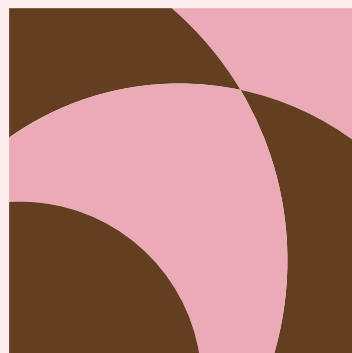
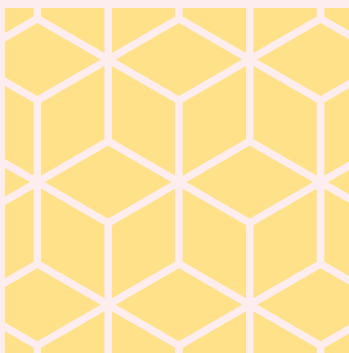
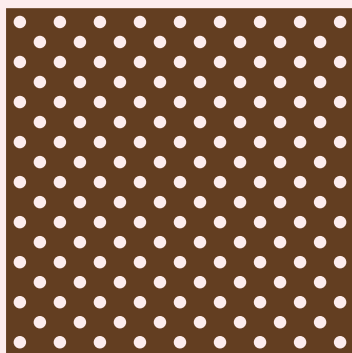
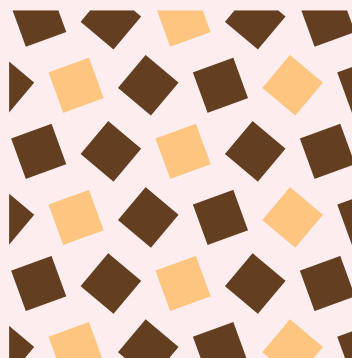
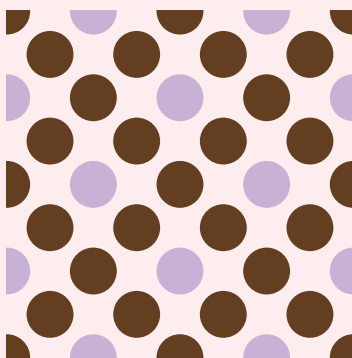
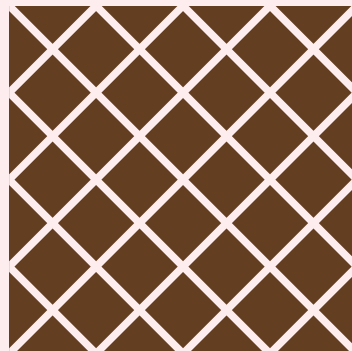
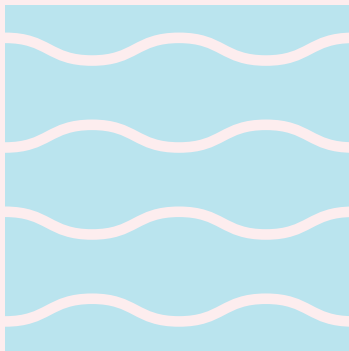




NISSHIN KAKO PRODUCT CATALOGUE

日新化工 総合カタログ
2022 ver.

チョコレートを通じて、たくさんの笑顔を。

Chocolate makes you smile.

NKチョコレート



NKフィリング



NKマーガリン



洋菓子やパンのコーティングなどに使われる「洋生用チョコレート」を日本で初めて開発した日新化工は、
1948年の設立以来、製菓のプロフェッショナルに愛される各種食品原料をつくり続けてきました。
チョコレートを通じて、たくさんの笑顔。—— Chocolate makes you smile.
私たちは豊かな食文化を創造する縁の下の力持ちとして、人びとの笑顔を支え続けています。

NKチョコレート

NK CHOCOLATE

多様化する市場ニーズ、微妙に変化し続ける消費者の味覚や嗜好を正確にとらえた製品づくりを行っています。厳選された良質なカカオ原料を使用し、長年培ってきた技術や経験を生かした磨砕（リファイニング）、精練（コンチング）、調温（テンパリング）など一連の工程を経ることで、あらゆるご要望に応じたチョコレートを生み出します。

板物

カカオ原料を使用したテンパリングチョコレート。厳選されたガーナ産のみを使用したシリーズのほか、抹茶・コーヒー味などを取りそろえたシリーズもあります。お客さまの作業性に合わせて、さまざまな形状をご用意しています。

洋生

ココアバター以外の植物油脂などを配合したノーテンパリングチョコレート。1956年に日新化工が初めて開発しました。テンパリングの必要がなく、その利便性の高さから、今日ではなくてはならない材料のひとつとなっています。

冷菓

アイスクリームなどの冷菓コーティング用チョコレート。口どけや風味のよさに加えて、お客さまの作業性も重視。ご要望に合わせた特性を設計しています。

小物

チョコレートを二次・三次加工したトッピング材料。線がきチョコ、巻きチョコなどが最終製品を美しく仕上げます。焼き込み用もあります。

粉末

粉末状のチョコレートや赤・茶・黒のココアパウダーなど。練り込みからトッピングまで、幅広い用途に応じた製品を取りそろえています。

NKフィリング

NK FILLING

お菓子やパンの中に詰めたり、はさんだりして使用する材料がフィリングです。カスタードクリームをはじめ、キャラメルソース、レモンカードなどのフレーバーも充実。なめらかな口どけで、最終製品との一体感が生まれます。生クリームなどを練り込んだ生チョコレートも取りそろえています。

NKマーガリン

NK MARGARINE

1949年から扱っているマーガリン製品は、業務用チョコレートよりも早くから取り組み、日新化工の原点となっています。植物油と乳脂肪を合わせたコンパウンドタイプ、純植物性原料のみ使用のマーガリンのほか、純植物性のショートニングも取り扱っています。

INDEX

NKチョコレート

テンパリングタイプ（板物）

03

ノーテンパリングタイプ（洋生）

コーティング用

07

サンド・包餡用

10

練り込み用

11

トッピング（小物）

焼成用

12

飾り用

13

パウダー（粉末）

15

NKフィリング

カスタード／その他製菓材料

17

※ チョコフィリングは、NKチョコレートのページに掲載しています。

NKチョコレート テンパリングタイプ

ガーナシリーズをはじめ、スイート、ミルク、ホワイト、カラーのラインナップから、用途に合わせてお選びいただけます。

スイート

NKガーナスイート72



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

カカオマスをたっぷり使用したビターで大人な味。クラシックショコラに最適です。

スイート

NKガーナスイート62



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

カカオの深いダークチョコレート。フォンダンショコラなどの焼き菓子におすすめです。

スイート

オーガニッククーヴェル
スイートNW

荷 姿：1kg × 2枚 × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

ビター感

国内製造による有機JAS認証のオーガニックチョコレート。乳化剤・香料不使用です。

スイート

クーヴェルチュール
カカオン スイート

荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

カカオの香りが他の素材を引き立てる、ベーシックなクーヴェルチュールです。

スイート

NKガーナスイート56.5
トレビット

荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

カカオの風味がシャープに香り立ち、ムースなどの生菓子に最適です。

スイート

NKプチクーヴェルスイート



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

ペレット状に成型したスイートチョコレート。まろやかな風味が特徴のクーヴェルチュールです。

スイート

カカオデオロ
スイートチョコレート

荷 姿：1kg × 2枚 × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

カカオの風味と甘さのバランスが絶妙な一品です。

スイート

NKガーナスイート55



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

カカオ感・香り・甘さのバランスが取れた味わいで、どんなお菓子とも相性抜群です。

スイート

スイート



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

NK王道のスイートチョコレートは、主張しすぎないベーシックなビュアチョコです。

スイート

スイートフレーク



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

練り込んでも、とくしても使えるフレーク状のチョコレートです。

スイート

カットチョコ スイート



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

スイートチョコレートを、とかしやすいカット状に仕上げました。

スイート

カットチョコスイートSP



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート
賞味期間：545日

ビター感

とかしやすいカット状のスイートチョコレートです。

※味の指標は種類ごとに社内比較したものです。



ガーナ産カカオ原料のみを使用した製品

ミルク

クーヴェルチュール
カカオン ミルク



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



ミルクの甘みが楽しめる、ベーシックなミルクチョコレートです。削りにも使用可能。

ミルク

NKプチクーヴェルミルク



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



ペレット状に成型したミルクチョコレート。まろやかで癖のない風味です。

ミルク

カカオデオロ
ミルクチョコレート



荷 姿：1kg × 2枚 × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



カカオの風味と甘さのバランスにこだわった一品です。

ミルク

NKガーナミルク 39



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



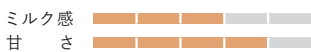
ミルクの香りとカカオ感のバランスがほどよく、生チョコやムースと相性抜群です。

ミルク

ミルク



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



NKのミルクチョコレートといえばこの一品。ピュアなミルク感を素材にプラスします。

ミルク

ミルクチョコレートフレーク



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



練り込んでも、とくしても使えるフレーク状のミルクチョコレートです。

ミルク

カットチョコ ミルク



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



ミルクチョコレートを、とくしやすいカット状に仕上げました。

ミルク

NKガーナミルクフランス 36



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



塩味と乳感の強いフランス産全粉乳を使った、こだわりのミルクチョコレートです。

ホワイト

クーヴェルチュール
カカオン ホワイト



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



ミルクにバニラ感の甘さを加えた、ホワイトタイプのベーシックなクーヴェルチュール。

ホワイト

NKプチクーヴェルホワイト



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



ホワイトチョコを使いやすいペレット状にしました。まろやかで癖のない風味です。

ホワイト

カカオデオロ
ホワイトチョコレート



荷 姿：1kg × 2枚 × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



バニラ感が特徴のホワイトチョコレートです。

ホワイト

ホワイト



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



NK王道のホワイトチョコレートは、さまざまな素材の味を引き立てます。

ホワイト

NKガーナホワイトフランス 34



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

ミルク感
甘 さ
バニラ感

フランス産全粉乳を使用したこだわりのチョコレート。乳の塩味が味を引き立たせます。

ホワイト

NKガーナホワイト33



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

ミルク感
甘 さ
バニラ感

ミルクの甘みにココアバターがほどよく調和。コクのあるホワイトチョコレートです。

カラー

NKプチクーヴェル抹茶



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

甘 さ **要冷蔵**

香り豊かな宇治抹茶を配合したチョコレート。上品な旨味と渋みがほどよく味わえます。

カラー

NKプチクーヴェルほうじ茶



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：チョコレート
賞味期間：180日

甘 さ

炭火焙煎茶葉を使用（ほうじ茶パウダー中50%）し、ほうじ茶の魅力を引き出しました。

カラー

NKガーナキャラメル 38



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

甘 さ

キャラメルの香ばしさとミルクのマイルド感が絶妙な、キャラメルチョコレートです。

カラー

NKプチクーヴェルブロード



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

甘 さ

着色料不使用で美しいブロード色が特徴。塩味の効いた香ばしい口当たりです。

カラー

クーヴェルチュール カカオン ストロベリーNW



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

甘 さ

ストロベリーパウダーを使用した板タイプ。フレッシュ感のある甘みと酸味が特徴です。

カラー

クーヴェルチュール カカオン コーヒー



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

甘 さ

コーヒー独特の苦味と香りをしっかりと引き立たせた一品。削りにも使用可能です。

カラー

ヘーゼルアーモンド ジャンドーヤNW



荷 姿：5kg
規 格：チョコレート
賞味期間：180日

甘 さ

ヘーゼルナッツペーストとアーモンドペーストを配合しています。

カカオ原料

NKガーナカカオマス



荷 姿：1kg × 10
規 格：カカオマス
賞味期間：730日

ビター感
酸 味

ガーナ産カカオ原料使用。生地に加えることで苦味や香りを演出します。

カカオ原料

カカオマス



荷 姿：2kg × 5
規 格：カカオマス
賞味期間：730日

ビター感
酸 味

カカオ風味を引き出したNKオリジナルのブレンド。カカオ分の調整に使えます。

カカオ原料

カカオマスフレーク



荷 姿：10kg
規 格：カカオマス
賞味期間：730日

ビター感
酸 味

練り込んでも、とくしても使える便利なフレーク状のカカオマスです。

※味の指標は種類ごとに社内比較したものです。



ガーナ産カカオ原料のみを使用した製品

カカオ原料

クイックカカオマスNB



荷 姿：10kg
規 格：カカオマス
賞味期間：730日

ビター感
酸 味

とかしやすい小判型のカカオマス。他の素材と混ぜてカカオ分を調整可能です。

カカオ原料

NKガーナココアバター



荷 姿：1kg×5
規 格：ココアバター
賞味期間：365日



脱臭
脱色

デオドライズタイプのココアバター。スプレー状でとかしやすく、作業性も良い一品。

カカオ原料

ココアバター / NKココアバター



荷 姿：2kg×4 / 8kg (ダンボール流し込み)
規 格：ココアバター
賞味期間：365日 / 300日

チョコレートに足して、なめらかな口どけを実現するココアバター。粘度調整に便利。

テンパリング剤

NKクイックテンパNW



荷 姿：120g×12
規 格：製菓材料
賞味期間：365日

要冷蔵

とかして30～33℃に調温したチョコに0.2%以上加えるだけで、テンパリングが容易にできます。

国内製造のオーガニックチョコレート

環境保全や食の安全への関心が高まるなか、自然環境にやさしいオーガニック関連商品が注目を集めています。日新化工では、業界に先駆けて農林水産省の登録認証機関である「JONA」の認証を取得しています。

日新化工のオーガニックチョコレートは、可能な限り化学的なものを排除した原料を使用し、有機JAS認証基準に基づいた厳しい審査に合格しています。

オーガニッククーヴェルスweets NW

国内製造品で初めて認証されたオーガニックチョコレート。他のオーガニック原料と併用することで、付加価値の高い製品を作ることができます。型抜き、コーティング、練り込み、ガナッシュなど幅広い用途に使用できます。



日新化工は、日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会（JONA）の認証を受けた有機JAS認証事業者です。

テンパリングについて

テンパリング（温度調節）とは、チョコレートに含まれるココアバターを安定した結晶にすることを指します。おいしくてなめらかなチョコレートを作るために欠かせない非常に重要な作業です。



テンパリングしたチョコレートは
艶やかな光沢がある



テンパリングがうまく行われないと、
保存中にブルーム現象と呼ばれる
独特の劣化現象を生じる

テンパリング（温度調節）の作業工程

- 1 融解 細かく刻んだチョコレートをボウルに入れ、50～55℃くらいの湯煎でとくす
- 2 冷却 チョコレートの入ったボウルを水の入ったボウルにあて、よく攪拌しながら冷やす
- 3 昇温 湯煎に1秒くらいあてて外す。よく攪拌して温度を上げていく作業を繰り返す
- 4 冷却 型に流して冷蔵庫で冷却する

テンパリング 温度条件

チョコレート	融解	冷却	昇温
スイート	40～45℃	26～27℃	29～30℃
ミルク・ホワイト	40～45℃	25～26℃	28～29℃

NKチョコレート ノーテンパリングタイプ（コーティング用）

菓子やパンなどの素材に合わせて、さまざまな味・色・種類を取りそろえています。

スイート

洋生用ダークチョコ



荷 姿：5kg / 10kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ビター感

ビターなココア風味のダークチョコ。しっかりしたボディのコーティングに最適です。

スイート

PGガーナスイート



荷 姿：5kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ビター感

厳選したガーナ産カカオ原料を使用。「洋生用ダークチョコ」より甘く、まろやかです。

スイート

BRH



荷 姿：5kg / 10kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ビター感

甘さ控えめでビターなコーティング。カカオ感があり、土台の味を引き立てます。

スイート

コーティング



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート利用食品
賞味期間：365日
ビター感

甘さ強めで、昔ながらの味わいがあります。土台の味を邪魔しない控えめな味です。

スイート

パエマ1000スイートNW



荷 姿：10kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ビター感

パンやドーナツのコーティングに最適なスイートタイプです。

スイート

クールメルト3000 スイートNW



荷 姿：5kg × 2
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ビター感

シャープな口どけで甘さ控えめなスイートタイプです。香料不使用。

スイート

NKルセーラスイート



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ビター感

ペレット状で、厚めのコーティングが可能です。テンパリング不要で型抜きできます。

スイート

NKソフトコートブラック



荷 姿：2kg × 5
規 格：準チョコレート
賞味期間：300日
ビター感

要冷蔵

冷蔵下でソフトな食感のコーティング素材。黒さが特徴のビタータイプです。

スイート

NKグラサージュチョコ



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート利用食品
賞味期間：90日
ビター感

要冷蔵
含水

チョコレート風味のグラサージュチョコです。

ミルク

ハイミルク



荷 姿：5kg / 10kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ミルク感

NK王道のミルクタイプコーティングは、ミルク感とカカオ感をしっかり感じられます。

ミルク

パエマ1000ミルクNW



荷 姿：10kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ミルク感

パンやドーナツのコーティングに最適なカカオ感強めのミルクタイプです。

ミルク

生クリーム用チョコレート ミルクNW



荷 姿：5kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ミルク感

割れにくくソフトな食感は生クリームデコレーションのコーティングに最適です。

※味の指標は種類ごとに社内比較したものです。



ガーナ産カカオ原料のみを使用した製品

ミルク

NKルセーラミルク



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ミルク感

ペレット状で、厚めのコーティングが可能です。テンパリング不要で型抜きできます。

ホワイト

デラホワイトNW



荷 姿：5kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ミルク感

ミルク感の強いホワイトタイプのコーティングです。

ホワイト

洋生用ホワイト



荷 姿：5kg / 10kg
規 格：製菓材料
賞味期間：365日
ミルク感

色が白く発色が良いホワイトタイプ。タルトの内側に塗り、湿気防止に使用できます。

ホワイト

パエマ1000ホワイトNW



荷 姿：10kg
規 格：製菓材料
賞味期間：365日
ミルク感

パンやドーナツのコーティングに最適で、色の白さが特徴のホワイトタイプです。

ホワイト

クールメルト3000ホワイト



荷 姿：5kg × 2
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ミルク感

シャープな口だけで黄みがかった色が特徴です。香料不使用。

ホワイト

NKルセーラホワイト



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
ミルク感

ペレット状で、厚めのコーティングが可能です。テンパリング不要で型抜きできます。

ホワイト

NKソフトコートホワイト



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート利用食品
賞味期間：300日
ミルク感

冷蔵下でソフトな食感のコーティング素材。着色のベースにも最適です。

カラー

ハイレモンNW



荷 姿：5kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
甘 さ

レモンパウダーを配合した、フレッシュな酸味が特徴。レモンケーキにもおすすめ。

カラー

レモン風味コーティング



荷 姿：5kg
規 格：製菓材料
賞味期間：365日
甘 さ

やさしく爽やかに香るレモンの風味が口に広がる、薄い黄色のコーティングです。

カラー

ストロベリーコーティング



荷 姿：5kg
規 格：製菓材料
賞味期間：240日
甘 さ

ストロベリーパウダーを配合。粒状の食感と、果実の甘酸っぱさを味わえます。

カラー

NKルセーラストロベリー



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：準チョコレート
賞味期間：240日
甘 さ

いちご本来の甘酸っぱい味わい。テンパリング不要で型抜きできます。

カラー

コーヒーコーティング



荷 姿：5kg
規 格：チョコレート利用食品
賞味期間：240日
甘 さ

コーヒー配合のコーティングは、しっかりとした味わい。柔らかさも特徴です。

※味の指標は種類ごとに社内比較したものです。

カラー

NKルセーラ抹茶



荷 姿：1.5kg × 6
規 格：準チョコレート
賞味期間：365日
甘 さ

要冷蔵

宇治抹茶配合。使いやすいペレット状です。テンパリング不要で型抜きできます。

カラー

NKソフトコート抹茶CO



荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート利用食品
賞味期間：240日
甘 さ

要冷蔵

冷蔵下でソフトな食感のコーティング素材。西尾抹茶配合。

ノーテンパリングタイプ(コーティング用)のカラーイメージ

スイート／ミルク／コーヒー

コーヒーコーティング	ハイミルク バエマ1000ミルクNW 生クリーム用チョコレートミルクNW NKルセーラミルク	コーティング バエマ1000スイートNW	BRH NKルセーラスイート	クールメルト3000スイートNW PG ガーナスイート 洋生用ダークチョコ	NKソフトコートブラック NKグラサージュチョコ

ホワイト／レモン

洋生用ホワイト バエマ1000 ホワイトNW	デラホワイトNW	NKルセーラホワイト NKソフトコートホワイト	クールメイト3000ホワイト	レモン風味コーティング	ハイレモンNW

ストロベリー

ストロベリーコーティング	NKルセーラストロベリー

抹茶

NKルセーラ抹茶 NKソフトコート抹茶CO

※色見本はあくまでイメージであり、
実際の製品の色を保証するものではありません。

NKチョコレート ノーテンパリングタイプ（練り込み用）

混ぜやすく、ダマになりにくいペースト状の練り込み素材です。とかす手間なく使用でき、少量の添加で風味づけできます。

スイート

NK練込用チョコペースト



荷 姿：3kg × 2 / 15kg
規 格：準チョコレート
賞味期間：240日

5～10%の添加でチョコレート風味を付与できます。色調整にも使えます。

カラー

抹茶ペースト



荷 姿：3kg × 2
規 格：製菓材料
賞味期間：240日

要冷蔵

5～10%の添加で自然な抹茶風味に。香料・着色料不使用。

チョコレート規格（生地定義）について

チョコレートと準チョコレートの違いはカカオ分の配合率です。準チョコレートはさまざまな油脂を使用することで、多様な物性が作れます。チョコレートをベースに生クリームを混ぜ合わせ、なめらかなクリーム状の食感に仕上げたものが生チョコレートです。無水のチョコレートとは、口どけ、味わい、保存性などが異なります。

成分	チョコレート生地			準チョコレート生地	
	基本タイプ	カカオ分の代わりに乳製品を使用したタイプ	ミルクチョコレート生地	基本タイプ	準ミルクチョコレート生地
カカオ分*1	35%以上	21%以上	21%以上	15%以上	7%以上
うちココアバター	(18%以上)	(18%以上)	(18%以上)	(3%以上)	(3%以上)
脂肪分*2	-	-	-	18%以上	18%以上
乳固形分	任意	カカオ分とあわせて35%以上	14%以上	任意	12.5%以上
うち乳脂肪	任意	(3%以上)	(3%以上)	任意	(2%以上)
水分	3%以下	3%以下	3%以下	3%以下	3%以下

*1. カカオ分とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアケーキおよびココアパウダーの水分を除いた合計量を指します。

*2. 脂肪分には、ココアバターと乳脂肪を含みます。

成分	生チョコレート
チョコレート生地	60%以上
クリーム	10%以上
水分	10%以上*3

*3. クリームに含有されるものを含みます。

NKチョコレート トッピングタイプ（焼成用）

加熱しても保形性がある焼き残りに優れた素材です。チップ、キューブ、ボタンがあり、用途に応じて使用できます。

チップ

チップ チョコNW-T



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：545日

焼成やトッピングとして使える、口どけの良いチップ状のスイートチョコです。

チップ

NKロッッシュチップショコラ



荷 姿：2kg×5
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：365日

耐熱性に優れたチップチョコ。焼成後の乾きが早いのが特徴です。

チップ

チョコチップホワイト



荷 姿：8kg
規 格：チョコレート利用食品
賞 味 期 間：365日

焼き色が付きにくく、耐熱性があるため、焼き菓子の練り込みに最適です。

キューブ

ソロ#600



荷 姿：9kg
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

小型のキューブ状で、チョコチップに比べて存在感を出せます。飾りや練り込みに。

キューブ

NKロッッシュショコラ



荷 姿：1.5kg×6
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：365日

耐熱性に優れたキューブ状の成型チョコ。焼成具合で幅広い食感にアレンジできます。

キューブ

NKロッッシュショコラホワイト



荷 姿：1.5kg×6
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：365日

焼成後も型崩れしにくく、抜群の存在感がある大粒。まろやかでコクのある味わい。

ボタン

ミニク口用チョコ



荷 姿：5kg
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：365日

耐熱性に優れたスイートチョコで、ミニク口ワッサンに最適です。

ボタン

ロッッシュ ボタンショコラ

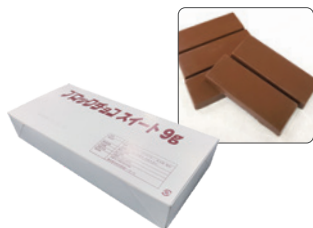


荷 姿：1kg×10
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：365日

耐熱性に優れたボタン状の成型チョコ。焼成具合で幅広い食感にアレンジできます。

ボタン

ブロックチョコスイート9g



荷 姿：9g×200枚×6
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

口どけ良く耐熱性に優れたプレートチョコ。パンオショコラなどのセンターに。

ボタン

ブロックチョコミルク8g



荷 姿：8g×200枚×9
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：365日

さっぱりとした後味のプレートチョコ。焼成後もミルクの存在感を強く活かします。

NKチョコレート トッピングタイプ（飾り用）

トッピングや線がきに用いる加工品です。細工ができるプラチョコシリーズ、生チョコレート規格のアルワシリーズなどがあります。

トッピング

ランビードスイート



荷 姿：500g × 10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

板チョコを薄く削ったスイートチョコレートです。

トッピング

ランビードホワイト



荷 姿：500g × 10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

ホワイトタイプの飾り用チョコ。まろやかな乳感とともに、白く華やかさをプラス。

トッピング

NKコポーミルク



荷 姿：600g × 10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

カール状のつぼみのようなトッピングは、デコレーション素材の定番です。

トッピング

NKコポーホワイト



荷 姿：600g × 10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

カール状のつぼみのようなトッピングのホワイトタイプ。上品かつ華やかに彩ります。

トッピング

巻チョコ スイート



荷 姿：180g × 5 × 4
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

スティック状に巻きあげたスイートチョコレートです。

トッピング

巻チョコ 白樺



荷 姿：180g × 5 × 4
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

白樺の木のような美しい縞模様がトッピングのワンポイントに。

トッピング

NKピュアチョコパウダー



荷 姿：1kg × 5
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：545日

パウダー化したピュアチョコレート。生クリームなどの見た目アレンジに有効です。

トッピング

スプレーチョコNW



荷 姿：1kg × 10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

艶っぽく映える黒色が特徴のスプレーは、パフェやクレープのトッピングに最適です。

トッピング

チョコドットNW



荷 姿：1kg × 10
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：365日

光沢の美しい球状チョコレート。焼いても食感が残ります。

トッピング

コーヒーマーブルチョコNW



荷 姿：10kg
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

コーヒーの苦味と甘いミルクチョコが絶妙にマッチ。レジ横の一品としておすすめ。

トッピング

カラーアーモンドドラジェ



荷 姿：5kg × 2
規 格：チョコレート菓子
賞 味 期 間：180日

糖衣がけしたチョコがけアーモンド。カラフルな彩りはイベントでも活躍します。

トッピング

アルワトリュフNW



荷 姿：350個(2.1kg)×3 **要冷蔵**
規 格：チョコレート **含水**
賞 味 期 間：90日

アルコールを効かせた、口どけの良い大人な味。生ケーキのトッピングに最適です。

トッピング

アルワスティックNW3



荷 姿：4kg×3
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：90日

要冷蔵
含水

スティック状にカットした口どけの良い生チョコ。サンドしても使用できます。

線がき

線がきチョコ(黒)NW



荷 姿：10g×400本×2
規 格：チョコレート利用食品
賞 味 期 間：545日

細いペン先でプレートなどに絵や文字を書くのに便利です。

線がき

線がきチョコ(白)NW



荷 姿：10g×400本×2
規 格：チョコレート利用食品
賞 味 期 間：545日

細いペン先でプレートなどに絵や文字を書くのに便利なホワイトタイプ。

細工

NKプラチョコミルク
1kg



荷 姿：1kg×10
規 格：チョコレート菓子
賞 味 期 間：365日

人形づくりなどの特殊な加工にも使える細工のしやすいミルクチョコタイプ。

細工

NKプラチョコホワイト
1kg



荷 姿：1kg×10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

ホワイトタイプで、着色した際の発色も良く、細かい表情を演出できます。

細工

NKプラチョコホワイト
250g×4



荷 姿：250g×4枚×5×2
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

1kgタイプより薄く、型抜きに適した仕様。フードプリンターの土台にもなります。

細工

NKプラチョコピンク
250g×4

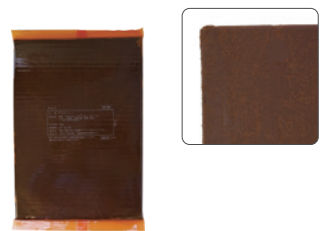


荷 姿：250g×4枚×5×2
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：365日

バラやリボンなどの細工に適したピンク色のチョコレート。型抜き・プレートにも。

細工

アルワ



荷 姿：1kg×10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：180日

要冷蔵
含水

アルコールを効かせた大人な味わい。カットして生チョコギフトにもなるシートタイプ。

NKチョコレート トッピングタイプ（パウダー）

赤・茶・黒から色味をお選びいただける粉末素材です。ココアパウダーには、ハイファットタイプとローファットタイプがあります。

パウダー

NKチョコレートパウダーS



荷 姿：1kg×6
規 格：準チョコレート
賞 味 期 間：180日

ティラミスなどにココアパウダーの代わりとして使えるチョコパウダーです。

パウダー

NKココアパウダーNW2



荷 姿：1kg×5
規 格：製菓材料
賞 味 期 間：365日

泣きにくいココアパウダーは、上げのトッピングとして幅広い素材に使用できます。

パウダー

アトムココア



荷 姿：1kg×6
規 格：ココアパウダー（ココアバター19～21%）
賞 味 期 間：364日

赤っぽい色味が特徴のココアパウダーが、煉瓦のようなレトロな温かみを演出。

パウダー

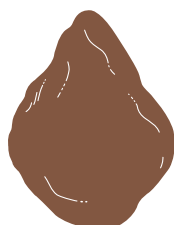
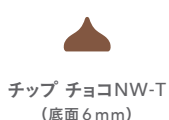
ブラックココアA



荷 姿：2kg×3
規 格：ココアパウダー（ココアバター10～12%）
賞 味 期 間：730日

漆黒が特徴のココアパウダーは、ハロウィンなどのダーク感を演出したい時に最適。

トッピングタイプの形状とサイズの目安について



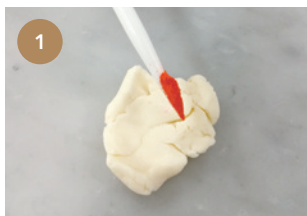
※実際の製品の形状とサイズを保証するものではありません。

プラチョコの色づけと成型について

洋菓子のデコレーションをはじめ、さまざまな細工物に用いられるプラチョコは、日新化工が世界で最初に開発し、世に送り出した製品です。粘土のように柔らかく、伸びのよいシート状のチョコレートは作業性に優れ、バラなどの繊細な動きを表現するのに適しています。セット力があり、乾きも早いので、オブジェのような形状を維持する細工にも最適です。なかでもホワイトは着色する際の発色性に優れ、鮮やかな表現を可能にします。

プラチョコの色づけ方法

食用色素を混ぜることで、自在に着色できます。少量のプラチョコホワイトに竹串などで食用色素をごく少量つけ、色素が均一になるように練り込んだ原色の生地を複数用意しておき、組み合わせて使うことで幅広く色を表現することができます。



1 少量のプラチョコホワイトに、竹串などで食用色素をごく少量付けます。



2 食用色素が均一になるよう、全体を練り込みます。これを色玉ベースとします。



3 色玉ベースを組み合わせることで、たくさん色を作ることが可能です。

プラチョコの成型方法

表面がなめらかになるよう、よく捏ねてから使用します。ただし、捏ねすぎたり品温が高くなると、油分が表面に出てくるため、お気をつけください。油分が表面に出てきたら、捏ねるのを辞め、品温が下がるまで放置してください。

薄く伸ばす場合は綿棒、切れ目を入れるときは竹串などを用いると繊細な細工ができます。必要に応じて型抜きしたり、プラチョコ同士を卵白で接着したりして成型します。完成したら最後に涼しい場所で保管してください。また、使用しないプラチョコはラップなどで包んで保管しておきましょう。



NKフィリング（カスタード / その他製菓材料）

カスタードをはじめとしたケーキや菓子にアクセントを加える素材です。サンド、包餡などさまざまな用途にご使用いただけます。

カスタード

NKカスタードGF



荷 姿：1kg × 6
規 格：製菓材料
賞味期間：90日

要冷蔵

脱脂濃縮乳や乳脂肪、乳たんぱくを使用
したコクの深いカスタードです。

カスタード

NKプレミアムカスタード



荷 姿：2kg × 5
規 格：製菓材料
賞味期間：45日

要冷蔵

独自技術とシェフの技を活かし、卵と乳の
自然な味わいを実現したプレミアムな一品。

カスタード

NKカスタードNW



荷 姿：5kg × 2
規 格：製菓材料
賞味期間：60日

要冷蔵

親しみやすい味のカスタードです。

カスタード

NK冷凍カスタード（低糖度）



荷 姿：2kg × 5
規 格：製菓材料
賞味期間：180日

要冷蔵

低糖度で癖のない、手作りのようになめら
かなカスタードです。香料不使用。

カスタード

NKフロマージュカスタード （レモン）



荷 姿：1kg × 6
規 格：製菓材料
賞味期間：60日

要冷蔵

クリームチーズのコクにレモンの爽快さを
プラスしたカスタードです。

カスタード

NKキャラメルカスタード



荷 姿：1kg × 6
規 格：製菓材料
賞味期間：90日

要冷蔵

キャラメルの苦味とコクのある控えめな甘さ
が効くカスタードです。

その他

レートン



荷 姿：1kg × 10
規 格：製菓材料
賞味期間：180日

要冷蔵

焦し砂糖の香ばしさとクリーム・バターのマ
イルドさがマッチした本格キャラメルソース。

その他

NKレモンカード



荷 姿：1kg × 10
規 格：製菓材料
賞味期間：120日

要冷蔵

アクセントになる酸味のレモンカード。レ
モン果汁のフレッシュ感を味わえます。

その他

NKスイートポテトペースト NW



荷 姿：2.5kg × 4
規 格：製菓材料
賞味期間：90日

要冷蔵

成型すればスイートポテト、寒天を加えれ
ば洋風芋羊羹にもなるさつまいもペースト。

冷凍カスタードの流水解凍について

流水解凍は、緩慢解凍や急速な加温による解凍と比べ、カスタードに与えるダメージが
少なく、比較的短時間で解凍することが可能です。

解凍方法

流し台または大きめの容器に水を張り、その中にカスタードを浸けて解凍
します。その際、水を細く流し続けましょう。複数と同時に解凍する場合は、
袋同士が接触しないように注意してください。



水温にもよりますが、1～2時間程度で解凍できます。必要以上に水に浸けたままにせず、すぐに
使用または冷蔵庫に保管してください。解凍後も水に浸けたままにしておくと、水温によっては菌
が増殖する恐れがありますのでご注意ください。

こだわりのNKカスタード

チョコレートメーカーならではの原料、そして独自の技術が生み出す豊かな風味と品質。日新化工がカスタードクリームを始めて30年。私たちは日々お客さまに喜んでいただける製品づくりに取り組んでいます。

POINT

1

安全安心の提供

手炊きの場合、製品にムラができやすく、また菌に対する不安も常に付きものです。日新化工では、各種の衛生検査のほか、さまざまな物性検査を実施し、ムラのない安定した製品をお届けします。安全安心な製品だけを出荷しているため、衛生面での不安がありません。

POINT

2

人手不足の解消

手炊きは時間がかかるうえ、人によって味に違いが出やすいもの。日新化工のカスタードクリームなら、誰が扱っても同じ味、同じ品質です。人手不足を解消するだけでなく、絞ってすぐに使えるので、作業時間も短縮できます。働き方改革が叫ばれる昨今、労働環境改善の一助に。

POINT

3

フードロスの削減

日新化工のカスタードクリームは、少量ずつ使いたい分だけ使える環境に優しい製品です。手炊きと違って見込みで大量に仕込む必要もないため、ムダな廃棄物を最小限にすることができ、フードロスの削減につながります。

オーダーメイドについて

「こんなカスタード、あったらいいな」をコンセプトに、お客さまこだわりの製品づくりをお手伝いします。さまざまな味や物性の実績があり、お店の味を再現したオリジナルのカスタードは、多くのお客さまからご好評いただいております。

味

卵や乳の風味を生かしたカスタードのほか、チョコレート、レモン、抹茶など、お客さまのご要望に合わせたオリジナルの一品をつくります。

物性

包餡機への適性や、焼き残り・冷凍耐性など、お客さまの使用用途や環境に合わせたさまざまな物性の製品をご提案します。

包装形態

1kg、2kg、5kgのビロー包装をはじめ、さまざまな包装形態をご用意しています。お客さまの使用量に合わせて、使いやすい荷姿をお選びいただけます。

小ロットから特注品をご提供しています。まずはお気軽にお問い合わせください。

ご注文から納品までの流れ



お問い合わせ
フォーム



1

お問い合わせ

お気軽に営業担当、または左のQRコードからお問い合わせください。

2

ヒアリング

営業スタッフがお客さまを訪問し、使用用途、使用時期、味、原料などのご要望を丁寧に伺います。

3

試作

ヒアリング内容をもとに、試作を開始します。*

4

製品化・納品

試作を繰り返し、すべてにご納得いただいた段階で製品化・納品を行います。

5

アフターフォロー

納品後もお客さまに親身に寄り添い、長期的な信頼関係を構築します。

※指定の原料がある場合は、工場の使用基準に適合するかを審査します。

オリジナルの特注品を承ります

「こんな原料あったらいいな」をコンセプトに、お客さまこだわりの原料づくりをお手伝いします。チョコレート、カスタード原料に関して、少しでもお困りのことがあれば、お気軽にご相談ください。小ロットから特注品をご提供しています。

日新化工株式会社

豊かな食文化を支える70年の信頼と実績



<https://nisshinkako.co.jp>

東京本社	〒104-0041 東京都中央区新富2-13-3	TEL 03-3297-1341
札幌営業所	〒062-0935 北海道札幌市豊平区平岸5条7-8-22 第2平岸グランドビル 601	TEL 011-824-8155
仙台営業所	〒981-0912 宮城県仙台市青葉区堤町1-7-22 永愛友ビル3F	TEL 022-276-7722
名古屋営業所	〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須1-7-26 音羽ビル4F	TEL 052-203-8041
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI緑地公園 204	TEL 06-6386-7826
福岡営業所	〒816-0802 福岡県春日市春日原北町3-82 下川ビル2F	TEL 092-593-5800