

## ■ 食品素材商品

様々な食品素材や食品添加物を原料とし、用途に応じた粉末ミックスや添加物製剤を提供いたします。

## 原材料

### ● 由来

主な原料は、動植物に由来するもの、微生物醗酵により作られるものなどがあります。

動物性素材	ゼラチン、卵たんぱく、乳たんぱくなど
植物性素材	寒天、カラギーナン、ペクチン、でん粉など
醗酵性素材	キサンタンガム、ジェランガムなど

### ● 特性

素材の特性は様々ですが、冷却ゲル「冷やして固める」、加熱ゲル「熱して固める」、増粘「粘性を付ける」の3つに大きく分類できます。

冷却ゲル	ゼラチン、寒天、カラギーナン、ペクチンなど
加熱ゲル	卵たんぱく、乳たんぱくなど
増粘	でん粉、キサンタンガムなど

## 用途例

### ● 菓子

グミやマシュマロ、カップゼリーやプリン、マドレーヌやビスケットなどの常温流通の菓子類向けの商品を提供いたします。



グミ



ゼリー



マドレーヌ

## ● デザート・飲料

コンビニエンスストアやスーパーマーケットなどのチルド棚に陳列されるデザート類、乳製品、飲料に最適な商品を提供いたします。



フルーツゼリー



酸性乳飲料



ロールケーキ

## ● 惣 菜

チルド弁当・惣菜やハム・ソーセージ、レトルト食品など幅広い加工食品向けの商品を提供いたします。



そば



ハム



ハンバーグ

## ● 冷凍食品

伸長を続けるフライ食品、米飯類、点心、冷菓など冷凍食品向けの商品を提供いたします。



コロッケ



肉まん



炒飯

## ● HORECA / 病院食、介護食

ホテル・レストラン・カフェ (HORECA) で提供されるデザートやサイドメニュー類を提案しています。各シーンにおいて調理の負担が少なく、見た目に美しく、美味しい料理作りをサポートいたします。

また、高齢者介護施設では、嚥下障害用ゼラチンや介護食用ゼリー剤も提供いたします。



HORECA



病院食・介護食