

キューピーたまご総合カタログ

キューピーたまご 

キューピータマゴ株式会社では、新鮮な卵と厳選した原料を使用し、

液卵、凍結卵、乾燥卵、茹卵、卵殻加工品から

油脂加工品、乾燥食肉商品、厚焼たまご、オムレツ、スクランブルエッグ等の卵加工品まで

幅広く取りそろえており、食品業界のあらゆる分野のご要望にお応えしております。

徹底した品質管理、優れた加工技術を活かしたこれらの商品は、

お客様のさらなる安全対策、作業の効率化に必ずお役に立てるものと思います。

常に安全・安心をめざす

キューピータマゴ商品をぜひご利用ください。

キューピータマゴ商品《3つのポイント》

Point 1

安全・安心

鮮度管理した鶏卵を原料とし、衛生的な工場で徹底した品質管理と万全な安全対策をとっています。加熱殺菌処理を行うことで、サルモネラ等による食中毒の心配がありません。

Point 2

経済性

卵を1個ずつ割る、殻を処分する、そんな手間や費用等、殻付卵にかかる見えないコストが削減できます。

Point 3

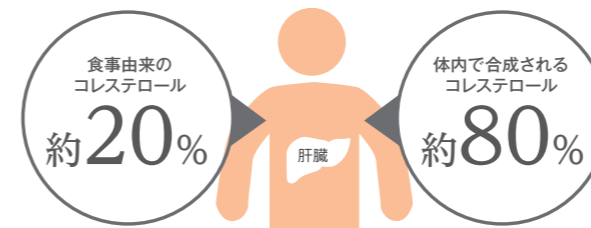
技術力・開発力

殺菌・凍結によるダメージをカバーし、殻付卵により近い品位とさらにそれを超える機能性をプラス。キューピータマゴならではの技術力と開発力で、さまざまなニーズにお応えします。

《卵の魅力》

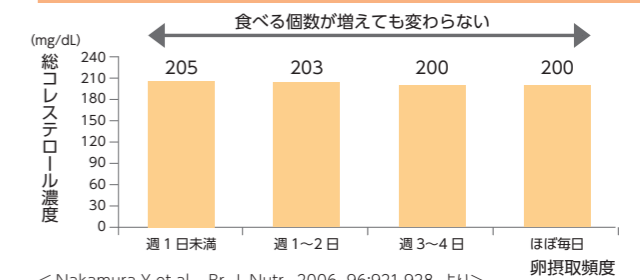
1 健康な方は卵を食べてもコレステロール値は変わらない

卵をたくさん食べても、血中コレステロール濃度は体内で調整されています。



< McNamara D J et al., J. Clin. Invest., 1987, 79:1729-1739. より >

卵摂取と血中コレステロール濃度の関係



< Nakamura Y et al., Br. J. Nutr., 2006, 96:921-928. より >

2 卵は体に必要なほぼ全ての栄養素を含む優れたもの

1日に必要な主な栄養素のうち
卵2個で補える割合

不足がちな栄養素も卵で
手軽に補給できます

1日に必要とする主な栄養素に対する卵2個(100g)分の充足率

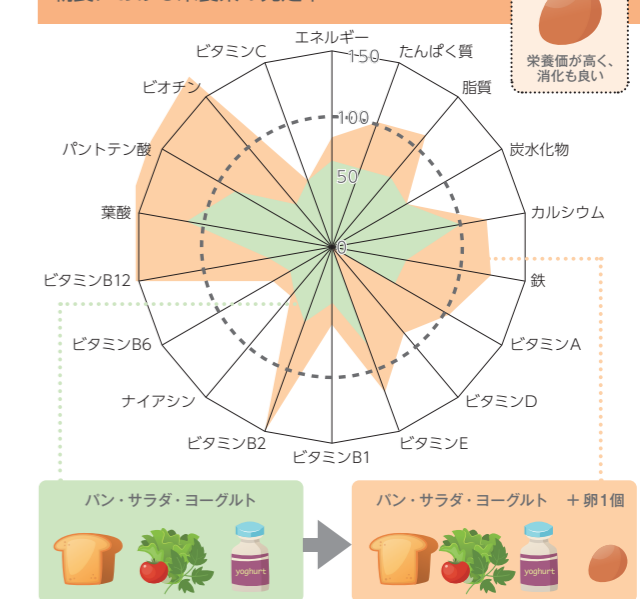


文部科学省「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」、
内閣府「内閣府令第十号 食品表示基準 栄養素等表示基準値」より算出

卵の特徴的な成分



朝食における栄養素の充足率



栄養素等表示基準値の20%を朝食における摂取量の目安量とし、グラフ内に点線で示した。
参考：文部科学省「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」、
内閣府「内閣府令第十号 食品表示基準 栄養素等表示基準値」より算出



CONTENTS

液卵・凍結卵〈大型容器シリーズ〉

全卵商品	5
卵黄商品	5
卵白商品	5

液卵・凍結卵〈PPピローシリーズ〉

全卵商品	6
卵黄商品	7
卵白商品	8
製菓材料	8
そうざい材料	9
こだわりの卵シリーズ	11
PPピローシリーズの解凍方法と時間の目安	12
液卵・凍結卵の製造工程	12

加工鶏卵／茹卵

加工鶏卵	13
茹卵	13
加工鶏卵・茹卵商品一覧表	14

乾燥卵／その他関連商品

全卵商品	14
卵黄商品	14
卵白商品	15
鶏卵加工品	16
卵白加工品	16
製菓材料	16
乾燥卵／その他関連商品一覧表	17

卵殻加工品／油脂加工品

卵殻加工品	18
油脂加工品	18

乾燥食材

乾燥食材	19
------	----

〈商品表示の見方〉

消費期間・賞味期間
製造日から消費期限または賞味期限までの期間

凍結全卵

賞味期間 18カ月

凍結

商品名

商品特長説明
鶏卵を衛生的に割卵して製造した殺菌凍結全卵です。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番・荷姿
★55858 1kg/12本
63591 1kg/10袋
58067 500g/20袋
64051 200g/24袋

商品番号・荷姿
(★印は商品写真の品番)

姉妹品
姉妹品がある商品のみ
商品番号・荷姿を表示

保存方法 (必要な場合は温度表示)
凍結 (-18℃以下)

原材料名: 鶏卵(国産)

原材料名

保存方法
常温: 開封前は直射日光を避け常温で保存
常温: 20℃以下で保存
冷蔵: 1~10℃で保存
冷蔵: 0~5℃で保存
凍結: -18℃以下で保存

商品写真
※2kg以下の商品のみ掲載
それ以外は代表例として欄外に掲載

●詳細につきましては、弊社担当者にお問い合わせください
●改版に伴い商品の仕様を変更する場合があります

●このカタログに掲載している商品情報は2022年4月時点の情報です
●改版に伴い商品の仕様を変更する場合があります

液卵・凍結卵

〈大型容器シリーズ〉

新鮮な鶏卵を原料とし、衛生的に割卵・殺菌した商品です。加熱殺菌済みですので、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等の心配がなく、安心してご使用いただけます。



全卵商品

液全卵（殺菌）

鶏卵を衛生的に割卵した殺菌液卵です。

品番・荷姿 保存方法 冷蔵
◇11031 16kg/1 (0~5℃)
◇05925 10kg/1

原材料名：鶏卵

卵黄商品

液卵黄（殺菌）

鶏卵から衛生的に卵黄をセパレートした殺菌液卵です。

品番 05951 保存方法 冷蔵
荷姿 ◇10kg/1 (0~5℃)

原材料名：卵黄（卵を含む）

エクセルエッグ[®] HV

当社独自の技術で、食品添加物を使わず、鶏卵の持つ粘りと繋がりを残した、製菓・調理適性に優れた殺菌液卵です。

品番・荷姿 保存方法 冷蔵
◇54601 16kg/1 (0~5℃)
◇54603 10kg/1

原材料名：鶏卵

加糖凍結卵黄20

鶏卵から衛生的に卵黄をセパレートし、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結卵黄です。

品番 05306 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

エクセルヨーク[®]20 No.1

当社独自の技術で卵黄を処理し、砂糖を加え耐熱性を付与した20%加糖殺菌加工凍結卵です。

品番 38174 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

卵白商品

液卵白（殺菌）

鶏卵から衛生的に卵白をセパレートした殺菌液卵です。

品番・荷姿 保存方法 冷蔵
◇66581 16kg/1 (0~5℃)
◇66396 10kg/1

原材料名：卵白（卵を含む）

凍結卵白（S）

鶏卵から衛生的に卵白をセパレートした殺菌凍結卵白です。

品番 62583 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵白（卵を含む）

凍結卵白（製菓用）EX

安定した起泡力と、コシの強いメレンゲが得られる殺菌加工凍結卵です。

品番 21661 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵白、卵白加工品/環状オリゴ糖、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に卵を含む）

凍結卵白（製菓用）M-1

きめが細かく、コシの強いメレンゲが得られる、砂糖を加えた20%加糖殺菌加工凍結卵です。

品番 26871 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵白、砂糖、食塩/環状オリゴ糖、（一部に卵を含む）

液卵・凍結卵

〈PPピロシリーズ〉

「液卵・凍結卵」を小容量タイプにした、「安全性」「効率性」「経済性」に優れた商品です。



全卵商品

凍結全卵

鶏卵を衛生的に割卵して製造した殺菌凍結全卵です。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番・荷姿
★55858 1kg/12本
63591 1kg/10袋
58067 500g/20袋
64051 200g/24袋
保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵（国産）

凍結全卵（調理用）HV No.3

当社の独自技術で、食品添加物を使わず、鶏卵の持つ粘りと繋がりを残した、調理適性に優れた殺菌凍結全卵です。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番・荷姿
★04550 1kg/10袋
13904 500g/20袋
64047 200g/24袋
55024 100g/24袋
保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵（国産）

凍結全卵（製菓用）

製菓適性に優れた殺菌凍結全卵です。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番 36427
荷姿 1kg/10袋
保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵

凍結全卵

鶏卵を衛生的に割卵した殺菌凍結全卵です。

品番 05128 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵

エグロン[®]（ヨーク）No.3

凍結変性を抑えた殺菌加工凍結卵です。卵黄の代替としてお使いいただけます。

品番 47750 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵黄、ゼラチン加水分解物、食塩/ソルビトール、（一部に卵・ゼラチンを含む）

加塩凍結卵黄10

鶏卵から衛生的に卵黄をセパレートし、食塩を加えた10%加塩殺菌凍結卵黄です。

品番 05609 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵黄、食塩、（一部に卵を含む）

エクセルヨーク[®]20 No.1

当社独自の技術で卵黄を処理し、砂糖を加え耐熱性を付与した20%加糖殺菌加工凍結卵です。

品番 38174 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

クリーミーヨーク

当社独自の技術で卵黄を処理した、耐熱性のあるそうざい材料です。

品番 37682 保存方法 凍結
荷姿 □16kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵黄、還元水あめ、食塩、（一部に卵を含む）

ゴールドヨーク[®] No.30

卵黄に砂糖を50%加え、耐熱性を付与した、製菓材料です。

品番 00999 保存方法 凍結
荷姿 □20kg/1 (-18℃以下)

原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

加糖凍結全卵20

鶏卵を衛生的に割卵し、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結全卵です。

品番 05482
荷姿 2kg/6本
保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵、砂糖、（一部に卵を含む）

エグロン[®]（ホール）

凍結変性を抑えた、低粘度タイプの殺菌加工凍結卵です。

品番 33312
荷姿 400g/20袋
保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵、牛乳、食塩、（一部に卵・乳成分を含む）

ベーカリーエッグ 賞味期間 18ヵ月 凍結

ベーカリー向けの殺菌加工凍結卵です。パンの練り込みから艶出しまで、幅広くご使用いただけます。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番 22429
 荷姿 1kg/12本
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵、油脂加工品、（一部に卵・乳成分を含む）

ツインバック 賞味期間 18ヵ月 凍結

加工卵部と卵白部を別々に分けて充填した殺菌加工凍結卵です。手作り感のある卵料理をお作りいただけます。

品番・荷姿
 ★36144 400g/20袋
 36146 300g/20袋
 36149 250g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：卵白、鶏卵、油脂加工品、植物油脂、食塩、卵白加工品/pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素、（一部に卵・乳成分・大豆を含む）

プレシャス®エッグ (ホール) HV 賞味期間 18ヵ月 凍結

甘みやコクが強いこだわりの卵を原料にした殺菌凍結全卵です。鮮やかな黄色い色調が、料理のおいしさを一層引き立てます。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番 31904
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：鶏卵

ヨークソース 賞味期間 18ヵ月 凍結

卵黄を主原料に高い粘度に仕上げましたので、濃厚な卵の風味・コクを感じていただけます。

品番 34188
 荷姿 100g/30袋×2
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：卵黄/トレハロース、グルコン酸Na、（一部に卵を含む）

プレシャス®エッグ (ヨーク) 賞味期間 18ヵ月 凍結

甘みやコクが強いこだわりの卵から衛生的に卵黄をセバレートし、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結卵黄です。鮮やかな黄色い色調が、料理のおいしさを一層引き立てます。

品番 03939
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

ピュアホワイト® (ヨーク) 賞味期間 18ヵ月 凍結

加熱すると白くなるこだわりの卵から衛生的に卵黄をセバレートし、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結卵黄です。真っ白なデザートや彩りを鮮やかにしたいメニューに最適です。

品番 29430
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

ピュアホワイト® (ホール) HV 賞味期間 18ヵ月 凍結

加熱すると白くなるこだわりの卵を原料にした殺菌凍結全卵です。加糖しておりませんので、素材の彩りを活かした惣菜にも最適です。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番 39493
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：鶏卵

ピュアホワイト® (ホール) 20 賞味期間 18ヵ月 凍結

加熱すると白くなるこだわりの卵を原料にし、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結全卵です。真っ白なデザートや彩りを鮮やかにしたい料理に最適です。

品番 29350
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：鶏卵、砂糖、（一部に卵を含む）

エグロワイヤル® (ホール) HV 賞味期間 18ヵ月 凍結

甘味やコクがありながら、すっきりとした後味のこだわりの卵を原料にした殺菌凍結全卵です。素材の味が引き立ちます。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番 43793
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵

エグロワイヤル® (ヨーク) 賞味期間 18ヵ月 凍結

甘みやコクがありながら、すっきりとした後味のこだわりの卵から衛生的に卵黄をセバレートし、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結卵黄です。素材の味が引き立ちます。

品番 13542
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

ディーブレッド® (ヨーク) 賞味期間 18ヵ月 凍結

赤みが強い卵黄に、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結卵黄です。焼菓子や生菓子に使用すると赤みの強いオレンジ色のお菓子上がります。

品番 25271
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：卵黄、砂糖、（一部に卵を含む）

凍結卵白 (HV) 賞味期間 18ヵ月 凍結

当社独自の技術で、食品添加物を使わず、卵白の持つ粘りと繋がりを残した、調理適性に優れた殺菌凍結卵白です。

品番 02839
 荷姿 500g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：卵白(卵を含む)(国産)

卵黄商品

ディーブレッド® (ホール) HV 賞味期間 18ヵ月 凍結

赤みが強いこだわりの卵を原料にした殺菌凍結全卵です。赤みの強いオレンジ色の色調に仕上がります。解凍後は、ホイッパー等でよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

品番 25272
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：鶏卵

加糖凍結卵黄20 賞味期間 18ヵ月 凍結

鶏卵から衛生的に卵黄をセバレートし、砂糖を加えた20%加糖殺菌凍結卵黄です。

品番・荷姿
 05487 2kg/6本
 ★44575 1kg/12本
 63726 500g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：卵黄(国産)、砂糖、（一部に卵を含む）

ゴールドヨーク® 賞味期間 18ヵ月 凍結

鶏卵から衛生的に卵黄をセバレートし、砂糖を加えた50%加糖殺菌凍結卵黄です。

品番 10527
 荷姿 1kg/12本
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：卵黄(国産)、砂糖、（一部に卵を含む）

凍結卵白 (製菓用) 賞味期間 18ヵ月 凍結

起泡性に優れた殺菌加工凍結卵です。コシの強いメレンゲが得られます。

品番・荷姿
 ★25621 1kg/12本
 25678 500g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：卵白、食塩/環状オリゴ糖、（一部に卵を含む）

メレンゲベース 賞味期間 18ヵ月 凍結

シロップを煮詰める手間が省け、解凍して泡立てるだけで、安定した状態のイタリアンメレンゲをお作りいただけます。

品番 18696
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：砂糖、卵白、食塩、卵白加工品/環状オリゴ糖、（一部に卵を含む）

ラクティーエッグ® 賞味期間 4ヵ月 冷蔵 1~10℃

当社独自の技術で開発した乳酸発酵卵白です。各種食品のコク味アップやマスキング、スポンジケーキやパン等のしっとり感向上に効果があります。ドリンクにもご使用いただけます。

品番・荷姿
 ★62289 1kg/12袋
 23518 4.5kg/2袋
 保存方法 冷蔵 (1~10℃)



原材料名：卵白、粉飴、果糖ぶどう糖液糖/安定剤(ペクチン、ダイズ多糖類)、pH調整剤、（一部に卵・乳成分・大豆を含む）

製菓材料

パータポンベース 賞味期間 18ヵ月 凍結

シロップを煮詰める手間が省け、解凍して泡立てるだけで、安定した状態のパータポンをお作りいただけます。

品番 22669
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：砂糖、卵黄、（一部に卵を含む）

エグロン® (ヨーク) No.3 賞味期間 18ヵ月 凍結

凍結変性を抑えた殺菌加工凍結卵です。卵黄の代替としてご使用いただけます。

品番・荷姿
 53473 1kg/12本
 ★36203 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



原材料名：卵黄、ゼラチン加水分解物、食塩/ソルビトール、（一部に卵・ゼラチンを含む）

凍結卵黄 (ブレンタイプ) 賞味期間 18ヵ月 凍結

当社独自の技術で凍結変性を抑えた殺菌加工凍結卵です。卵黄の代替としてご使用いただけます。

品番・荷姿
 ★33041 1kg/10袋
 64046 200g/24袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：卵黄、卵白加工品/トレハロース、グルコン酸Na、（一部に卵を含む）

濃縮カスタードプリンベース 賞味期間 18ヵ月 凍結

同量の牛乳を合わせて加熱するだけで、卵風味豊かなしっとり食感の昔ながらのプリンをお作りいただけます。

品番 58732
 荷姿 500g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：鶏卵、砂糖、牛乳、（一部に卵・乳成分を含む）

濃厚なめらかプリンベース 賞味期間 18ヵ月 凍結

同量の牛乳を合わせて加熱するだけで、濃厚でなめらかな味わいのプリンをお作りいただけます。また、ミルクセーキやフレンチトースト等のデザートベースとしてもご使用いただけます。

品番 28687
 荷姿 500g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)




原材料名：鶏卵、牛乳、砂糖、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、バターオイル、脱脂粉乳、卵黄)/香料、（一部に卵・乳成分・大豆を含む）

冷やしてかためるプリンベース 賞味期間 18ヵ月 凍結

凍った袋のままお湯で解凍し、同量の牛乳と合わせて、冷やし固めるだけで、なめらかでもっちりした食感のプリンをお作りいただけます。「蒸す」または「焼く」といった加熱工程がありません。

品番 23477
 荷姿 300g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)



鶏卵(国産)、牛乳、砂糖、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、脱脂粉乳、バター、加糖練乳、卵黄油、でん粉、無糖練乳)、ゼラチンパウダー、（一部に卵・乳成分・ゼラチンを含む）

**冷やしてかためる
ホワイトプリンベース** 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

こだわりの卵ピュアホワイト®を使用したプリンベースです。凍った袋のままお湯で解凍し、同量の牛乳と合わせて冷やし固めるだけで、なめらかでもっちりした食感の“白いプリン”をお作りいただけます。

品番 39759
 荷姿 300g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵(国産)、牛乳、砂糖、乳等を主要原料とする食品(植物油、脱脂粉乳、バター、加糖練乳、卵黄油、でん粉、無糖練乳)、ゼラチンパウダー、(一部に卵・乳成分・ゼラチンを含む)

アングリーズソース 賞味期間 12ヵ月 **凍結**

牛乳と卵黄をベースにした、デザート用ソースです。アンダーソースからデザート用のベースまで幅広くご使用いただけます。

品番 36221
 荷姿 500g/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：牛乳、砂糖、卵黄/増粘剤(加工でん粉)、香料、(一部に卵・乳成分を含む)

濃縮茶碗蒸しの素 (NA) 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

2倍量の水で戻して加熱するだけで、かつおと昆布のだしが効いた茶碗蒸しを手軽にお作りいただけます。食品添加物は使用していません。

品番 36243
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵、みりん、かつおだし、麦芽糖、しょうゆ、食塩、こんぶだし、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

キッシュベース (H) 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

チーズ、ベーコン、旬の野菜等、お好みの具材を加え、オープンで焼くだけで、おいしいキッシュをお作りいただけます。

品番 24445
 荷姿 500g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵、乳等を主要原料とする食品(植物油、乳製品、乳糖、脱脂粉乳、乳たん白、バター、加糖練乳、卵黄油、でん粉、無糖練乳)、油脂加工品(植物油、乳たん白、卵黄油)、乳酸発酵卵白、食塩、植物油、酵母エキス/増粘多糖類、保存料(ナイシン)、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)

フレンチトーストベース 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

ほんのり甘いフレンチトースト用のベースです。パンを浸して焼くだけで、ほのかに香るバニラ風味のフレンチトーストをお作りいただけます。

品番 43177
 荷姿 500g/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵、乳等を主要原料とする食品(脱脂濃縮乳、クリーム)、砂糖、植物油/グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、香料、カロチノイド色素、ショ糖脂肪酸エステル、卵白リゾチーム、(一部に卵・乳成分を含む)

ソース・アングリーズ (カスタード) 賞味期間 12ヵ月 **凍結**

こだわりの卵エグロワイヤル®を使用し、牛乳と生クリームで仕上げたデザート用ソースです。アンダーソースからデザート用のベースまで幅広くお使いいただけます。

品番 10381
 荷姿 200g/20袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：牛乳(国内製造)、砂糖、卵黄、クリーム/増粘剤(加工でん粉)、香料、(一部に卵・乳成分を含む)

濃縮茶碗蒸しの素 (料亭仕立て) 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

焼津産のかつお節で取ったかつおだしと、しいたけ、昆布で取った合わせだしを使用した、濃縮タイプの茶碗蒸しの素です。2~2.5倍量の水で戻して加熱するだけで、手軽に茶碗蒸しをお作りいただけます。

品番 43358
 荷姿 1kg/12本
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵、和風だし(かつおだし、合わせだし)、米発酵調味料、醸造酢、しょうゆ、みりん、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

スチコンエッグ® ベース 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

スチームコンベクションオープンで袋ごと調理もできる殺菌加工凍結卵です。コクがあり、やわらかい食感のスチコンエッグ等の卵料理をお作りいただけます。

品番 42592
 荷姿 1kg/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵、油脂加工品(植物油、乳たん白、卵黄油)、乳酸発酵卵白、香味食用油、食塩、卵白加工品、植物油/pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)

フレンチトーストベース (エグロワイヤル®) 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

こだわりの卵エグロワイヤル®を使用したフレンチトースト用のベースです。パンを浸して焼くだけで、素材のおいしさを活かす甘さ控えめのフレンチトーストをお作りいただけます。

品番 35125
 荷姿 500g/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：牛乳、鶏卵、砂糖、還元水あめ/グリシン、ショ糖脂肪酸エステル、卵白リゾチーム、(一部に卵・乳成分を含む)

そうざい材料

濃縮茶碗蒸しの素 No.2 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

2倍量の水で戻して加熱するだけで、かつおだしが効いた茶碗蒸しを手軽にお作りいただけます。

品番・荷姿
 37870 1kg/10袋
 ★36260 500g/10袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵、みりん、しょうゆ、食塩、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

だし巻きたまごの素 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

焼津産のかつお節と、昆布の合わせだしが引き立つストレートタイプのだし巻きたまごの素です。関西風の味に仕上がりました。

品番 17167
 荷姿 200g/30袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵(国産)、しょうゆ、みりん、和風だし、こんぶだし、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

たまご料理ベース 賞味期間 18ヵ月 **保存方法 変更販売用商品**

新鮮な鶏卵に、香味野菜の風味が豊かなミルポワペーストを加えたたまご料理ベースです。和洋問わず様々なたまご料理にご使用いただけます。

品番 64052
 荷姿 200g/24袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

本品は保存方法変更販売用商品です。解凍し、冷蔵で販売してください。販売時は流水もしくは冷蔵庫内で解凍して、1℃~10℃で販売してください。解凍後の消費期間は1℃~10℃に保存して96時間以内です。

鶏卵(国産)、油脂加工品(植物油、乳たん白、卵黄油)、ミルポワペースト、食塩、卵白加工品、植物油/グリシン、酢酸(Na)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)

かけておいしい卵 賞味期間 18ヵ月 **凍結**

まろやかでコクのある卵黄のおいしさを再現した卵ソースです。卵かけごはんやパスタ、つくね等、さまざまなメニューにご使用いただけます。

品番 55045
 荷姿 20g/50個×2袋
 保存方法 凍結 (-18℃以下)

原材料名：鶏卵、しょうゆ、かつお風味だし、食塩/トレハロース、保存料(ナイシン)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)



品位の安定化、作業性の向上に!

シロップを煮詰めるなどの手間がいりません
 解凍してそのまま泡立ててお使いいただけます

パータボンベース P7掲載

パータ・ボンベースは、卵黄に煮詰めた熱いシロップを加えながら泡立てたものです。バタークリームや、チョコレートムースのベースになります。濃厚でコクのある味わいに仕上がります。

メレンゲベース P8掲載

イタリアンメレンゲは、卵白に煮詰めた熱いシロップを加えながら泡立てたものです。バタークリームや、ムースに混ぜ込んだり、用途は多彩です。食感や風味を軽くするのに役立ちます。

「色や美味しさへのこだわり」「素材の味と調和する」など

キューピータマゴの【こだわりの卵】シリーズ



“色”にこだわった

ピュアホワイト[®]シリーズ

加熱すると白くなる、卵黄の色をおさえた白い卵です。真っ白なお菓子や料理が作れます。淡い色も、自然な色味できれいに発色します。お好きな色を、思いのままに表現できます。卵特有の生臭さがなく、すっきりとした味わいです。



殺菌凍結全卵
ピュアホワイト[®]
(ホール) HV
品番: 39493
荷姿: 1kg/10袋



20%加糖殺菌凍結全卵
ピュアホワイト[®]
(ホール) 20
品番: 29350
荷姿: 1kg/10袋



20%加糖殺菌凍結卵黄
ピュアホワイト[®]
(ヨーク)
品番: 29430
荷姿: 1kg/10袋



加工凍結卵
冷やしてかためる
ホワイトプリン
ベース
品番: 39759
荷姿: 300g/20袋

“おいしさ”にこだわった

プレシャス[®]エッグシリーズ

卵本来のおいしさにこだわった卵です。甘みと深いコクがあります。鮮やかな黄色い色調の卵です。深い味をつけたいお菓子や料理との相性に優れています。焼菓子では、焼成後の香りが良くなります。



殺菌凍結全卵
プレシャス[®]エッグ
(ホール) HV
品番: 31904
荷姿: 1kg/10袋



20%加糖殺菌凍結卵黄
プレシャス[®]エッグ
(ヨーク)
品番: 03939
荷姿: 1kg/10袋



“素材の味と調和”する

エグロワイヤル[®]シリーズ

シェフ・パティシエの声から生まれた卵です。フランスの卵をイメージして飼料からこだわった「食材の味を引き立てる卵」です。卵特有の生臭さがなく、コクがあります。鮮やかな黄色い色調の卵です。合わせる素材の味を活かし、特に乳製品との相性に優れています。



殺菌凍結全卵
エグロワイヤル[®]
(ホール) HV
品番: 43793
荷姿: 1kg/10袋



20%加糖殺菌凍結卵黄
エグロワイヤル[®]
(ヨーク)
品番: 13542
荷姿: 1kg/10袋



加工凍結卵
フレンチトーストベース
(エグロワイヤル[®])
品番: 35125
荷姿: 500g/10袋



加工凍結卵
ソース・アングレーズ
(カスタード)
品番: 10381
荷姿: 200g/20袋

“赤みの色”にこだわった

ディープレッド[®]シリーズ

赤い色調の卵です。マンゴー、赤肉メロン、かぼちゃ等の赤色や黄色の食材を使うお菓子の色に深みをつけられます。一般卵との併用で色調を調整することもできます。



殺菌凍結全卵
ディープレッド[®]
(ホール) HV
品番: 25272
荷姿: 1kg/10袋



20%加糖殺菌凍結卵黄
ディープレッド[®]
(ヨーク)
品番: 25271
荷姿: 1kg/10袋

PPピローシリーズの解凍方法と時間の目安

●冷蔵庫解凍法

段ボールケースから取り出した商品を冷蔵庫に並べて、解凍します。あまり重ね合わせて置きますと、解凍に時間がかかりますので、ご注意ください。



●流水解凍法

段ボールケースから取り出した商品を水を張ったシンク等に入れ、水を少量ずつ流しながら解凍します。冬場等の水温の低い時期は時間がかかる場合もあります。



【PP商品の解凍時間の目安(荷姿1.8kgの場合)】

	凍結卵白(製菓用)	凍結全卵	加糖凍結全卵20	加糖凍結卵黄20
冷蔵庫解凍法(5℃)	4日間	3日間	2日間	2日間
流水解凍法(20℃)	8時間	6時間	5時間	5時間

【ピロー商品の解凍時間の目安】

	凍結全卵(調理用) HV No.3		濃縮茶碗蒸しの素 No.2	
	1kg	500g	1kg	500g
冷蔵庫解凍法(5℃)	1日間	12時間	1日間	12時間
流水解凍法(20℃)	1時間	30分間	1時間	30分間

●室温での自然解凍は腐敗のおそれがありますので、おやめください。

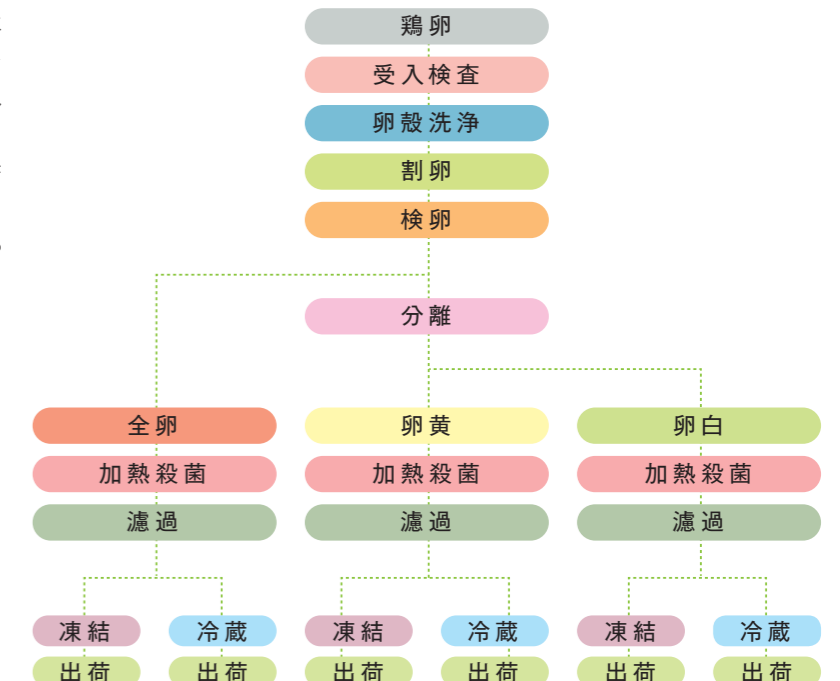
液卵・凍結卵の製造工程

キューピーグループでは創業以来、「良い商品は良い原料からしか生まれたい」という考えを大切に、ものづくりをしてきました。もちろんキューピータマゴ商品も例外ではありません。鮮度管理した鶏卵を原料とし、衛生的な工場で徹底した品質管理と万全な安全対策をとっています。また、加熱殺菌処理を行うことで、サルモネラや黄色ブドウ球菌等による食中毒の心配がない、誰もが安心できる商品として出荷しています。

割卵機



割卵機は各機種により、1分間に600~2000個の鶏卵を割ることができます。



加工鶏卵 茹卵



殻付卵を衛生的に加熱加工した商品です。

加工鶏卵

とろ〜り半熟たまご

賞味期間 17日間 冷蔵 1〜10℃

当社独自の技術で殺菌処理した、サルモネラの心配が無い殻付卵です。黄身はとろ〜り、白身は半熟で、卵のまろやかなおいしさが特長です。

品番・荷姿
★20782 10個/6パック
20695 90個/1
20729 1個/90

保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

原材料名: 鶏卵(国産)

茹卵 (プレーン味) 消費期間 16日間 冷蔵 1〜10℃

味付けしていない茹卵です。各種料理にご使用いただけます。

品番・荷姿
★10548 6個/12袋
67885 150個/1
64879 100個/1

保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

原材料名: 鶏卵、食塩/pH調整剤、(一部に卵を含む)

茹卵 (しょうゆ味EX)

消費期間 21日間 冷蔵 1〜10℃

しょうゆ味に仕上げた茹卵です。各種料理にご使用いただけます。

品番 65710
荷姿 100個/1
保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

原材料名: 鶏卵、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ加工品/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

料亭風茹卵 (塩味EX)

賞味期間 30日間 消費期間 21日間 冷蔵 1〜10℃

卵黄を半熟状に仕上げた、マイルドな塩味の茹卵です。サラダ、弁当および種類のトッピングにご使用いただけます。

品番・荷姿
★62696 6個/12袋
16856 100個/1

保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

※16856の消費期間は21日間

原材料名: 鶏卵、食塩、砂糖/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に卵を含む)

料亭風茹卵 (しょうゆ味EX)

消費期間 21日間 冷蔵 1〜10℃

卵黄を半熟状に仕上げた、しょうゆ味の茹卵です。弁当および種類のトッピングにご使用いただけます。

品番 10430
荷姿 100個/1
保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

原材料名: 鶏卵、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ加工品/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

やわらか半熟茹卵

消費期間 21日間 冷蔵 1〜10℃

卵黄をとろ〜り半熟状に仕上げた茹卵です。各種料理にご使用いただけます。

品番 22171
荷姿 6個/20袋
保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

原材料名: 鶏卵、食塩/pH調整剤、(一部に卵を含む)

やわらか半熟茹卵 (しょうゆ味K)

消費期間 21日間 冷蔵 1〜10℃

卵黄をとろ〜り半熟状に仕上げた、しょうゆ味の茹卵です。各種料理にご使用いただけます。

品番 22165
荷姿 6個/20袋
保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

原材料名: 鶏卵、しょうゆ、醸造酢、食塩/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・小麦・大豆・りんごを含む)

料亭風茹卵30 (和風しょうゆ)

賞味期間 30日間 消費期間 30日間 冷蔵 1〜10℃

卵黄を半熟状に仕上げた、しょうゆ味の茹卵です。冷蔵未開封で製造日を含め30日の賞味期間です。

品番 47038
荷姿 6個/20袋
保存方法 冷蔵 (1〜10℃)

原材料名: 鶏卵、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩/カラメル色素、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・小麦・大豆・りんごを含む)

加工鶏卵・茹卵商品一覧

掲載ページ	商品番号	商品名	荷姿							消費期間		賞味期間			
			1個/90	6個/12袋	6個/20袋	10個/6パック	90個/1	100個/1	150個/1	製造日を含め16日間	製造日を含め21日間	製造日を含め17日間	製造日を含め30日間		
加工鶏卵 P13	20695	とろ〜り半熟たまご					●							●	
	20782					●								●	
	20729		●											●	
茹卵 P13	67885	茹卵 (プレーン味)							●		●				
	64879			●						●					
	10548									●					
	65710	茹卵 (しょうゆ味EX)							●			●			
	16856	料亭風茹卵 (塩味EX)							●			●			
	62696		●											●	
	10430	料亭風茹卵 (しょうゆ味EX)							●			●			
	22171	やわらか半熟茹卵					●						●		
22165	やわらか半熟茹卵 (しょうゆ味K)					●						●			
47038	料亭風茹卵 30 (和風しょうゆ)					●								●	

乾燥卵 その他関連商品

厳選した卵を衛生的にスプレードライした粉末状の商品です。「安全性」「経済性」「簡便性」に優れています。

■戻し率 (基本)
乾燥全卵 1kg に 3kg の水を加えると、4kg の液全卵に相当します。
乾燥卵黄 1kg に 1.25kg の水を加えると、2.25kg の液卵黄に相当します。
乾燥卵白 1kg に 7kg の水を加えると、8kg の液卵白に相当します。

乾燥全卵 1kg + 水 3kg = 液全卵 4kg

乾燥卵黄 1kg + 水 1.25kg = 液卵黄 2.25kg

乾燥卵白 1kg + 水 7kg = 液卵白 8kg

全卵商品

乾燥全卵No.1

賞味期間 12ヵ月 常温

全卵を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。

品番・荷姿
■05228 10kg/1
■05929 5kg/2袋
■05658 1kg/10袋

保存方法 常温

原材料名: 乾燥全卵

乾燥全卵No.11

賞味期間 12ヵ月 常温 20℃以下

全卵を衛生的にスプレードライした、風味と溶解性に優れた乾燥卵です。

品番 01840 保存方法 20℃以下
荷姿 ■10kg/1

原材料名: 乾燥全卵

卵黄商品

乾燥卵黄No.1

賞味期間 12ヵ月 常温

卵黄を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。

品番・荷姿
◆05955 15kg/1
■11002 5kg/2袋
■11746 1kg/10袋

保存方法 常温

原材料名: 乾燥卵黄 (卵を含む)

乾燥全卵D-1

賞味期間 12ヵ月 常温 20℃以下

全卵を衛生的にスプレードライした、風味と溶解性に優れた、経時変化の少ない乾燥卵です。

品番 01856 保存方法 20℃以下
荷姿 ■10kg/1

原材料名: 乾燥全卵

凍結クックドエッグパウダー

賞味期間 12ヵ月 凍結 (-18℃以下)

卵を加熱調理した際の「おいしさ(旨み、コク)」を持つ粉末状の鶏卵加工品です。

品番 63970 保存方法 凍結 (-18℃以下)
荷姿 ■1kg/10袋

原材料名: 鶏卵

加工鶏卵 / 茹卵

乾燥卵 / その他関連商品

乾燥卵黄No.11 賞味期間 12ヵ月 常温 20℃以下

卵黄を衛生的にスプレードライした、風味と溶解性に優れた乾燥卵です。

品番 01843 保存方法 20℃以下
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵黄(卵を含む)

凍結クックドヨークパウダー 賞味期間 18ヵ月 凍結 (-18℃以下)

独自の製法により濃厚な卵黄風味を引き出した、粉末状の卵黄加工品です。各種食品への卵風味の付与に効果があります。

品番・荷姿 保存方法 凍結 (-18℃以下)
 ■24640 5kg/2袋
 ■43259 1kg/10袋

原材料名：卵黄(卵を含む)

卵白商品

乾燥卵白Kタイプ 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。

品番・荷姿 保存方法 常温
 ◆05388 10kg/1
 ■05383 1kg/10袋

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

鶏卵加工品

エグテックス® BT 賞味期間 12ヵ月 常温

剥がれにくく、サクサクとした食感の揚げ物をお作りいただける、バター用のミックス粉です。打ち粉が不要ですので、作業性が向上します。

品番 26783 保存方法 常温
 荷姿 1kg/10袋

原材料名：でん粉、乾燥卵白、乾燥全卵、食用卵殻粉/増粘剤(キサンタンガム)、(一部に卵・大豆を含む)



乾燥卵白Kタイプ No.5 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。優れた凝固力と結着力を有します。水産・畜肉加工品や麺類等、各種食品の品質改良に効果を発揮します。

品番 15499 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

乾燥卵白Kタイプ No.10 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。凝固力、結着力に優れています。水産・畜肉加工品や麺類等、各種食品の品質改良に効果を発揮します。

品番 14671 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

乾燥卵白Kタイプ No.200 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。従来の乾燥卵白では得られなかった、非常に優れた凝固力と結着力を有します。水産・畜肉加工品や麺類等、各種食品の品質改良に効果を発揮します。

品番 26171 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

卵白加工品

キューテックス® RH-450F 賞味期間 18ヵ月 常温

凝固力、結着力に優れた卵白加工品です。消泡性があり溶解時に発生する泡立ちを抑えます。食感の改良や離水防止に効果を発揮します。

品番 38937 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白、植物油脂/乳化剤、微粒二酸化ケイ素、(一部に卵を含む)

キューテックス® F-110(N) 賞味期間 18ヵ月 常温

でん粉と卵白を原料とした、すり身代替品です。蒲鉾、竹輪等にご使用いただけます。

品番 30021 保存方法 常温
 荷姿 ■2kg/6袋

原材料名：でん粉、乾燥卵白/加工でん粉、増粘多糖類、(一部に卵を含む)

キューテックス® M-12 賞味期間 18ヵ月 常温

中華麺向けの卵白加工品です。味と香りを損なうことなく、なめらかで歯ごたえのある麺をお作りいただけます。

品番 43352 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白、粉末状植物性たん白、(一部に卵・小麦を含む)

乾燥卵白Kタイプ G550 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。ゲル強度をコントロールすることで、安定的に優れた凝固力と結着力を有します。水産・畜肉加工品や麺類等、各種食品の品質改良に効果を発揮します。

品番 43762 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

乾燥卵白Mタイプ 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。弾力のあるゲルを形成しますので、コシの強い麺をお作りいただけます。

品番・荷姿 保存方法 常温
 ◆58774 10kg/1
 ■58834 500g/20袋

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

乾燥卵白Mタイプ No.2 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。凝固力と結着性に優れ、弾力の強いゲルを形成する乾燥卵白です。冷凍耐性にも優れています。

品番 05331 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

製菓材料

乾燥卵白(製菓用) 賞味期間 18ヵ月 常温

製菓適性に優れた乾燥卵です。水戻ししてご使用いただけるだけでなく、液卵白に添加することで、離水が少なく安定したメレンゲをお作りいただけます。

品番 13095 保存方法 常温
 荷姿 500g/6袋

原材料名：卵白/pH調整剤、乳化剤、安定剤(グアーガム)、(一部に卵を含む)

ラピッド マカロン® 賞味期間 12ヵ月 常温

水を加えて泡立てるだけで、短時間で安定したメレンゲができるミックス粉です。本格的なマカロンを手軽にお作りいただけます。

品番・荷姿 保存方法 常温
 ★63670 1kg/6袋
 64241 100g×10袋/4袋

原材料名：砂糖、乾燥卵白、デキストリン/環状オリゴ糖、酸味料、安定剤(増粘多糖類)、(一部に卵を含む)



乾燥卵白Mタイプ No.200 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。強い弾力で、保水性に優れたゲルを形成しますので、麺の茹で伸び抑制に効果的です。

品番 58256 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

乾燥卵白SN 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。しなやかで、弾力に優れたゲルを形成します。畜肉加工品や麺類、冷凍食品等各種食品の品質改良に効果を発揮します。

品番 59348 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白、植物油脂、乳たん白/微粒二酸化ケイ素、(一部に卵・乳成分を含む)

乾燥卵白ELNo.2 賞味期間 18ヵ月 常温

しなやかさ、弾力、および冷凍耐性に優れたゲルを形成する乾燥卵です。加熱調理後の冷凍耐性が必要な各種冷凍食品にご使用いただけます。

品番 47579 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白、植物油脂/微粒二酸化ケイ素、乳化剤、(一部に卵を含む)

乾燥卵白KG(N) 賞味期間 18ヵ月 常温

溶解性に優れ、飛散性を抑えた顆粒状の乾燥卵です。凝固力、結着力に優れています。

品番 47005 保存方法 常温
 荷姿 ◆10kg/1

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)

乾燥卵白Wタイプ 賞味期間 18ヵ月 常温

卵白を衛生的にスプレードライした乾燥卵です。起泡性に優れていますので、きめ細かく、コシの強いメレンゲをお作りいただけます。

品番・荷姿 保存方法 常温
 ■48390 10kg/1
 ■52870 1kg/10袋

原材料名：乾燥卵白(卵を含む)



泡立ち速く、泡保ち長く

ラピッド マカロン® で作るメレンゲ

ラピッド マカロンのメレンゲは、経時変化に強く、イタリアンメレンゲの代替に使える上、フレンチメレンゲの補強にも効果があります。また、水の代わりに、野菜や果物のピューレでも泡立ちますので、新しいお菓子の可能性が広がります。

イタリアンメレンゲの代替に

本品100gに水50gを加えて泡立てると、イタリアンメレンゲの代替としてご使用いただけます。

フレンチメレンゲの補強に

卵白に対し本品8%を加えると、泡立ちの良いフレンチメレンゲになります。

ピューレで泡立てて

本品100gにフルーツピューレ100gを加えて泡立てます。ムースのベースにする場合、水溶性ゼラチンを使用すると便利です。

商品番号	商品名	荷姿										賞味期限		包材	
		100g×10袋/4袋	500g/6袋	500g/20袋	1kg/6袋	1kg/10袋	2kg/6袋	5kg/2袋	10kg/1	15kg/1	12カ月	18カ月	クラフト袋	カートン	
全卵商品	05228	乾燥全卵No.1							●		●			●	
	05929								●		●			●	
	05658						●				●			●	
	01840		乾燥全卵No.11								●			●	
	01856		乾燥全卵D-1									●			●
63970	凍結クックドエッグパウダー					●				●			●		
卵黄商品	05955	乾燥卵黄 No.1									●		●		●
	11002										●		●		●
	11746						●				●			●	
	01843		乾燥卵黄 No.11								●			●	
	24640		凍結クックドヨークパウダー									●		●	
43259						●				●			●		
卵白商品	05388	乾燥卵白Kタイプ									●		●		●
	05383						●				●		●		●
	15499	乾燥卵白KタイプNo.5									●		●		●
	14671	乾燥卵白KタイプNo.10									●		●		●
	26171	乾燥卵白KタイプNo.200									●		●		●
	43762	乾燥卵白KタイプG550									●		●		●
	58774	乾燥卵白Mタイプ									●		●		●
	58834						●				●		●		●
	05331	乾燥卵白MタイプNo.2									●		●		●
	58256	乾燥卵白MタイプNo.200									●		●		●
	59348	乾燥卵白SN									●		●		●
	47579	乾燥卵白ELNo.2									●		●		●
	47005	乾燥卵白KG(N)									●		●		●
48390	乾燥卵白Wタイプ									●		●		●	
52870						●				●		●		●	
鶏卵加工品	26783	エグテックス®BT									●				
卵白加工品	38937	キューテックス®RH-450F									●		●		●
	30021	キューテックス®F-110(N)									●		●		●
	43352	キューテックス®M-12									●		●		●
製菓材料	13095	乾燥卵白(製菓用)		●									●		
	63670	ラビッド マカロン®											●		
	64241		●									●			

卵殻加工品 油脂加工品



卵殻加工品は鶏卵の卵殻を食用に適するように精製・加工した粉末状の商品です。油脂加工品は当社独自の技術で開発した、卵と植物油が主原料の商品です。

卵殻加工品

カルホープ®

賞味期間 24カ月 常温

鶏卵の卵殻を原料とした、天然のカルシウム素材です。平均粒子径は8~10ミクロンです。

品番・荷姿
★25898 5kg/2袋
25897 1kg/10袋
保存方法 常温



原材料名：鶏卵卵殻(卵を含む)

卵カルシウム

賞味期間 24カ月 常温

鶏卵の卵殻を原料とした、天然のカルシウム素材です。食品添加物扱いですが、使用量の制限はありません。平均粒子径は8~10ミクロンです。

品番 45423
荷姿 5kg/2袋
保存方法 常温



成分：卵殻未焼成カルシウム(卵由来)100%



油脂加工品

カルホープ® No.11

賞味期間 24カ月 常温

鶏卵の卵殻を原料とした、天然のカルシウム素材です。平均粒子径は約4ミクロンと細かな状態が特長です。

品番 65636
荷姿 10kg/1
保存方法 常温



原材料名：鶏卵卵殻(卵を含む)

卵カルシウムNo.11

賞味期間 24カ月 常温

鶏卵の卵殻を原料とした、天然のカルシウム素材です。食品添加物扱いですが、使用量の制限はありません。平均粒子径は約4ミクロンと細かな状態が特長です。

品番 64287
荷姿 10kg/1
保存方法 常温



成分：卵殻未焼成カルシウム(卵由来)100%

ヨークラン® PLNo.2

賞味期間 12カ月 冷蔵 1~10℃

卵黄油と植物油を原料とした油脂加工品です。炒飯等の米飯加工品にご使用いただきますと、卵のコク味やおいしさを付与し、「パラッとした状態」にすることができます。

品番 18642
荷姿 900g/10袋
保存方法 冷蔵 (1~10℃)



原材料名：植物油、卵黄油、(一部に卵・大豆を含む)

ヨークラン® No.2

賞味期間 3カ月 冷蔵 1~10℃

植物油と卵黄をベースにした油脂加工品です。畜肉加工品や卵料理等、各種食品の食感改良や風味の向上に効果があります。

品番 25859
荷姿 10kg/1
保存方法 冷蔵 (1~10℃)



原材料名：植物油、卵黄、食塩、(一部に卵・大豆を含む)

ヨークラン® No.6

賞味期間 3カ月 冷蔵 1~10℃

植物油と卵白をベースにした油脂加工品です。水産練製品や惣菜等、各種食品の食感改良や風味の向上に効果があります。

品番 39326
荷姿 10kg/1
保存方法 冷蔵 (1~10℃)



原材料名：植物油、食塩、乾燥卵白、乳たん白加工品/増粘多糖類、酒精、クエン酸(Na)、グリシン、ポリリン酸Na、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)




商品名	乾燥卵白Kタイプ	乾燥卵白 Kタイプ No.200	乾燥卵白 Mタイプ No.200	乾燥卵白 ELS No.2
商品特長	標準タイプの乾燥卵白。	標準的な乾燥卵白と比較し、ゲル強度の高い乾燥卵白。	弾力の強いゲルを形成する乾燥卵白。保水性や耐冷凍性にも優れている。	しなやかな弾力に富むゲルを形成する乾燥卵白。保水性や耐冷凍性にも優れている。
ゲル特性				
	標準的な硬さがある	たいへん硬い	硬さ・しなやかさがある	しなやかさがある

ヨー克蘭® H-1 賞味期間 4か月 冷蔵 1~10℃

乳化安定性に優れた、耐熱性のある油脂加工品です。各種食品の食感改良や風味の向上に効果があります。スポンジケーキやプリン等、お菓子にもご使用いただけます。

品番 26351
 荷姿 5kg/2合
 保存方法 冷蔵 (1~10℃)



原材料名：植物油、乳たん白、卵黄油/ソルビトール、グリシン、酸化防止剤(V.E)、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)

乾燥ヨー克蘭® CR No.2 賞味期間 12か月 常温

植物油と卵黄をベースにした粉末状の油脂加工品です。パンや麺等の生地伸展性が増し、機械適性や作業性が向上します。

品番・荷姿
 ★29357 10kg/1
 09757 1kg/10袋
 保存方法 常温



原材料名：油脂加工品(植物油、デキストリン、乳たん白、卵黄加工品)、乾燥卵黄/微粒二酸化ケイ素、(一部に卵・乳成分を含む)

乾燥ヨー克蘭® (マヨネーズ風味) 賞味期間 6か月 常温

マヨネーズ風味の粉末状の油脂加工品です。シーズニングとしてご使用いただけます。

品番 64727
 荷姿 10kg/1
 保存方法 常温



原材料名：デキストリン、粉末酢、砂糖、食塩、植物油、乾燥卵黄、脱脂粉乳、辛子粉、乳たん白/調味料(アミノ酸等)、酸味料、微粒二酸化ケイ素、増粘剤(タマリンドシードガム)、香料、酸化防止剤(V.E)、ローズマリー抽出物、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分を含む)

錦糸卵 (太切り) 賞味期間 12か月 常温

手軽にご使用いただける、常温タイプの錦糸卵です。鮮やかな黄色い色調が料理を華やかに引き立てます。カット寸法：3mm×40mm (切り刃サイズ)

品番 53699
 荷姿 500g/10袋
 保存方法 常温



液卵(国内製造)、植物油、乾燥全卵、食塩、砂糖、でん粉、チキンパウダー/加工でん粉、ソルビトール、グリセリン、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・鶏肉を含む)

薄焼きたまご 賞味期間 9か月 常温

1枚1枚がはがし易く、巻いても包んでもやぶれにくい常温タイプの薄焼きたまごです。

品番 33444
 荷姿 40枚/10袋
 保存方法 常温



原材料名：鶏卵、植物油、食塩、砂糖、でん粉、食用卵殻粉/加工でん粉、グリセリン、着色料(カロチノイド、V.B2)、甘味料(ステビア)、(一部に卵を含む)

うぎたまご® No.1 賞味期間 12か月 常温

溶き卵状の乾燥鶏卵加工品です。スープ、お茶漬、即席麺等の浮き身具材、彩り具材としてご使用いただけます。

品番・荷姿
 18154 7kg/1
 34516 150g/12袋
 保存方法 常温



原材料名：植物油、鶏卵、でん粉、還元水あめ、食塩、大豆たん白/トレハロース、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、ソルビトール、グリセリン、リン酸Na、酸化防止剤(V.E)、カロチノイド色素、(一部に卵・大豆を含む)

乾燥食材



マイクロ波で加熱・乾燥加工した商品です。

乾燥食材

錦糸卵 (極細) 賞味期間 12か月 常温

「薄く焼く」「細く切る」といった料理人の技術を再現し、細さにこだわった極細切りの錦糸卵です。カット寸法：0.8mm×40mm(切り刃サイズ)

品番 29607
 荷姿 200g/12袋
 保存方法 常温



液卵(国内製造)、植物油、乾燥全卵、食塩、砂糖、でん粉、チキンパウダー/加工でん粉、ソルビトール、グリセリン、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・鶏肉を含む)

錦糸卵 (細切り) 賞味期間 12か月 常温

手軽にご使用いただける、常温タイプの錦糸卵です。鮮やかな黄色い色調が料理を華やかに引き立てます。カット寸法：1.2mm×40mm(切り刃サイズ)

品番・荷姿
 ★35801 200g/20袋
 53571 500g/10袋
 保存方法 常温



液卵(国内製造)、植物油、乾燥全卵、食塩、砂糖、でん粉、チキンパウダー/加工でん粉、ソルビトール、グリセリン、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・鶏肉を含む)

錦糸卵 (中切り) 賞味期間 12か月 常温

手軽にご使用いただける、常温タイプの錦糸卵です。鮮やかな黄色い色調が料理を華やかに引き立てます。カット寸法：1.8mm×60mm(切り刃サイズ)

品番・荷姿
 ★35867 200g/20袋
 53572 500g/10袋
 保存方法 常温



液卵(国内製造)、植物油、乾燥全卵、食塩、砂糖、でん粉、チキンパウダー/加工でん粉、ソルビトール、グリセリン、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・鶏肉を含む)

フルーツ顆粒 (いちご) 賞味期間 12か月 常温

いちご風味の顆粒状の果実加工品です。トッピングや練り込みにご使用いただけます。

品番 53701
 荷姿 300g/10袋
 保存方法 常温



原材料名：砂糖、でん粉、デキストリン、水あめ、いちご、濃縮いちご果汁/酸味料、香料、(一部に小麦を含む)

フルーツ顆粒 (マンゴー) 賞味期間 12か月 常温

マンゴー風味の顆粒状の果実加工品です。トッピングや練り込みにご使用いただけます。

品番 53721
 荷姿 300g/10袋
 保存方法 常温



原材料名：デキストリン、砂糖、マンゴーピューレ、水あめ、でん粉、濃縮マンゴー果汁/酸味料

フルーツ顆粒 (ラズベリー) 賞味期間 12か月 常温

ラズベリー風味の顆粒状の果実加工品です。トッピングや練り込みにご使用いただけます。

品番 53719
 荷姿 300g/10袋
 保存方法 常温



原材料名：砂糖、でん粉、水あめ、デキストリン、濃縮ラズベリー果汁/酸味料、香料、(一部に小麦を含む)

極細 細切り 中切り 太切り

極細から太切りまで 4種類の太さを揃えた 錦糸卵シリーズ (実寸大画像)



顆粒シリーズ メニュー例

いちごのアリオッシュ、マンゴーのムースケーキ、ラズベリーのムラング



MEMO

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

営業所名	郵便番号	住所	電話番号
札幌ブロック	064-0823	北海道札幌市中央区北三条西20-1-1	011-615-8573
東北ブロック	983-0043	宮城県仙台市宮城野区萩野町1-21-7	022-232-6166
関東ブロック	330-0802	埼玉県さいたま市大宮区宮町1-103-1 YKビル	048-641-2387
東京ブロック	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-13	03-3486-3236
横浜営業所	222-0033	神奈川県横浜市港北区新横浜3-1-9 アリーナタワー1F	045-475-7815
東東京営業所	135-0016	東京都江東区東陽3-23-22 東陽プラザビル8F	03-5683-6006
名古屋ブロック	464-0075	愛知県名古屋市千種区内山3-26-2	052-732-2555
静岡営業所	422-8071	静岡県静岡市駿河区豊原町3-5	054-281-9611
大阪ブロック	664-0854	兵庫県伊丹市南町4-7-1 関西キューポート	06-6422-1536
中四国ブロック	730-0016	広島県広島市中区幟町2-16 広島董友ビル	082-511-7384
東中国営業所	700-0963	岡山県岡山市北区北長瀬1202-1	086-243-8422
九州ブロック	810-0073	福岡県福岡市中央区舞鶴1-3-23	092-731-0771



キューピータマゴ株式会社

営業本部

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 仙川キューポート

TEL:03-5384-5829

<https://www.kewpie-egg.co.jp>

