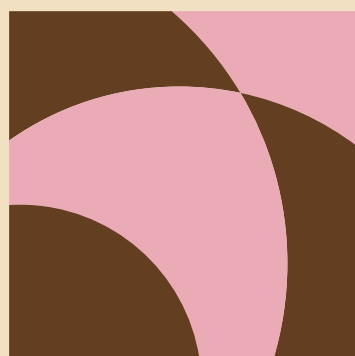
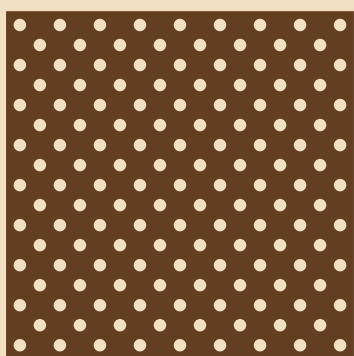
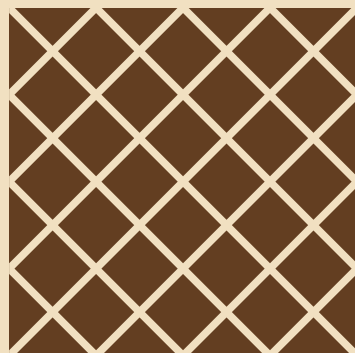




NISSHIN KAKO PRODUCT CATALOGUE

日新化工 総合カタログ

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。
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）

05

ノーテンパリングタイプ（洋生）

コーティング用

09

サンド・包餡用、練り込み用

11

トッピング（粉末）

パウダー

12

トッピング（小物）

焼成用

13

飾り用

14

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。

チョコレートを通じたサステナビリティの取り組み

私たちは、「Chocolate makes you smile.」をブランドメッセージに掲げ、サステナブルな社会をめざして、さまざまな取り組みを進めています。社会課題の解決につながるサステナブルチョコレートの開発など、新しいものづくりへの挑戦を通じて、人や環境、社会に寄り添います。

私たちの提供価値

Chocolate makes you smile.

チョコレートを通じて、たくさんの笑顔を。

私たちNKグループは、豊かな食文化の創造を通じて社会に貢献します。

お客さまに喜びと感動を味わっていただくために、

嗜好品であるチョコレートを、なくてはならない存在へと昇華させ、

日常のひとときから特別な日まで、あらゆる生活シーンに彩りを添えます。

食べれば誰でも幸せな気分になる——それがチョコレートの魅力です。

私たちは縁の下の力持ちとして、人びとの笑顔を支え続けます。

サステナブルチョコレートの誕生

私たちは、長年にわたって製品をつくり続けるなかで、国産で初めて認証を受けたオーガニックチョコレートなど、時代のニーズに沿ったものづくりに取り組んできました。

カカオの主要生産地である西アフリカでは、農薬の使用や森の伐採などによる環境破壊、子どもの権利を妨げる児童労働など、まだまだ改善すべき課題を抱えています。一方で近年、多くのお客さまから「社会課題に貢献したい」というお声をいただくようになりました。それらの一助として、カカオ産地に直接貢献できる『サステナブルチョコレート』を開発しました。

私たちは、このチョコレートを通して“Do well by doing good.”の取り組みに参画しています。



カカオの収穫をする西アフリカの女性たち



Do well by doing good.

いいことをして世界と社会をよくしていこう

“Do well by doing good.”とは、「いいことをして世界と社会をよくしていこう」を合言葉に、持続可能な社会の実現をめざす取り組みです。一つひとつの商品・サービスの背景にあるさまざまな社会課題に対して、自分たちでできることから少しでも世界と社会をよくしていこう！という想いで推進されています。ご賛同いただける皆さまとの歩みが、サステナブルな社会の実現に向けた一歩となることを願って――。



商品情報は5ページをご覧ください。

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weetNW

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。



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。

商品情報は5ページをご覧ください。

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

甘 さ

酸 味

カカオマスをつぶ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

サステナブルチョコレート
ダークカカオ70%

荷 姿：1kg × 6
規 格：チョコレート
賞味期間：365日

ビター感

甘 さ

酸 味

サステナビリティに配慮して生産されたカカオマスを使用。フルーティな味わいです。

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

甘 さ

酸 味

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

甘 さ

酸 味

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

甘 さ

酸 味

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

甘 さ

酸 味

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里に最適です。

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

甘 さ

酸 味

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

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

甘 さ

酸 味

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

甘 さ

酸 味

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

甘 さ

酸 味

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

甘 さ

酸 味

スイートチョコレートを、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

ミルク感

甘 さ

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。

※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



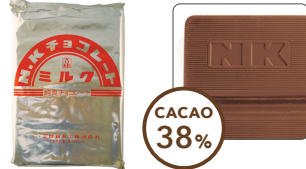
荷 姿：2kg × 5
規 格：チョコレート
賞味期間：365日



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。ビュアなミルク感を素材にプラスします。

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、とか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ベ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

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



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ンド



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ンド色が特徴。
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。

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

とく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
レー状でとくやすく、作業性も良い一品。

カカオ原料

ココアバター



荷 姿：2kg × 4
規 格：ココアバター
賞味期間：365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

とくして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。



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

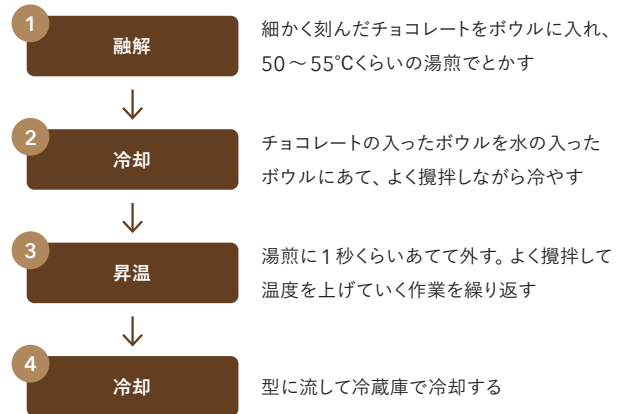


テンパリングがうまく行われないと、
保存中にブルーム現象と呼ばれる
独特の劣化現象を生じる

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℃

テンパリング（温度調節）の作業工程



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 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
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
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：5kg
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

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

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

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
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

生クリーム用チョコレート
ミルクNW2

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を生クリームデコレーションのコーティングに最適です。

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
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。

※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

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 **要冷蔵**
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。

カラー

NKルセーラ抹茶



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

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。

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 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	BRH NKルセーラスイート	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	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	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

※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。

スイート



燒成可

ビター感 

スイート

要冷蔵

燒成可

含水

ビター感 

ミルク

ミルク感

ホワイト



燒成可

ミルク感 

ホワイト

ミルク感 

ホワイト

要冷蔵

焼成可

含水

ミルク感

スイーツ

11 NISSHIN KAKO PRODUCT CATALOGUE

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NW



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



チョコドットNW
（直径6mm）



チップ チョコNW-T
（底面6mm）



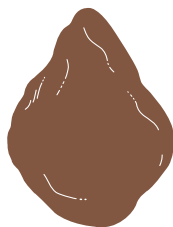
ソロ#600
（6×5×4mm）



NKロッッシュショコラ
（9×9×9mm）



ロッッシュ バトンショコラ（13×72×5mm）



アルワトリュフNW



ブロックチョコスイート9g（24×62×6mm）



ミニクロ用チョコ（9×54×9mm）

※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。

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

ミニクロ用チョコ



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、ミニクロ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。

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

アルワトリュフNW



荷 姿：350個 (2.1kg) × 3
規 格：チョコレート
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。

細工

アルワ



荷 姿：1kg × 10
規 格：チョコレート
賞 味 期 間：180日

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。

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。

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

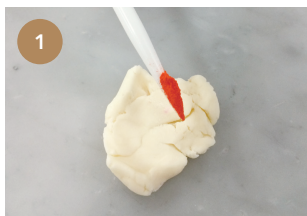
細いペン先でプレートなどに絵や文字を
書くのに便利なホワイトタイプ。

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、たくさんの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