

Jelly



Milmake



Pudding



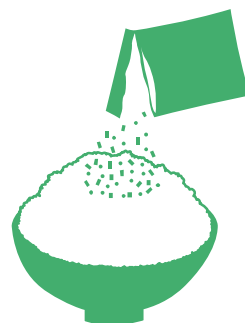
Kobukuro Series



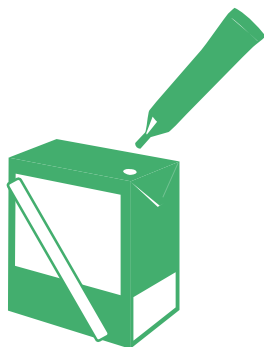
Cut Jelly



Furikake



Milmake



Milk Dessert



おいしさ
o i s h i s a i r o i r o
いろいろ

業務用
総合カタログ

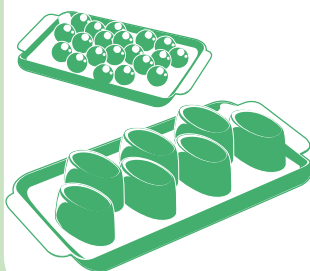
OSHIMA

大島食品工業株式会社

Handmade
Dessert



Buffet



School
Lunch



Hospital
Meals



ゼリーの素

お湯に溶かすだけの簡単手作りゼリーの素。常温で固まります。



調理例 クールゼリー(フルーツ使用)

ほど良い甘味と酸味の無色透明ゼリーです。
フルーツゼリー寄せなどアレンジが楽しめます。

熱湯
3L



品名	規格・入数	JAN	賞味期間	アレルギー物質 (28品目)	栄養成分(製品100gあたり)					
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	食塩相当量 (g)
クールゼリーの素	600g×10入 カップ付・ カップなし	4970075 482116	1年	なし	392	0.2	0.3	97.2	510	1.3
ストロベリーゼリーの素		4970075 482123			392	0.1	0.3	97.2	440	1.1
青りんごゼリーの素		4970075 482130			393	0.1	0.2	97.7	480	1.2
オレンジゼリーの素		4970075 482161			393	0.3	0.4	97.1	380	1.0
メロンゼリーの素		4970075 482154			391	Tr	Tr	97.7	530	1.3
グレープゼリーの素		4970075 653110			393	0.1	Tr	98.2	400	1.0
ピーチゼリーの素		4970075 653127			392	Tr	0	97.9	380	1.0
レモンゼリーの素		4970075 653134			391	0	0.2	97.3	520	1.3
コーヒゼリーの素		4970075 482147			392	0.9	0.3	96.4	290	0.7
抹茶ゼリーの素		4970075 482185			391	1.1	0.1	96.4	450	1.1
グレープフルーツゼリーの素	750g×10入 カップ付・ カップなし	4970075 482178			394	0	0.4	97.6	380	1.0

★ゼリーの作り方

- ①熱湯(90℃以上)3Lに、ゼリーの素1袋を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。
 - ②カップ・ゼリー型へ注ぎ分け、固めます。常温で固まります。
- ※ゼリーの素を溶かしてから煮たてると固まらなくなる恐れがありますのでご注意ください。
- ★出来上がり量:60mlカップ50~55個分

やわらかタイプ

熱湯に溶かし、冷やして固めるゼリーの素。



調理例 ぶどうゼリー、ゆずゼリー、みかんゼリー

熱湯
2L



品名	規格・入数	JAN	賞味期間	アレルギー物質 (28品目)	栄養成分(製品100gあたり)					
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	食塩相当量 (g)
ゆずゼリーの素 やわらかタイプ	400g×10入	4970075 670117	9ヵ月	なし	393	Tr	0.1	98.0	480	1.2
ぶどうゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670131			394	Tr	0.4	97.7	460	1.2
みかんゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670124			394	Tr	0.4	97.7	440	1.1
レモンゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670148			392	0	0	98.0	450	1.1
ソーダゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670155			392	0	0	98.1	410	1.0
ベリーミックスゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670162			392	0	0	98.1	440	1.1
メロンゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670179			392	0	0	97.9	480	1.2
抹茶ゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670186			394	0.8	0.1	97.5	350	0.9
林檎ゼリーの素 やわらかタイプ		4970075 670193			392	0	0.3	97.2	470	1.2

★ゼリーの作り方

- ①熱湯(90℃以上)2Lに、ゼリーの素1袋を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。
 - ②カップに注ぎ分け、あら熱をとります。③冷蔵庫に入れ、1.5~2時間程度冷やし固めます。※冷蔵時間が長くなると、食感が多少固くなります。
- ※ゼリーの素を溶かしてから煮たてると固まらなくなる恐れがありますのでご注意ください。★出来上がり量:60mlカップ約35個分

蒟蒻ゼリーの素

ぶるんとした食感が美味しさの決め手。



調理例 業務用蒟蒻ゼリーの素ソーダ

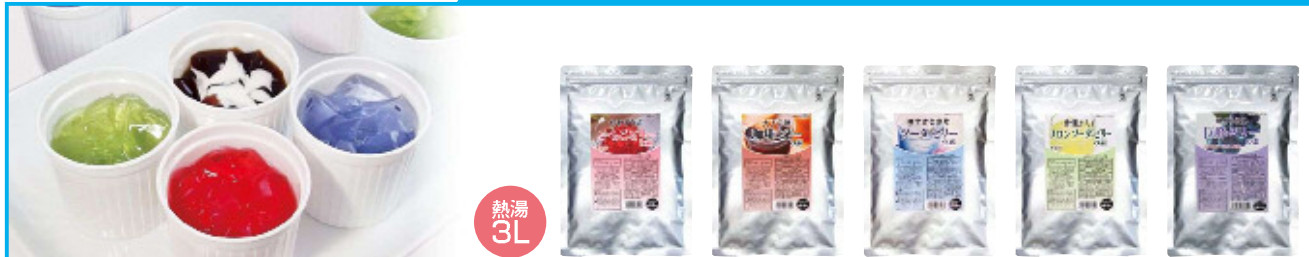
品名	規格・入数	JAN	賞味期間	アレルギ物質 (28品目)	栄養成分(製品100gあたり)					
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	食塩相当量 (g)
業務用 蒟蒻ゼリーの素いちご	1kg×10入 500g×10入	4970075 260012 4970075 482321	1年	なし	394	0	0.2	98.1	320	0.8
業務用 蒟蒻ゼリーの素ソーダ	1kg×10入 500g×10入	4970075 260050 4970075 482352			395	0	0.3	98.1	270	0.7
業務用 蒟蒻ゼリーの素コーヒー	1kg×10入 500g×10入	4970075 260043 4970075 482314			392	1.2	0	96.7	290	0.7
学給用 蒟蒻ゼリーの素グレープ	750g×10入 カップ付・カップなし	4970075 482420	6ヵ月		396	0.1	0.4	98.0	330	0.8

★ゼリーの作り方

①熱湯(90℃以上)に、蒟蒻ゼリーの素を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。②器に流し入れ、固めます。常温で固まります。
※バット等に流し入れ、固めてからサイコロ型にカットしますと、ピュッフェや1個付けに最適です。

(外食用)ゼリーの素

色鮮やかなゼリー。ピュッフェやサラダバーにおすすめです。



調理例

品名	規格・入数	JAN	賞味期間	アレルギ物質 (28品目)	栄養成分(製品100gあたり)					
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	食塩相当量 (g)
いちごゼリーの素	750g×10入	4970075 672616	10ヵ月	なし	394	0	0	98.5	390	1.0
珈琲ゼリーの素	480g×10入	4970075 672623			392	1.6	0	96.4	370	0.9
ソーダゼリーの素	600g×10入	4970075 672630			393	0	0	98.3	410	1.0
メロンソーダゼリーの素	600g×10入	4970075 672647			392	0	0	98.0	470	1.2
日峰ゼリーの素	700g×10入	4970075 672654			395	0.2	0.4	97.7	320	0.8

★ゼリーの作り方

①熱湯(90℃以上)3Lに、ゼリーの素1袋を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。②カップ・ゼリー型へ注ぎ分け、固めます。常温で固まります。
※ゼリーの素を溶かしてから煮たてると固まらなくなる恐れがありますのでご注意ください。★出来上がり量:60mlカップ約55個分

アレンジ用ゼリーの素

お好みのゼリーが手軽に作れます。



調理例 キャロットゼリー

クールゼリーの素より甘さ控えめの無色透明ゼリー。
ジュースゼリーにおすすめ。

★ジュースゼリー作り方

①熱湯(90℃以上)2Lに、セミクールゼリーの素1袋を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。
②①にジュース1Lを加え、よく混ぜあわせます。
③カップ・ゼリー型へ注ぎ分け、固めます。常温で固まります。
★出来上がり量:60mlカップ約53個分



調理例 紅茶ゼリー

甘味のほとんど無い透明ゼリー。無香料、無着色。
コーヒーゼリーや紅茶ゼリー等におすすめ。

★作り方

アイデアゼリーの素1袋に対し水分12Lの割合で沸騰させ火を消し、ゼリーの素をかき混ぜながらよく溶かします。本品はあらかじめ砂糖などと混ぜ合わせてご使用ください。(本品だけを湯に入れますと、だまが出来て溶けにくくなります。)
★出来上がり量:60mlカップ約200個分

プリンの素・ババロアの素・杏仁デザート

プリンの素

プリンの素

- 規格・入数：
600g×10入(カップ付・カップなし)、
180g×33入(カップ付)、
66入(カップなし)
- JANコード：(600g)4970075 482192
(180g)4970075 482710
- 原材料名：砂糖、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、香料、着色料(カロチン、V.B2)
- 賞味期間：1年



ココアプリンの素

- 規格・入数：
450g×10入(カップ付)、
450g×20入(カップなし)
- JANコード：4970075 190110
- 原材料名：砂糖、ココアパウダー、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、香料
- 賞味期間：6ヵ月



キャラメルプリンの素

- 規格・入数：
300g×10入(カップ付)、
300g×20入(カップなし)
- JANコード：4970075 653011
- 原材料名：砂糖、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、着色料(キャラメル)、香料
- 賞味期間：6ヵ月



抹茶プリンの素

- 規格・入数：150g×30入
- JANコード：4970075 655015
- 原材料名：砂糖、ぶどう糖、抹茶、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、サイクロデキストリン、香料
- 賞味期間：6ヵ月



外食用プリンの素

- 規格・入数：600g×10入
- JANコード：4970075 672661
- 原材料名：砂糖、植物油脂(乳成分・大豆を含む)、乳糖、食塩、乳化剤、ゲル化剤(カラギーナン)、香料、着色料(クチナシ、紅麴)
- 賞味期間：10ヵ月



★プリンの作り方

- ①牛乳を85℃～90℃に加熱してから火を消し、プリンの素を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。
- ②カップに注ぎ分け、固めます。常温で固まります。

		牛乳 使用量	60mlカップ 出来上がり量
プリンの素	600g	6L	約105個
	180g	1.8L	約30個
ココアプリンの素	450g	3L	約53個
キャラメルプリンの素	300g	3L	約52個
抹茶プリンの素	150g	1.5L	約25個
外食用プリンの素	600g	3L	約55個

杏仁デザート

杏仁豆腐の素

乳 大豆

- 規格・入数：
750g×10入、
450g×10入
- JANコード：(750g)4970075 670230
(450g)4970075 670247
- 原材料名：砂糖、植物油脂、ぶどう糖、でん粉、杏仁、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
- 賞味期間：1年



★杏仁豆腐の作り方 (内は450g分量)

- ①水5L(3L)を火にかけ、沸騰したら火を消し、杏仁豆腐の素1袋750g(450g)をかき混ぜながらよく溶かします。
- ②平らな容器に流し、あら熱が取れたら冷蔵庫に入れ冷やし固めます。
- ③お好みの大きさ、形にカットします。
- ④ボールに移し、よく冷やしたお好みのシロップを注ぎ、盛り分けます。

杏仁豆腐の素 やわらかタイプ

乳 大豆

- 規格・入数：300g×10入
- JANコード：4970075 670223
- 原材料名：砂糖、ぶどう糖、植物油脂、でん粉、杏仁、寒天、乳化剤、ゲル化剤(カラギーナン)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
- 賞味期間：9ヵ月



★杏仁豆腐の作り方

- ①水1Lに牛乳1Lを加え鍋で加熱し、90℃以上になったら火を消し、杏仁豆腐の素1袋を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。
 - ②カップに注ぎ分け、あら熱をとります。
 - ③冷蔵庫に入れ、1.5～2時間冷やし固めます。
- ※冷蔵時間が長くなると、食感が多少固くなります。

杏仁ゼリーの素 やわらかタイプ

乳 大豆

- 規格・入数：450g×10入
- JANコード：4970075 670216
- 原材料名：砂糖、ぶどう糖、植物油脂、でん粉、杏仁、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸Na、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
- 賞味期間：9ヵ月



★杏仁ゼリーの作り方

- ①熱湯(90℃以上)2Lに、杏仁ゼリーの素1袋を入れ、かき混ぜながらよく溶かします。
 - ②カップに注ぎ分け、あら熱をとります。
 - ③冷蔵庫に入れ、1.5～2時間冷やし固めます。
- ※冷蔵時間が長くなると、食感が多少固くなります。
- ※杏仁ゼリーの素を溶かしてから煮たてると固まらなくなる恐れがありますのでご注意ください。

人気の杏仁デザートが手軽に作れます。



調理例 杏仁豆腐の素

ババロアの素

バニラババロアの素

乳 大豆 ゼラチン

- 規格・入数：375g×20入
- JANコード：4970075 658016
- 原材料名：砂糖、植物油（乳成分・大豆を含む）、乳糖、ゼラチン、食塩、乳化剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、着色料（紅麹、V.B2）
- 賞味期間：1年



★バニラババロアの作り方

- ①水500mlを火にかけ、沸騰したら火を消し、バニラババロアの素1袋をよく溶かします。
 - ②冷たい牛乳1Lを加え、1～2分間泡立てます。
 - ③カップに注ぎ分け、冷蔵庫で約2時間冷やし固めます。
- ★出来上がり量：60mlカップ約30個分

チョコババロアの素

乳 大豆 ゼラチン

- 規格・入数：375g×20入
- JANコード：4970075 658023
- 原材料名：砂糖、ココアパウダー、植物油（乳成分・大豆を含む）、乳糖、ゼラチン、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、香料
- 賞味期間：1年



★チョコババロアの作り方

- ①鍋に牛乳1.5Lを入れて火にかけ、90℃になったら火を消し、チョコババロアの素1袋をよく溶かします。
 - ②カップに注ぎ分け、あら熱をとります。
 - ③冷蔵庫に入れ、1.5～2時間程度冷やし固めます。
- ★出来上がり量：60mlカップ約30個分

抹茶ババロアの素

乳 大豆 ゼラチン

- 規格・入数：375g×20入
- JANコード：4970075 658030
- 原材料名：砂糖、植物油（乳成分・大豆を含む）、乳糖、ゼラチン、抹茶、食塩、乳化剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料
- 賞味期間：9ヵ月



★抹茶ババロアの作り方

- ①水500mlを火にかけ、沸騰したら火を消し、抹茶ババロアの素1袋をよく溶かします。
 - ②冷たい牛乳1Lを加え、よく混ぜあわせします。
 - ③カップに注ぎ分け、冷蔵庫で約2時間冷やし固めます。
- ★出来上がり量：60mlカップ約30個分



調理例 チョコババロアの素

ミルクソフトゼリー

ソフトゼリーの素

りんご

- 規格・入数：2kg×5入、480g×12入
- JANコード：(2kg) 4970075 102052 (480g) 4970075 102038
- 原材料名：(2kg) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、りんご濃縮果汁、ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）、酸味料、香料 (480g) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、りんご濃縮果汁、ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）、酸味料、香料、環状オリゴ糖
- 賞味期間：1年



ミルクデザート（マンゴー味）

りんご

- 規格・入数：1kg×10入
- JANコード：4970075 637011
- 原材料名：ぶどう糖果糖液糖、マンゴーピューレ、砂糖、ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）、酸味料、香料、着色料（カロテン）
- 賞味期間：6ヵ月

調理例
ミルクデザート
（マンゴー味）

★ソフトゼリーの素・ミルクデザートの作り方

同量の冷たい牛乳と混ぜ合わせます。混ぜているうちにふるふるとした食感のデザートが出来上がります。

カップ類

60mlカップ

- 規格・入数：50個×100入
 - 材質：ポリスチレン
 - 耐熱温度：85℃
- ※蒸し器には使用できません。



90mlカップ

- 規格・入数：50個×40入
 - 材質：ポリスチレン
 - 耐熱温度：85℃
- ※蒸し器には使用できません。



ユニットカップ（連結カップ）60ml

- 規格・入数：20個×25枚×10入
1シート（60ml×20個）
 - 材質：ポリスチレン
 - 耐熱温度：85℃
- ※蒸し器には使用できません。
※ミシン目あり



110ml耐熱カップ

- 規格・入数：50個×40入
- 材質：ポリプロピレン
- 耐熱温度：120℃



90mlカルプカップ

- 規格・入数：50個×40入
 - 材質：ポリプロピレンファイバー
 - 耐熱温度：115℃
- 紙と同様の焼却性があり、黒煙の発生が少ないカップです。



別売りにて、フタ、紙スプーン、重ねる時に便利な下敷きもございます。

(常温)パックゼリー

カットゼリー

三色ゼリー(杏仁風味)

乳

- 規格・入数: 2kg×5入
(固形量1.2kg)
- JANコード: 4970075 595014
- 原材料名: 糖類(還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、製菓材料(食用植物油、乳たんぱく、ホエイパウダー)、杏仁霜、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、着色料(カロチノイド、クチナシ)、酸味料、乳化剤、乳酸Ca、V.C、(一部に乳成分を含む)
- 賞味期間: 6ヵ月



ホワイトゼリー(杏仁風味)

乳

- 規格・入数: 2kg×5入
(固形量1.2kg)
- JANコード: 4970075 673118
- 原材料名: 糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、油脂加工食品、寒天、杏仁霜、乳たんぱく、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、乳酸Ca、乳化剤、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、(一部に乳成分を含む)
- 賞味期間: 6ヵ月



豆乳ゼリー(杏仁風味)

大豆

- 規格・入数: 2kg×5入
(固形量1.2kg)
- JANコード: 4970075 666011
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、砂糖、豆乳(大豆を含む)、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、乳酸Ca
- 賞味期間: 6ヵ月



マンゴーゼリー

乳

- 規格・入数: 2kg×5入
(固形量1.2kg)
- JANコード: 4970075 595038
- 原材料名: 糖類(ぶどう糖果糖液糖、還元水飴)、マンゴーピューレ、製菓材料(食用植物油、乳たんぱく、ホエイパウダー)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、V.C、乳化剤、乳酸Ca、(一部に乳成分を含む)
- 賞味期間: 5ヵ月



温州みかんカットゼリー

- 規格・入数: 2kg×5入
(固形量1.2kg)
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、みかん濃縮果汁、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、乳酸Ca、V.C
- 賞味期間: 5ヵ月



ブロックゼリー

ブロックゼリー(クール)

りんご

- 規格・入数: 2kg×5入
- JANコード: 4970075 484349
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、りんご濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、V.C
- 賞味期間: 6ヵ月

袋入り出来上りゼリー。バット等にあげ、くずしながら盛付けてください。



ブロックゼリー(青りんご)

りんご

- 規格・入数: 2kg×5入
- JANコード: 4970075 484431
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、りんご濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(紅花黄、クチナシ)
- 賞味期間: 6ヵ月



ブロックゼリー(ブルーベリー)

- 規格・入数: 2kg×5入
- JANコード: 4970075 484114
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、乳酸Ca、着色料(クチナシ)
- 賞味期間: 6ヵ月



ブロックゼリー(ラ・フランス)

- 規格・入数: 2kg×5入
- JANコード: 4970075 660019
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、西洋なし濃縮果汁、食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料
- 賞味期間: 6ヵ月



ブロックゼリー(マスカット)

- 規格・入数: 2kg×5入
- JANコード: 4970075 660026
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、マスカット濃縮果汁、食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、乳酸Ca、着色料(紅花黄、クチナシ)
- 賞味期間: 6ヵ月



ブロックゼリー(柚子)

- 規格・入数: 2kg×5入
- JANコード: 4970075 671732
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、柚子果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(紅花黄)
- 賞味期間: 6ヵ月



食物繊維強化

食物繊維たっぷりブロックゼリー(甘夏みかん) りんご

- 規格・入数: 2kg × 5入
- JANコード: 4970075 484516
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、食物繊維、りんご濃縮果汁、夏みかん濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(β-カロテン)
- 賞味期間: 6ヵ月



ゼリー100gで約8.0gの食物繊維を摂取できます。

食物繊維たっぷりブロックゼリー(ピーチ) もも りんご

- 規格・入数: 2kg × 5入
- JANコード: 4970075 486114
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、食物繊維、りんご濃縮果汁、もも濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料
- 賞味期間: 6ヵ月



ゼリー100gで約7.5gの食物繊維を摂取できます。

冷凍フルーツ

ミックスフルーツ冷凍 もも りんご

- 規格・入数: 1kg × 10入
- JANコード: 4970075 638063
- 原材料名: パイナップル、黄桃、りんご、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、酸味料(クエン酸、りんご酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、乳酸カルシウム
- 賞味期間: 2年



パイ50%、黄桃30%、りんご20%
常温ゼリーと合わせればひんやり冷たいデザートに!

ミニゼリー

ミニゼリー(白桃) もも りんご

- 規格・入数: (40g × 40個) × 5入
- 原材料名: 果汁(ピーチ、りんご)、果糖ぶどう糖液糖、ハチミツ、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料
- 賞味期間: 6ヵ月



ミニゼリー(グレープ) りんご

- 規格・入数: (40g × 40個) × 5入
- 原材料名: 果汁(グレープ、りんご)、果糖ぶどう糖液糖、ハチミツ、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ベリー色素
- 賞味期間: 6ヵ月



ミニゼリー(プルーン) りんご

- 規格・入数: (40g × 40個) × 5入
- 原材料名: 果汁(プルーン、りんご)、果糖ぶどう糖液糖、ハチミツ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na
- 賞味期間: 6ヵ月



カップゼリー

カップゼリー(白桃) もも りんご

- 規格・入数: 65g × 40入
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、もも濃縮果汁、りんご濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料
- 賞味期間: 6ヵ月



カップゼリー(青りんご) りんご

- 規格・入数: 65g × 40入
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、りんご濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(紅花黄、クチナシ)
- 賞味期間: 6ヵ月



カップゼリー(グレープ) りんご

- 規格・入数: 65g × 40入
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、りんご濃縮果汁、ぶどう濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(野菜色素、クチナシ)
- 賞味期間: 6ヵ月



カップゼリー(洋梨) りんご

- 規格・入数: 65g × 40入
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、洋梨濃縮果汁、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料
- 賞味期間: 6ヵ月



カップゼリー(温州みかん) りんご

- 規格・入数: 65g × 40入
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、みかん濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、酸味料、香料、着色料(カロテノイド)
- 賞味期間: 6ヵ月



カップゼリー(夕張物語) もも りんご

- 規格・入数: 65g × 40入
- 原材料名: ぶどう糖果糖液糖、メロン果汁、りんご濃縮果汁、もも濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、V.C、着色料(カロテノイド)
- 賞味期間: 6ヵ月



粉末・顆粒

ミルメークコーヒー顆粒8g

- 規格・入数：(8g×40)×25入 (ストロー付)
- JANコード：4970075 594017
- 原材料名：砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸菌、炭酸Ca、着色料(カラメル)、V.C、クエン酸鉄Na、香料、V.A、V.B1、V.B2
- 賞味期間：8ヵ月



ミルメークメロン顆粒6g

- 規格・入数：(6g×40)×25入 (ストロー付)
- 原材料名：砂糖、食塩、香料、着色料(スピルリナ青、紅花黄)、炭酸Ca、V.C、V.D
- 賞味期間：6ヵ月



ミルメークコーヒー粉末5g

- 規格・入数：(5g×40)×25入 (ストロー付)
- JANコード：4970075 594048
- 原材料名：砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸菌、炭酸Ca、着色料(カラメル)、V.C、クエン酸鉄Na、V.A、香料、V.B1、V.B2
- 賞味期間：6ヵ月



ミルメークキャラメル粉末7g

- 規格・入数：(7g×40)×25入 (ストロー付)
- 原材料名：砂糖、食塩、炭酸Ca、香料、着色料(フラボノイド)、ピロリン酸鉄
- 賞味期間：6ヵ月



ミルメークコーヒー粉末10g

- 規格・入数：(10g×40)×25入 (ストロー付)
- 原材料名：砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸菌、炭酸Ca、着色料(カラメル)、V.C、クエン酸鉄Na、V.A、香料、V.B1、V.B2
- 賞味期間：6ヵ月



ミルメーク抹茶きなこ7g

乳 大豆

- 規格・入数：(7g×40)×25入 (ストロー付)
- 原材料名：砂糖、きなこ(大豆を含む)、抹茶、カゼインホスホペプチド(乳成分を含む)、食塩、炭酸Ca、環状オリゴ糖、香料
- 賞味期間：4ヵ月



終売

ミルメークココア顆粒8g

大豆

- 規格・入数：(8g×40)×25入 (ストロー付)
- JANコード：4970075 594024
- 原材料名：砂糖、ぶどう糖、ココア、食塩、炭酸Ca、植物レシチン(大豆由来)、香料、V.C、V.B1、V.B2
- 賞味期間：8ヵ月



クッキング用ミルメーク

大豆 (ココアのみ)

- 規格・入数：1kg×6入・500g×12入
- JANコード：

コーヒー	(1kg)	4970075 671510
	(500g)	4970075 671527
ココア	(1kg)	4970075 671534
	(500g)	4970075 671541
キャラメル	(1kg)	4970075 671572
	(500g)	4970075 671589
紅茶	(1kg)	4970075 671558
	(500g)	4970075 671565
- 賞味期間：1年
- 揚げパン等、製菓材料として使えるミルメーク



ミルメークいちご顆粒6g

- 規格・入数：(6g×40)×25入 (ストロー付)
- 原材料名：砂糖、食塩、香料、炭酸Ca、V.C、着色料(紅麴)、クエン酸鉄Na
- 賞味期間：6ヵ月



ミルメークバナナ顆粒7g

- 規格・入数：(7g×40)×25入 (ストロー付)
- 原材料名：砂糖、食塩、炭酸Ca、香料、V.C、クエン酸鉄Na、V.B2
- 賞味期間：6ヵ月



クッキング用ミルメーク調理例

液体

ミルメークコーヒー液体12.5g

- 規格・入数：(12.5g×40)×20入
- JANコード：4970075 470427
- 原材料名：果糖ぶどう糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、着色料(カラメル)、香料、V.C、V.B1、V.B2
- 賞味期間：4ヵ月



ミルメークコーヒー液体10g

- 規格・入数：(10g×40)×20入
- JANコード：4970075 470458
- 原材料名：果糖ぶどう糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、香料、着色料(カラメル)、V.C、V.A、V.B1、V.B2
- 賞味期間：4ヵ月



ミルメークココア液体12.5g

大豆

- 規格・入数：(12.5g×40)×20入
- JANコード：4970075 470434
- 原材料名：果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン(大豆由来)
- 賞味期間：4ヵ月



冷凍デザート

ミルメークムースコーヒー

乳 ゼラチン

- 規格・入数：(40g×40)×4合
- JANコード：4970075 652014
- 原材料名：牛乳、糖類(水飴、ぶどう糖)、植物油、加糖脱脂練乳、脱脂粉乳、ゼラチン、インスタントコーヒー、トレハロース、乳化剤、加工デンプン、香料、セルロース、着色料(カラメル、アナトー)、ピロリン酸鉄
- 賞味期間：1年



鉄を配合しています。1カップ(40g)で、約1.9mgの鉄を摂取できます。

ミルメークムースいちご

乳 ゼラチン

- 規格・入数：(40g×40)×4合
- JANコード：4970075 652021
- 原材料名：牛乳、糖類(水飴、ぶどう糖、砂糖)、植物油、加糖脱脂練乳、脱脂粉乳、ゼラチン、いちご粉末果汁、トレハロース、加工デンプン、乳化剤、セルロース、香料、紅麴色素、ピロリン酸鉄
- 賞味期間：1年



鉄を配合しています。1カップ(40g)で、約1.4mgの鉄を摂取できます。

ミルメークキャラメルプリン

乳 大豆

- 規格・入数：(40g×40)×4合
- JANコード：4970075 652120
- 原材料名：牛乳、糖類(水飴、ぶどう糖、砂糖)、加糖脱脂練乳、脱脂粉乳、キャラメルソース(大豆を含む)、植物油、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、ピロリン酸鉄
- 賞味期間：1年



鉄を配合しています。1カップ(40g)で、約2.2mgの鉄を摂取できます。



「学校給食に

楽しさとおいしさを」

食生活が変わった今もこの精神は
変わらず、私達の新しい製品に
受け継がれております。

「牛乳嫌いな子 いないかな」

牛乳は栄養的に優れたもの。
でもおいしく飲んでこそ
初めてその栄養としての価値がある
当社がそう考えてミルメークを
開発したのは、

昭和四十年代初めのことでした。

以来、日本全国の小学校、

中学校の給食で飲まれ

すっかり子供達の人気者になりました。

小袋

ミニフィッシュ

ごま

- 規格・入数：(5g×40)×15入、200g×25入
- JANコード：(5g)4970075 622017 (200g)4970075 634119
- 原材料名：カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物、ゴマ、食塩
- 賞味期間：6ヵ月

国産のカタクチイワシの稚魚を味付け乾燥しました。カルシウムの補給におすすめです。



ゴマなしミニフィッシュ

- 規格・入数：(5g×40)×15入
- JANコード：49/00/5 6/1312
- 原材料名：カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物、食塩
- 賞味期間：6ヵ月

ミニフィッシュのゴマなしタイプです。



アーモンドミニフィッシュ

アーモンド ごま

- 規格・入数：(5g×40)×15入
- 原材料名：アーモンド、カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物、ゴマ、食塩
- 賞味期間：6ヵ月

ミニフィッシュにローストした香ばしいアーモンドをミックスしました。

※特注品でゴマなしタイプも承ります。



とっとチーズ

乳 アーモンド ごま

- 規格・入数：(5g×40)×15入
- JANコード：49/00/5 640137
- 原材料名：アーモンド、カタクチイワシ、プロセスチーズ、砂糖、澱粉分解物、ゴマ、食塩、乳化剤
- 賞味期間：6ヵ月

ミニフィッシュにアーモンドと星形フリーズドライチーズをミックスしました。魚が苦手なお子様にもおすすめです。



とっとチーズの盛付画像

まめによろこぶ

小麦 大豆

- 規格・入数：(6g×40)×15入
- JANコード：4970075 622413
- 原材料名：いり大豆、昆布、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、昆布エキス、かつお節エキス、醸造酢、米黒酢、酵母エキス
- 賞味期間：4ヵ月

香ばしくいりあげた大豆に、パリパリ昆布をミックスしました。国産大豆、国産昆布使用。



北海道黒豆

大豆

- 規格・入数：(5g×40)×15入
- JANコード：49/00/5 633013
- 原材料名：黒大豆
- 賞味期間：6ヵ月

北海道で育った黒大豆を、ポリポリ食べやすい、いり豆にしました。



紫いもチップス

- 規格・入数：(6g×40)×15入、200g×25入
- JANコード：(6g)4970075 610021 (200g)4970075 610014
- 原材料名：さつまいも、砂糖、植物油脂
- 賞味期間：4ヵ月

紫いもを国産米油100%で揚げ、ミネラル分を含む粗糖で味付けしました。



おさつスティック

- 規格・入数：(5g×40)×15入
- JANコード：49/00/5 625018
- 原材料名：さつまいも、砂糖、植物油脂
- 賞味期間：4ヵ月

スティック状にカットした紫いもとさつまいもをカリッと揚げ、粗糖で味付けしました。



焼めざし

- 規格・入数：(1匹×40)×20入
- JANコード：4970075 650126
- 原材料名：片口いわし、食塩
- 賞味期間：4ヵ月

国内産の片口いわしの目を丁寧に取り、焼き上げました。頭から尾まで、まるごと食べられます。



休売

甘露煮

子持ししゃも甘露煮

小麦 大豆

- 規格・入数：40尾×10入×2合
- JANコード：4970075 550013
- 原材料名：カラフトシシャモ、砂糖、しょうゆ、還元水あめ、水あめ、みりん、寒天、かつおぶしエキス、でん粉、醸造酢、（一部に小麦・大豆を含む）
- 賞味期間：6ヵ月



さんま蒲焼

小麦 大豆

- 規格・入数：40切×10入×2合
- JANコード：4970075 550112
- 原材料名：さんま、砂糖、しょうゆ、還元水あめ、水あめ、みりん、寒天、かつおぶしエキス、でん粉、醸造酢、（一部に小麦・大豆を含む）
- 賞味期間：6ヵ月



休売

いわし甘露煮

小麦 大豆

- 規格・入数：40尾×10入×2合
- JANコード：4970075 550211
- 原材料名：いわし、砂糖、しょうゆ、還元水あめ、水あめ、みりん、寒天、かつおぶしエキス、でん粉、醸造酢、（一部に小麦・大豆を含む）
- 賞味期間：6ヵ月



にしん姿煮

小麦 大豆

- 規格・入数：25枚×10入
- JANコード：4970075 672821
- 原材料名：にしん、還元水あめ、醤油（小麦・大豆を含む）、発酵調味液、食塩、砂糖、野菜エキス、醸造酢、魚肉エキス
- 賞味期間：6ヵ月



子持ししゃも甘露煮盛付例

ソフトふりかけ

さけぱっぱ

ごま さけ 大豆

- 規格・入数：(2.5g×40)×25入
- JANコード：4970075 624011
- 原材料名：さけ、ゴマ、砂糖、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、食塩、大豆油、こんぶだし、さけエキス、ぶどう酢、酵母エキス、酵母、紅麴色素
- 賞味期間：4ヵ月



わかめぱっぱ

ごま

- 規格・入数：(2.5g×40)×25入
- JANコード：4970075 624035
- 原材料名：わかめ、砂糖、ゴマ、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、ちりめん、かつおぶしエキス、赤しそ、酵母エキス、酵母、食塩、クエン酸鉄Na
- 賞味期間：4ヵ月



ひじきぱっぱ

小麦 ごま 大豆

- 規格・入数：(2.8g×40)×25入
- JANコード：4970075 624028
- 原材料名：ひじき、砂糖、ゴマ、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、食塩、みりん、かつお削りぶし、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、赤しそ、あじ削りぶし、かつおぶしエキス、酵母エキス、酵母、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、梅酢、クエン酸鉄Na
- 賞味期間：4ヵ月



ひじきぱっぱ盛付例

のり佃煮

木耳（きくらげ）のり Fe入

小麦 大豆

- 規格・入数：(8g×40)×25入
- JANコード：4970075 667018
- 原材料名：醤油、砂糖、水飴、のり、きくらげ、増粘多糖類、ピロリン酸鉄、（一部に小麦・大豆を含む）
- 賞味期間：6ヵ月



素材

糸きりわかめ

- 規格・入数：500g×20入
- 原材料名：わかめ、還元澱粉糖化物、醸造酢、食塩、酵母エキス
- 賞味期間：10ヵ月

シャキシャキした食感の茎わかめを糸きり状にカットして味付しました。



糸きりわかめ調理例(はるさめサラダ)

乾燥茎わかめ

- 規格・入数：100g×20入
- JANコード：4970075 663010
- 原材料名：湯通し塩蔵わかめ
- 賞味期間：1年



ふえるコンブ

- 規格・入数：100g×20入
- JANコード：4970075 570110
- 原材料名：こんぶ
- 賞味期間：1年



乾燥ちりめん

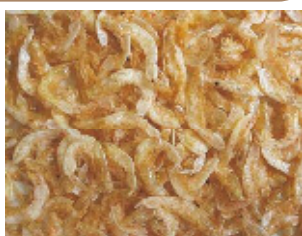
- 規格・入数：500g×10入
- 原材料名：かたくちいわし、食塩
- 賞味期間：4ヵ月



小桜えび

えび

- 規格・入数：100g×20入
- 原材料名：えび
- 賞味期間：4ヵ月



乾燥大根葉

- 規格・入数：1kg×10入
- 原材料名：大根葉、ぶどう糖、食塩
- 賞味期間：6ヵ月



乾燥大根葉(食塩不使用)

- 規格・入数：1kg×8入
- 原材料名：大根葉、ぶどう糖
- 賞味期間：6ヵ月



かぼちゃフレーク

- 規格・入数：1kg×5入、200g×10入
- JANコード：(1kg)4970075 641018
- 原材料名：かぼちゃ
- 賞味期間：13ヵ月



とうもろこしフレーク

- 規格・入数：1kg×5入
- JANコード：4970075 641117
- 原材料名：とうもろこし
- 賞味期間：13ヵ月



じゃがいもフレーク

- 規格・入数：1kg×5入、200g×10入
- JANコード：(1kg)4970075 641315
- 原材料名：じゃがいも
- 賞味期間：13ヵ月



大豆フレーク

大豆

- 規格・入数：500g×10入
- 原材料名：大豆
- 賞味期間：6ヵ月



鮭フレーク

さけ

- 規格・入数：1kg×10入、500g×20入、200g×50入
- 原材料名：さけ、食塩、砂糖、こんぶだし、さけエキス、紅麴色素
- 賞味期間：6ヵ月



鮭わかめ

さけ

- 規格・入数：1kg×8入
- 原材料名：さけ、わかめ、食塩、砂糖、こんぶだし、さけエキス、かつおエキス、こんぶエキス、紅麴色素
- 賞味期間：6ヵ月



乾燥赤しそ

- 規格・入数：1kg×8入、200g×25入、100g×50入
- 原材料名：赤しそ、食塩、梅酢
- 賞味期間：6ヵ月



鮭菜めし

さけ

- 規格・入数：1kg×10入
- 原材料名：さけ、大根葉、食塩、ぶどう糖、砂糖、こんぶだし、さけエキス、紅麴色素
- 賞味期間：6ヵ月



鮭の華

さけ 大豆

- 規格・入数：600g×10入
- 原材料名：大豆、さけ、大根葉、食塩、ぶどう糖、砂糖、こんぶだし、さけエキス、紅麴色素
- 賞味期間：6ヵ月



国産梅ごはんの素 (ノンゲル)

りんご

- 規格・入数：(500g×10入)×2合
- JANコード：49/00/5 65411/
- 原材料名：梅、梅肉、赤じそ、かつお節、漬け原材料(食塩、果糖ぶどう糖液糖、還元水飴、醸造酢、りんご酢、酵母エキス)、酒精、酸味料、野菜色素、V.B1、香料
- 賞味期間：5ヵ月



菜の華

大豆

- 規格・入数：1kg×8入
- 原材料名：大根葉、大豆、ぶどう糖、食塩
- 賞味期間：6ヵ月



しその華

大豆

- 規格・入数：1kg×8入
- 原材料名：赤しそ、大豆、食塩、大根葉、梅酢、カタクチイワシ、ぶどう糖
- 賞味期間：6ヵ月



国産梅ごはんの素調理例

まぜごはんの素 使用量(目安)

	1合あたり	7kg釜(5升)
鮭フレーク	6~10g	500g
鮭の華	7~12g	600g
菜の華	7g	350g
しその華	7g	350g
鮭わかめ	5g	250g
鮭菜めし	5g	250g
国産梅ごはんの素	20g	1000g

OSHIMA 大島食品工業株式会社

本社・営業本部 〒463-0048 愛知県名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号
TEL 052-795-0091(代) FAX052-795-2544

営業拠点 札幌・仙台・東京・名古屋・姫路・福岡

■お問い合わせは、営業本部へ
ホームページ <http://www.milmake.com>

商品のデザイン、内容に変更する場合がございます。ご了承ください。

代理店