク、ブランニュー FS
マフィンケーキ ▶ カテゴリー: スクラッチ製法 ▶ 使い分け項目: 冷種製法	マイスターオール 冷種用#1
マドレーヌ ▶ カテゴリー: 貝殻型使用 ▶ 使い分け項目: 丸型使用	マイスターベイク、冷種用#1 FS
フィナンシェ ▶ カテゴリー: 焼き色(淡) ▶ 焼き色(濃)	マイスターベイク FS
スコーン ▶ カテゴリー: 焼き色(淡) ▶ 焼き色(濃) ▶ 冷種製法	マイスターベイク、デルトン FS 冷種用#1

蒸し物向け

対象品目	最適なベーキングパウダー
蒸しパン ▶ カテゴリー: スタンダード ▶ 使い分け項目: 上部割裂(アルプス蒸し) トッピング使用	C#1 デルトン ホールド
蒸しケーキ ▶ カテゴリー: スタンダード ▶ 使い分け項目: ココア生地 トッピング使用	C#1 FS ホールド

焼き菓子向け

対象品目	最適なベーキングパウダー
ハードビスケット ▶ カテゴリー: スタンダード ▶ 焼き色(濃)	O#1 FS
ソフトビスケット ▶ カテゴリー: 絞りタイプ ▶ 型抜きタイプ ▶ 焼き色(濃)	マイスターベイク マイスターベイク、冷種用#1 FS
クラッカー ▶ カテゴリー: イースト併用 ▶ ベーキングパウダーのみ	O#1、マイスターオール ブランニュー
ブレッツェル ▶ カテゴリー: -	マイスターベイク、ブランニュー

和菓子向け

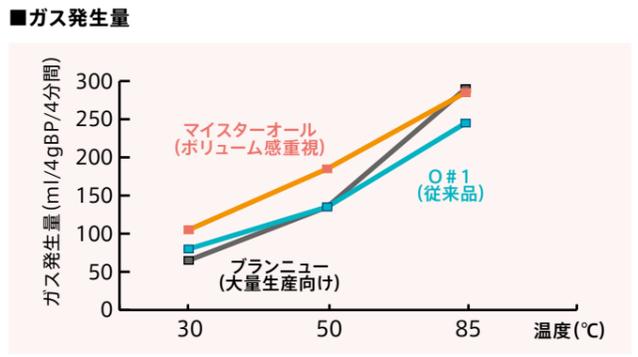
対象品目	最適なベーキングパウダー
どら焼き ▶ カテゴリー: スタンダード ▶ 焼き色(濃) ▶ 寝かし時間長い場合	マイスターベイク FS 冷種用#1
たい焼き ▶ カテゴリー: スタンダード ▶ 焼き色(濃) ▶ 寝かし時間長い場合	マイスターベイク FS 冷種用#1
カステラ ▶ カテゴリー: -	FS
ブッセ ▶ カテゴリー: -	マイスターベイク
ケーキドーナツ ▶ カテゴリー: スタンダード ▶ 吸油抑制	マイスターオール、ブランニュー DF
かりん糖 ▶ カテゴリー: -	C#1

その他

対象品目	最適なベーキングパウダー
卵料理 ▶ カテゴリー: -	BP ふんわり卵
天ぷら・フライ ▶ カテゴリー: -	フラッター、C#1

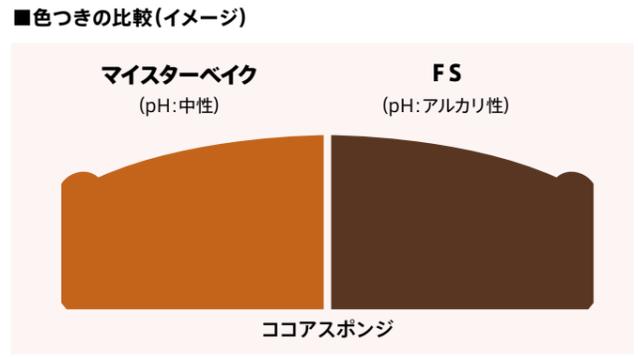
### スポンジケーキ向け製品 O#1、マイスターオール、ブランニュー

タイプによって、ガス発生が遅速に差があります。



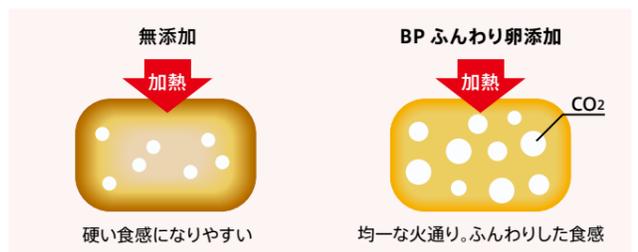
### 焼き菓子向け製品 マイスターベイク、FS

アルカリ性は製品の色調が濃く、色鮮やかに仕上がります。



### BP ふんわり卵

炭酸ガスの発生により内相が多孔質になるため、ふんわりとした食感に仕上がります。



卵溶液に「BP ふんわり卵」を添加して加熱すると、卵溶液中で炭酸ガスが発生します。そのため、中まで均一に火が通り、ふんわりとした食感に仕上がります。重曹にも同様のガス発生効果がありますが、重曹を卵溶液に添加して加熱した場合、焼きムラができ、食感は硬く、エグ味が出てしまいます。一方、「BP ふんわり卵」を添加した場合は均一に焼き上がり、やわらかい食感になります。

・ケースに卵溶液を入れ、180℃で10分間加熱