



共に新しい価値を、幸せ商い企業

NISSEI KYOEKI

日成共益株式会社

東京都千代田区神田美土代町7番地

TEL : 03(3293)3751 FAX : 03(3233)1172

食品材料第1部

品種分類名	品種名	特徴	用途
乳たんぱく	カゼイン(乳酸/塩酸/レンネット、等)	脱脂乳に含まれるカゼインを凝固沈殿・乾燥した製品です。栄養価が高く、乳化力や耐熱性に優れています。	育児用粉乳、栄養食品、医療用食品(流動食・栄養剤)、クリーミングパウダー、等
	カゼイネート(ナトリウム/カルシウム、等)	酸カゼインをアルカリで中和・乾燥した製品です。風味が良く、水溶性、乳化性に優れています。	医療用食品、コーヒーホワイトナー、畜肉製品、缶コーヒー、等
	乳たんぱく濃縮物(MPC-80/MPI)	脱脂乳に含まれる乳たんぱく質を膜処理によって濃縮・乾燥した製品です。乳風味が強く、低乳糖、耐熱性、冷水可溶、低菌数など様々なタイプがあります。	ヨーグルト、医療用食品、ダイエット食品、乳飲料、デザート、等
	マイセラカゼイン	脱脂乳に含まれるカゼインを膜処理によって濃縮・乾燥した製品です。乳風味が強く、低粘性、耐熱性に優れています。	医療用食品、プロテイン飲料、ヨーグルト、乳飲料、等
	ホエイたんぱく分離物(WPC80/WPI)	ホエイや脱脂乳を膜処理やイオン交換法により、たんぱく質含有量を80%以上に濃縮・乾燥した製品です。WPIには酸性飲料に適した製品があります。	プロテイン飲料、ヨーグルト、畜肉製品、フィリング、等
	乳たんぱく分解物(乳ペプチド)	カゼインやホエイたんぱく質を酵素で分解した粉末製品です。溶解性、熱安定性、消化吸収性に優れています。	プロテイン飲料、育児用粉乳、医療用食品、健康食品、等
	ラクトフェリン	脱脂乳やホエイをイオン交換法により精製・粉末化した生理活性成分です。免疫賦活、整腸、静菌などの作用があります。	育児用粉乳、健康食品、ペットフード、飼料、等
チーズ	モッツアレラ	加熱するとよく伸び、クリーミーでマイルドな風味を有します。フレッシュタイプとセミハードタイプがあります。	ピザ、サンドイッチ、カプレーゼ
	チェダー	世界中で最も生産量の多いチーズです。熟成が進むにつれ芳醇な風味になります。イエロータイプとホワイトタイプがあります。	プロセス原料、サンドイッチ、ピザ、テーブルチーズ
	ゴーダ	日本人の嗜好にマッチしたマイルドな風味です。	プロセス原料、サンドイッチ、ピザ、テーブルチーズ
	パルメザン	代表的な硬質チーズで厳密にはイタリアのパルマ地区のDOP認定チーズを指しますが、世界各地で製造されています。	パスタ、グラタン、テーブルチーズ
	クリーム	非熟成タイプで程よい酸味と乳脂肪のコクが感じられるチーズです。	洋菓子(主にチーズケーキ)、ピザ
	モントレージャック	アメリカの代表的なチーズの一つです。くせが無く適度な弾力と滑らかな質感です。	サンドイッチ、ピザ、テーブルチーズ
	コルビージャック	コルビーとモントレージャックを混ぜたチーズで、オレンジとクリーミーホワイトの大理石模様が特徴です。	サンドイッチ、ピザ、テーブルチーズ
	ペッパージャック	モントレージャックにハラペーニョを加えたピリッとした辛みがアクセントのチーズです。	サンドイッチ、ピザ、テーブルチーズ
	マスカルポーネ	非熟成タイプで乳脂肪の多いクリーミーなチーズです。	洋菓子(ティラミス)
	ゴルゴンゾーラ	世界三大ブルーチーズの一つでイタリアの代表的チーズです。ピリッとした刺激が特徴です。	テーブルチーズ、パスタソースやリゾットの風味づけ

乳素材	ホエイパウダー	チーズホエイを濃縮・乾燥した製品です。塩味を低減した脱塩タイプも有ります。	菓子、パン、アイスクリーム、デザート、育児用粉乳、飼料、等
	減乳糖ホエイパウダー	チーズホエイから乳糖の一部を除去して濃縮・乾燥した製品です。主に乳風味の強化や呈味素材として使用されます。	乳飲料、ヨーグルト、菓子、パン、アイスクリーム、デザート、等
	たんぱく質濃縮ホエイパウダー(WPC34)	ホエイに含まれるホエイたんぱく質を濃縮・乾燥した製品です。(たんぱく質含有量：34～35%)	ヨーグルト、乳飲料、アイスクリーム、デザート、等
	乳糖	ホエイに含まれる乳糖を濃縮・結晶化した粉末製品です。食用、精製食用、局法、育児用粉乳などのグレードが有ります。	製菓、調味料、育児用粉乳、医薬、培地、飼料、等
	脱脂粉乳	牛乳から乳脂肪分を除去して濃縮・乾燥した製品です。スタンダード品、低菌数品、育児用粉乳用などのタイプが有ります。	ヨーグルト、乳酸菌飲料、乳飲料、アイスクリーム、菓子、等
	全粉乳	牛乳を濃縮・乾燥した製品です。	菓子、デザート、ヨーグルト、乳酸菌飲料、等
	調製食用油脂	乳脂肪と植物油脂を混合した製品です。パーム油、ヤシ油、大豆油タイプが有ります。	マーガリン、製パン、製菓、等
	バター	食品加工用の輸入バルク品です。	菓子、デザート、パン、アイスクリーム、乳飲料、等
	バターオイル	バターに含まれる乳脂肪分を精製した製品です。バターを煮詰めて独特な香りを付与したギーも有ります。	製菓、製パン、油脂製品、等
	クリームチーズ	通常のクリームチーズより乳脂肪分が多い、食品加工用の輸入バルク品です。	アイスクリーム、乳飲料、デザート、ソース、等
	ミルクカルシウム	牛乳中のミネラル分を濃縮・乾燥した製品です。(カルシウム含有量：24～26%)	カルシウム強化食品、飲料、等
	業務用粉末製品	全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダーなどの代替素材やチーズ・クリームパウダーなど様々な製品が有ります。	製菓、製パン、アイスクリーム、デザート、等
受託加工	噴霧乾燥食品各種	スプレードライヤーを使用した様々な粉末製品の受託を行っています。	粉末チーズ、粉末油脂、粉末果汁、粉末調味料、等
	混合造粒粉末清涼飲料	流動槽式造粒機やブレンダーを使用した様々な粉末飲料の受託を行っています。	粉末飲料、等
	粉体混合食品各種	ブレンダーを使用した様々な代用粉乳の受託を行っています。	粉末代用粉乳 各種
	カット・パウダー・粉碎加工済み小袋充填チーズ各種	外食産業向けにチーズの様々な加工及び包装の受託を行っています。	チーズ加工と小袋充填
食品材料第2部			
変性加工澱粉	コーン澱粉	品質改良、物性改良、触感向上、乳化・粉末化改善等の目的で幅広い食品に用いられています。	ソース、たれ、ドレッシング、スープ、麺、畜肉製品、ベーカリー製品、健康食品、機能性食品、乳製品、デザート、調味料、バター、プレミックス等
	タピオカ澱粉		
	小麦澱粉		
	馬鈴薯澱粉		
	甘藷澱粉		
	米澱粉		
	サゴヤシ澱粉		
機能性食品原料	ポリデキストロース	水溶性であるため水に溶けやすく、摂取しやすい食物繊維です。	果汁飲料、乳飲料、サプリメント等
加工食品原料、他	スパゲティー	弊社では、調理食品、飲料、ベーカリー製品、菓子、デザート用途に様々な商品を取り揃えております。また、酒類販売免許を有しておりますので、ニュージーランドのワインも輸入・販売しております。	
	インスタントコーヒー		
	シロップ漬けフルーツ		
	ドライフルーツ		
	AMFルー		
	ビーフエキス		
	牛骨エキス		
	鰹節		
	小麦グルテン		
	ワイン		