食用油脂総合カタログ

ご希望の用途やシーンに合わせた
動物油脂、植物油脂をご紹介いたします。

20230906　Ver.3

YOKOZEKI

会社概要

About The Company

Yokozeki Oil & Fat Industries Co., LTD.

会社名	横関油脂工業株式会社
代表取締役	伊藤　幸一郎
常務取締役	大森　実
取締役	鈴木　健雄 吉田　弘子

所在地

【本社】
〒319-1556
茨城県北茨城市中郷町日棚字宝壺644-49　中郷工業団地
TEL： 0293-42-1464　FAX ： 0293-42-3260

【南中郷工場】
〒319-1556
茨城県北茨城市中郷町日棚字宝壺2128-2　南中郷工業団地
TEL : 0293-43-7720　FAX : 0293-43-7721

【東京支店 】
〒103-0027
東京都台東区東上野３丁目18番4号　常陽上野ビル4階
TEL : 03-5834-3802　FAX : 03-5834-3803

設立	1948年
資本金	5,000万円
事業年度	4月～3月

1948	横関銀市郎が横関油脂工業を設立 東京都新宿区西落合で鮪硬化油の製造を開始
1950	抹香鯨油からセタノールを抽出、製造開始
1953	食用ラードの製造開始
1960	国産豚脂の集荷開始。現在の油脂加工業の基礎を作る
1961	法人化し横関油脂工業株式会社を設立
1965	飼料用牛脂の製造開始
1969	ひまし油の硬化油、脂肪酸など二次製品の製造開始
1976	JAS基準の食用油脂の製造開始
1977	JAS認定工場（食用ラード）
1980	JAS認定工場（分別油）
1981	JAS認定工場（硬化油）
1982	JAS認定工場（マーガリン・ショートニング）
1990	本社工場を茨城県北茨城市に移転
1992	ミニプラント新設
1993	天然ワックスの製造開始
1996	ワックスプラント新設
2001	水素添加とフレーカー設備新設
2003	エステルプラント新設
2004	HACCP認証取得（本社工場）
2007	ISO9001認証取得
2010	液体水素貯蔵施設新設
2013	危険物製造所建屋新設 LNGサテライト設備新設
2015	南中郷工場新設
2016	ミニプラント植物製造ライン増強
2017	東京支店を日本橋2丁目へ移転 研究棟を南中郷工場内に新設
2019	ワックス・エステルプラントを南中郷工場に移設
2019	ISO14001認証取得
2020	東京支店事務所　上野へ移転

YOKOZEKI

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL ™ RSPO
RSPO-2-0887-18-100-00

事業内容

Business

Yokozeki Oil & Fat Industries Co., LTD.

食品用油脂製品

動植物油脂を原料とした「精製油脂」に加え、水素添加技術を駆使した「硬化油」、エステル交換技術を応用した「ショートニング」、さらに原料そのものの特徴を活かした「呈味油脂」等、様々な製品をお届けしています。

[主な製品名]
純製ラード舞味、純製ラードベター、YY調製ラード、YY調製ラード30、精製牛脂、LO-20、大豆極度硬化油、パーム極度硬化油、チキンオイル、ポークオイル、ネギトロ用植物油 他

プレミアム油脂製品

希少な原料から製造されるプレミアムオイルは健康食品や化粧品用途等に活かされています。
当社のこだわりは原料の手当からはじまり、素材の特性を最大限に引き出す製品づくりは蓄積された高度なテクノロジーに裏打ちされています。

[主な製品名]
精製山茶花油、精製椿油、精製マカダミアナッツ油、ハイオレイックヒマワリ油、精製馬油、微水添馬油、マカダミアナッツバター、ヒマワリバター、
鮪精製油(DHA) 他

ワックス製品

天然ワックスを原料とし、多岐にわたる精製方法により豊富な製品をラインナップしています。また、精製のみならず、「加工」「ブレンド」「粒状成形」にいたるまで仕上げのご要望にお応えしています。

[主な製品名]
精製キャンデリラワックス、精製カルナウバワックス、精製ミツロウ、精製白蝋
JAPANWAX、精製ライスワックス、
精製ヒマワリワックス、Vegetable Wax
他

ミニプラント製品(受託製造品)

ミニプラントは原料仕込量2ドラム(360kg)から対応できる「貴社の専用工場」として、高い評価を頂いています。
ミニプラントでは精製、水素添加、エステル交換等の対応が可能です。

植物油ライン	560kg～1,330kg
植物ライン10tライン	5,000kg～10,000kg
魚油ライン	560kg～1,330kg
少量ライン精製工程	360kg～450kg
少量ライン水素添加工程	250kg～400kg
少量ラインエステル交換工程	400kg～800kg

エステル油製品

お客様のご要望にマッチングするよう、安定した原料供給体制と厳格な品質管理体制を確立し、品質の高い製品を提供しています。

[主な製品]
Technol SD、Technol PG、Techol LTO、テクノールMIS、 他

ケミカル製品

小ロットの受託生産に対応した化学品専門工場
南中郷工場は、危険物製造の認可のもの、高付加価値の樹脂、ワックス、化成品等の生産を行っています。

[受注生産]
小ロット200ℓ～3tまでの反応が可能

[反応槽]
●エステル化反応　●エステル交換
●樹脂反応　●脱溶剤回収　●混合溶解

[製品の荷姿と形状]
●ドラム充填　●缶充填　●フレーク化
●造粒化

[固化成型設備]
●ロートフォーマによる粒状成形

YOKOZEKI

食用油脂製品一覧

Edible Oil & fat products list

ラード	容量/荷姿	賞味期限　(未開封)	JAS	RSPO	ページ
ベターラード	15kg/缶	製造後6ヵ月	○		2
舞味　（缶）	15kg/缶	製造後6ヵ月	○		2
舞味　（箱）	15kg/箱	製造後6ヵ月	○		2
ALBA1000　（箱）	12kg(1kg×12袋)/箱	製造後6ヵ月	○		2
YY調製ラード30	15kg/缶	製造後6ヵ月			2
ローズラード	15kg/缶	製造後9ヶ月			12

ショートニング	容量/荷姿	賞味期限　(未開封)	JAS	RSPO	ページ
精製牛脂　（缶）	15kg/缶	製造後6ヶ月			3
精製牛脂　（ピロー）	10kg(5kg×2袋)/箱	製造後6ヶ月			3
LO-20	16.5kg/缶	製造後6ヶ月			3
ST-85	10kg(5kg×2袋)/箱	製造後12ヶ月(10℃以下)			4
ネリトロオイル	10kg(5kg×2袋)/箱	製造後12ヶ月(10℃以下)			4
HR-35	15kg/缶	製造後12ヶ月	○		4
PW-50	15kg/箱	製造後12ヶ月	○	○	4
VAMOSショートニング	15kg/缶	製造後6ヶ月			5

呈味油脂	容量/荷姿	賞味期限　(未開封)	JAS	RSPO	ページ
チキンオイル-E	15kg/缶	製造後6ヶ月(15℃以下)			6
ポークオイル-E	15kg/缶	製造後6ヶ月(15℃以下)			6
ビーフオイル	15kg/缶	製造後6ヶ月(15℃以下)			6

硬化油	容量/荷姿	賞味期限　(未開封)	JAS	RSPO	ページ
パーム極度硬化油	20kg/袋	製造後12ヶ月	○	○	8
菜種極度硬化油	20kg/袋	製造後12ヶ月	○		8
ハイエルシン菜種極度硬化油	20kg/袋	製造後12ヶ月	○		8
大豆極度硬化油	20kg/袋	製造後12ヶ月	○		8
豚脂極度硬化油	20kg/袋	製造後12ヶ月	○		8
牛脂極度硬化油	20kg/袋	製造後12ヶ月	○		8

プレミアムオイル	容量/荷姿	賞味期限　(未開封)	JAS	RSPO	ページ
精製椿油	16.5kg/缶	製造後12ヶ月			9
精製ハイオレイックヒマワリ油	16.5kg/缶	製造後12ヶ月			10
精製マカダミアナッツ油	16.5kg/缶	製造後12ヶ月			10

食用油脂、その他	容量/荷姿	賞味期限　(未開封)	JAS	RSPO	ページ
鮪精製油L	15kg/缶	製造後4ヶ月(10℃以下)			5
ソリッドX	6kg段ボール(500g×12袋)	非食用			11

YOKOZEKI

精製ラード シリーズ

栄養成分表示(100gあたり) /
エネルギー 941Kcal、たんぱく質 0g、
脂質 100g、炭水化物 0g、食塩相当量 0g
「推定値」

※2020年11月現在

厳選した豚脂を使用して、国内で搾油、精製を行った精製ラードです。

ベターラード

主な用途

- 揚げ物〔とんかつ〕
- 炒め物〔野菜炒め.焼きそば〕
- 練り込み
  〔製菓製パン.餃子.中華まん〕
- コク、旨味付け〔カレー.タレ〕

名称	純製ラード
原材料名	豚脂（国内製造） ／酸化防止剤（V.E） シリコーン
容量/荷姿	15kg/天切缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月(未開封)
その他	ＪＡＳ品

舞味（缶）/ 舞味（箱）

名称	純製ラード
原材料名	豚脂（国内製造） ／酸化防止剤（V.E） シリコーン
容量/荷姿	15kg/天切缶, 15kg/箱
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月(未開封)
その他	ＪＡＳ品

ALBA1000（箱）

使いやすい軽量パック
持ち運びが楽ちん！
梱包の後処理が簡単！

名称	純製ラード
原材料名	豚脂（国内製造） ／酸化防止剤（V.E）シリコーン
容量/荷姿	1ｋｇ×12袋/箱
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月(未開封)
その他	ＪＡＳ品

YY調製ラード30

豚脂と植物油脂をブレンドし、
精製した調製ラードです。
純製ラードよりも匂いが少ないため、
幅広くお使いいただけます。

名称	調製ラード
原材料名	豚脂（国内製造）、 食用植物油脂 ／酸化防止剤（V.E） シリコーン
容量/荷姿	15kg/天切缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月(未開封)

YOKOZEKI

動物性ショートニング シリーズ

常温で半固形状･固形状の食用油脂です。
豊富な動植物原料、適切な加工で、機能･使用性･安定性を確保しております。

精製牛脂（缶）

国産の牛脂を100％使用して、国内で搾油・精製を行った精製牛脂です。
牛脂独特の匂い・コクがあり、カレーや揚げ油などにもお使い頂けます。

名称	食用動物油脂
原材料名	牛脂（国内製造）／酸化防止剤（V.E）
容量/荷姿	15kg/天切缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月(未開封)
特徴	新鮮な牛脂を使用

主な用途
- カレー
- 冷凍食品

精製牛脂（ピロー）

- 使いやすい軽量パック！
- 持ち運びが楽ちん！
- 梱包の後処理が簡単！

名称	食用動物油脂
原材料名	牛脂（国内製造）／酸化防止剤（V.E）
容量/荷姿	10kg(5kg×2袋)/箱
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月(未開封)
特徴	新鮮な牛脂を使用

主な用途
- カレー
- 冷凍食品

ＬＯ－２０

国産鶏油を精製し、旨味のみを残した扱いやすい製品です。
曇点22°C以下と、常温でも固まりにくいです。
スープ・加工食品など、幅広くお使い頂けます。

名称	食用油脂
原材料名	食用動物油脂（鶏油）（国内製造）／酸化防止剤（V.E、カテキン）
容量/荷姿	16.5kg/ローヤル缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月(未開封)
特徴	鶏油使用、曇点22°C以下

主な用途
- 風味付け
- 冷凍食品

YOKOZEKI

植物性ショートニング シリーズ

常温で半固形状・固形状の食用油脂です。商品設計に適した植物原料、
適切な加工で、機能・使用性・安定性を確保しております。

ＳＴ－８５

※綿実白絞油(エス交)品

名称	食用油脂
原材料名	食用精製加工油脂（国内製造）／酸化防止剤（Ｖ.Ｅ）
容量/荷姿	10kg(5kg×2袋)/箱
保存方法	10°C以下で保存
賞味期限	製造後12ヶ月

綿実油を使用した軽い風味でクセの無い食用油脂です。

綿実油100％のエステル交換油と綿実ステアリンの原料を使用しており、一括表示が2種類となります。

※綿実ステアリン品

名称	食用綿実油
原材料名	食用綿実油（国内製造）／酸化防止剤（Ｖ.Ｅ）
容量/荷姿	10kg(5kg×2袋)/箱
保存方法	10°C以下で保存
賞味期限	製造後12ヶ月

ネリトロオイル

混ぜ込みが簡単で主にネギトロ用に使用されています。

名称	食用油脂
原材料名	食用植物油脂（国内製造）／酸化防止剤（Ｖ.Ｅ）
容量/荷姿	10kg(5kg×2袋)/箱
保存方法	10°C以下で保存
賞味期限	製造後12ヶ月

ＨＲ－３５

主な用途
- ホワイトソース
- 惣菜
- 練り込み

名称	ショートニング
原材料名	食用精製加工油脂（国内製造）／酸化防止剤（Ｖ.Ｅ）
容量/荷姿	15kg/缶
保存方法	直射日光を避け常温で保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品
特徴	菜種油使用、融点35°C

ＰＷ－５０

主な用途
- 融点調整

※RSPO認証品あり

名称	ショートニング
原材料名	食用精製加工油脂（国内製造）／ショ糖脂肪酸エステル、酸化防止剤（Ｖ.Ｅ）
容量/荷姿	15kg/箱
保存方法	直射日光を避け常温で保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品
特徴	パーム油使用、融点51°C

YOKOZEKI

食用油脂、その他

食材にもう一手間加える油脂です。

鮪精製油Ｌ

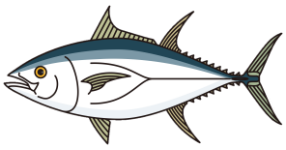
名称	食用油脂
原材料名	鮪油（国内製造） ／酸化防止剤（V.E、カテキン）
容量/荷姿	15kg/缶
保存方法	10℃以下で保存
賞味期限	製造後4ヶ月

主な用途
- 水産加工品（練り物、ネギトロ）
- 栄養成分補助として
- 健康食品

性状・特徴
- 魚特有の匂いを軽減
- 安定性を向上
- DHA/EPA含有
  （分析例　DHA:24％,EPA:6.5％）

DHA・EPAとは

5大栄養素のひとつ「脂肪」のなかでも、必須脂肪酸と呼ばれる栄養素で、オメガ３系脂肪酸のうちの２つとして知られています。
DHAとEPAは、どちらもマグロやイワシ、サンマ、サバなどの魚の脂に多く含まれている栄養素です。どちらも体で作ることができないので、食べ物などから摂取する必要があります。



ＶＡＭＯＳショートニング

名称	ショートニング
原材料名	豚脂（国内製造）、牛脂 ／酸化防止剤（V.E）シリコーン
容量/荷姿	15kg/缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後6ヶ月

豚脂と牛脂を精製し、ブレンドした食用油脂です。
独特な風味をもっており、揚げ油に使用いただけます。

主な用途
- 揚げ物
- 炒め物

YOKOZEKI

呈味油脂 シリーズ

原料本来の旨味、コク、風味を活かしたタイプの食用油脂です。

チキンオイル-E

名称	食用油脂
原材料名	鶏脂(国内製造) 酸化防止剤（V.E）
容量/荷姿	15kg/缶
保存方法	15°C以下で保存
賞味期限	製造後6ヶ月

ポークオイル-E

名称	食用油脂
原材料名	豚脂(国内製造) 酸化防止剤（V.E）
容量/荷姿	15kg/缶
保存方法	15°C以下で保存
賞味期限	製造後6ヶ月

ビーフオイル

名称	食用油脂
原材料名	牛脂(国内製造) 酸化防止剤（V.E）
容量/荷姿	15kg/缶
保存方法	15°C以下で保存
賞味期限	製造後6ヶ月

主な用途

- コク、旨味付け〔調理ソース、タレ、スープ〕
- 畜産加工品、惣菜、冷凍食品
- 原料本来の特徴を生かし、調理油としても使用可能

性状・特徴

- 未精製品⇨原料本来がもつ特徴、旨味、風味がいきています。
- 厳選された新鮮な国産原料を使用
- 安定性は一般の精製油と遜色なし

YOKOZEKI

硬化油 シリーズ

油を完全に水素添加した極度硬化油です。
原料由来別に6種類ご用意しております。

主な用途

①融点調整剤
⇨油に添加することで融点を上昇させる
(例)　1％の添加で約2℃上昇
②分離防止剤・ゲル化剤
⇨液油に添加することで分離を防止
他用途
・ゲル化剤〔特にパーム硬、ハイエル硬〕
・カレールー(成形・口溶け)
・魚のエサコーティング
・離型剤
・乳化安定
・ホイップ効果
・チョコレートのブルーミング防止
・ショートニングの付与

特徴

油脂の二重結合箇所に水素を付加し、
融点・酸化の安定性を高めたもの

①酸化を受けにくい
⇨腐敗しにくく、保存性に優れる
加熱安定性も向上

②色相、臭いの品質
⇨融点が高くなることにより、
結晶の微細化を促進
サクサク感など、特有の物性を付与する
トランス酸を含まない

YOKOZEKI

ハイエルシン 菜種極度硬化油

名称	食用精製加工油脂
原材料名	菜種油
融点	60°C
容量/荷姿	20kg/袋
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品

※ベヘン酸高含有

脂肪酸組成（%）弊社実測値		
ラウリン酸	C12	–
ミリスチン酸	C14	–
パルミチン酸	C16	3.5
ステアリン酸	C18	38.4
アラキジン酸	C20	9.6
ベヘン酸	C22	46.8
リグノセリン酸	C24	1.3

パーム極度硬化油

名称	食用精製加工油脂
原材料名	パーム油
融点	58°C
容量/荷姿	20kg/袋
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品

※RSPO認証品あり

脂肪酸組成（%）弊社実測値		
ラウリン酸	C12	0.4
ミリスチン酸	C14	1.2
パルミチン酸	C16	43.3
ステアリン酸	C18	54.2
アラキジン酸	C20	0.6
ベヘン酸	C22	–
リグノセリン酸	C24	–

大豆極度硬化油

名称	食用精製加工油脂
原材料名	大豆油
融点	67°C
容量/荷姿	20kg/袋
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品

脂肪酸組成（%）弊社実測値		
ラウリン酸	C12	–
ミリスチン酸	C14	–
パルミチン酸	C16	10.3
ステアリン酸	C18	87.9
アラキジン酸	C20	0.8
ベヘン酸	C22	0.7
リグノセリン酸	C24	–

菜種極度硬化油

名称	食用精製加工油脂
原材料名	菜種油
融点	67°C
容量/荷姿	20kg/袋
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品

脂肪酸組成（%）弊社実測値		
ラウリン酸	C12	–
ミリスチン酸	C14	–
パルミチン酸	C16	5.1
ステアリン酸	C18	91.4
アラキジン酸	C20	2.3
ベヘン酸	C22	0.8
リグノセリン酸	C24	–

牛脂極度硬化油

名称	食用精製加工油脂
原材料名	牛脂
融点	60°C
容量/荷姿	20kg/袋
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品

脂肪酸組成（%）弊社実測値		
ラウリン酸	C12	0.1
ミリスチン酸	C14	3.5
パルミチン酸	C16	26.9
ステアリン酸	C18	64.1
アラキジン酸	C20	0.9
ベヘン酸	C22	–
リグノセリン酸	C24	–

豚脂極度硬化油

名称	食用精製加工油脂
原材料名	豚脂
融点	60°C
容量/荷姿	20kg/袋
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月
その他	ＪＡＳ品

脂肪酸組成（%）弊社実測値		
ラウリン酸	C12	0.1
ミリスチン酸	C14	2.0
パルミチン酸	C16	27.1
ステアリン酸	C18	66.4
アラキジン酸	C20	1.9
ベヘン酸	C22	–
リグノセリン酸	C24	–

YOKOZEKI

プレミアムオイル シリーズ

厳選した植物油を精製したプレミアムオイルです。
高オレイン酸含有のため、からだの内側からの美容効果も期待できます。

精製椿油

製品紹介

本製品は、ツバキ（Ｃａｍｅｌｌｉａ　Ｊａｐｏｎｉｃａ　Ｌｉｎｎ）の種子から搾油・精製して得られる、オレイン酸が83%以上含まれた組成の非常に酸化安定性の高い植物油です。
古くから髪にツヤ、潤いを与える頭髪油として確固たる地位を築いています。

性状・特徴

- 無色から淡黄色の透明な液油
- オレイン酸含有量が高く、リノール酸含有が低い
- 優れた酸化安定性

主な用途

天ぷら、炒め物、サラダ

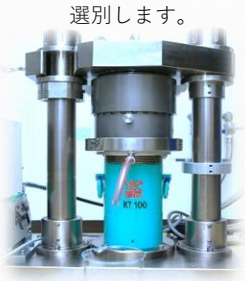
名称	食用椿油
原材料名	食用椿油(国内製造)
容量/荷姿	16.5kg/缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月

脂肪酸組成(%)	当社測定値	
パルミチン酸	C16	6.3
パルミトオレイン酸	C16:1	0.1
ステアリン酸	C18	1.9
オレイン酸	C18:1	88.8
リノール酸	C18:2	2.6
リノレン酸	C18:3	0.1
エイコセン酸	C20:1	0.2
その他		0.0

椿は1月～3月にかけて
花が咲きます。

10月から2月にかけて種子は
落下し、手作業で集められます。

拾い集めた種子を天日干しし、
選別します。



椿油は種子をプレスして抽出します。
※抽出される油の量は種子の総重量
の約20%～30%です。

その後工場で精製し、
品質の良い椿油をお届けします。

YOKOZEKI

ハイオレイックヒマワリ油

製品紹介

本製品はヒマワリの種子から得られるオレイン酸含有量の高い植物油脂です。ヒマワリのオリジナル種はリノール酸が約70％含有されている種子油ではありますが、ヒマワリ栽培の遺伝学的選別(遺伝子交換ではない)によりオレイン酸の含有量の高く、高不飽和脂肪酸が少ない酸化安定性の高いハイブリッド種が生まれています。弊社のハイオレイックヒマワリ油はこのハイブリッド種です。

性状・特徴

- オレイン酸含有量が高い
- 天然のビタミンEが豊富に含まれる
- 優れた酸化安定性

主な用途

パンケーキ 、ヨーグルト、サラダドレッシング、炒め物

名称	食用植物油
原材料名	食用ひまわり油(ハイオレイック)（国内製造）
容量/荷姿	16.5kg/缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月

脂肪酸組成(%)		当社測定値
パルミチン酸	C16	2.8
パルミトオレイン酸	C16:1	Tr
ステアリン酸	C18	3.8
オレイン酸	C18:1	88.8
リノール酸	C18:2	3.5
リノレン酸	C18:3	0.1
アラキジン酸	C20	0.3
エイコセン酸	C20:1	0.3
その他		0.0

【ヒマワリの歴史】
紀元前3000年にはアリゾナ州やニューメキシコ州で栽培されており、16世紀頃にはアメリカからヨーロッパに持ち込まれました。
18世紀ごろから油糧植物としての栽培がはじまったと言われております。
ヒマワリの種子の油の量は総重量の約40％以上です。

【マカダミアの歴史】
マカダミアはハワイのイメージが強いですが、何千年も前にオーストラリアの北東沿岸の熱帯雨林で発見されました。種子は直径2cmほどの殻果で食品だけではなく、化粧品原料としても使用されています。
当社のマカダミアナッツオイルは、ケニア産を主として使用しております。

精製マカダミアナッツ油

製品紹介

本製品はマカダミアの種子から抽出・精製して得られる天然油脂です。
マカダミアナッツは、ハワイをはじめ、オーストラリア、太平洋諸島、ケニアなどアフリカ諸国で植林されています。食用、化粧品油類として広く親しまれています。

性状・特徴

- オレイン酸、パルミトオレイン酸含有量が高い
- 淡黄色の無色透明な液体

パルミトオレイン酸(POA)

マカダミアナッツオイルとは一般的に脂肪酸でもあるPOA(パルミトオレイン酸)を含む、オメガ9系列の油脂です。
POAは人間の体の皮膚にも含まれ、加齢とともに減少していきますが、マカダミアナッツオイルを日常に取り入れると、効率よくPOAを摂取できるといわれております。

主な用途

パンケーキ 、ヨーグルト、
サラダドレッシング、炒め物

名称	食用植物油脂
原材料名	食用マカダミアナッツ油（国内製造）
容量/荷姿	16.5kg/缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後12ヶ月

脂肪酸組成(%)		当社測定値
ミリスチン酸	C14	0.8
パルミチン酸	C16	8.8
パルミトオレイン酸	C16:1	22.2
ステアリン酸	C18	3.3
オレイン酸	C18:1	55.4
リノール酸	C18:2	3.2
リノレン酸	C18:3	0.1
アラキジン酸	C20	2.7
エイコセン酸	C20:1	2.5
ベヘン酸	C22	0.8
その他		0.2

YOKOZEKI

ソリッドX

廃油の処理でお困りではありませんか？

成分は天然油脂
安全で衛生的
きれいに廃油の処理ができます。

80℃以上のうちに油に溶かすだけ！
どなたでも簡単に固められます。

手や厨房を汚さず、固まった油は
燃えるゴミとして処分できます。

入り目
６kg段ボール(500gポリ×12袋)

標準ご使用量

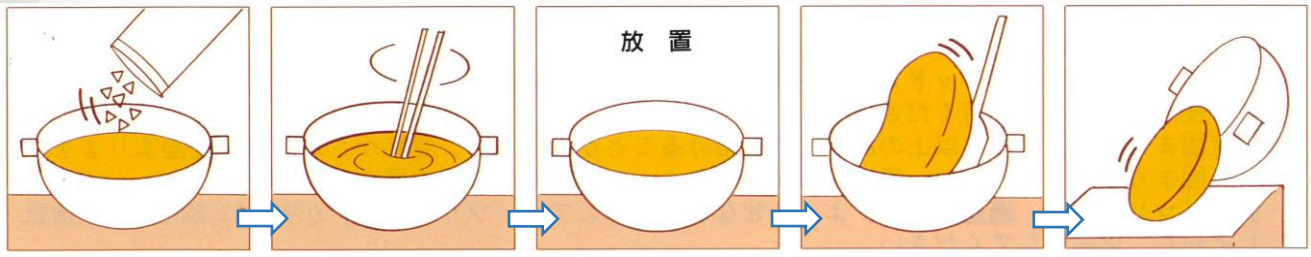
○廃油の重さに対して「ソリッドX」3%（1Lの廃油に対して約30ｇ）が標準です。
○「ソリッドX」1袋（500ｇ）で約17Lの廃油が固められます。

ご使用方法

①調理後、火を消してすぐに「ソリッドX」を適量入れてください。(80°C以下だと溶けません)
②「ソリッドX」が完全に溶け、全体が均一になるよう良くかき混ぜます。
③そのまましばらく放置してください。（凝固時間は室温・油量により異なります。）
④油温度40°C以下で固まり始め、その後ゼリー状に固まります。
⑤ゼリー状に固まったら、フライ返しなどで取り出します。※フライパンを強くこすると傷の原因になります。
⑥燃えるゴミとして処理してください。

ご使用上の注意

○「ソリッドX」は必ず火を消してからご使用ください。
○廃油の量に対して「ソリッドX」の使用量が少ないと、十分に固まらないことがあります。標準使用量以上をお使いください。
○一度固まった廃油も50°C以上の高温下ではとけることがあります。温度が下がれば再度固まります。
○もし固まらなかった場合や、温度が下がってしまった廃油を処理する場合は、先に「ソリッドX」適量を加え、よく混ぜながら加熱して、「ソリッドX」が完全に溶けたことを確認してから、火を消してください。
○お子様の手の届かない場所に保管してください。
○食品ではありませんので、食べないでください。
○他の用途にはご使用にならないでください。



●廃油加熱中は、その場を離れないでください。
　もし離れる場合は必ず火を消してください。
●廃油を加熱しすぎると火災の原因になることがあります。

YOKOZEKI

ローズラード

名称	食用動物油脂
原材料名	豚脂（国内製造） ／酸化防止剤（Ｖ.Ｅ）、シリコーン
容量／荷姿	１５ｋｇ／天切缶
保存方法	直射日光を避け常温にて保存
賞味期限	製造後９ヶ月 (未開封)
特徴	一般品

主な用途

- 揚げ物〔とんかつ、串カツ〕
- コク・旨味付け〔カレー、ラーメン〕
- 練り込み〔餃子、中華まん、製菓製パン〕
- 炒め物〔野菜炒め、チャーハン、ピラフなど〕

原材料情報

原材料名（一次原料）	二次原料	由来原料	添加物配合目的	原産国
豚脂		豚肉		日本、韓国、他
ミックストコフェロール			酸化防止剤	
	トコフェロール抽出物	大豆		アメリカ、他
	米油	米		日本、他
シリコーン	シリコーン	ケイ石	消泡剤	

アレルゲン情報（27品目）

	表示の必要性	不要の理由
豚肉	×	総タンパク質1ppm以下
大豆	×	蒸留、精製のため

栄養成分（100g当たり／文献値）

熱量	941kcal	飽和脂肪酸	39.29g
たんぱく質	0g	一価不飽和脂肪酸	43.56g
脂質	100g	多価不飽和脂肪酸	9.81g
炭水化物	0g	トランス脂肪酸	0.63g（実測値例）
食塩相当量	0g	コレステロール	100mg

梱包

荷姿	
内容量	15kg
包材材質	ブリキ（天切缶・新缶）
包材込重量	16kg
サイズ	238×238×349.5mm

横関油脂工業株式会社 YOKOZEKI

本社工場：〒319-1556　茨城県北茨城市中郷町日棚字宝壺 644-49
TEL 0293-42-1423 FAX 0293-42-3260

南中郷工場：〒319-1556　茨城県北茨城市中郷町日棚字宝壺 2128-2　南中郷工業団地
TEL 0293-423-7720 FAX 0293-43-7721

東京支店：〒110-0015 東京都台東区東上野３丁目１８番4号　常陽上野ビル4階
TEL 03-5834-3802 FAX 03-5834-3803