食品改良剤

商品群として食品改良剤「リキパール」と麺用改良剤「ほぐれパール」を製造販売しております。
共にお客様のご要望を実現すべく、良質な食品素材や安全な食品添加物を最適な配合で開発したものです。

食品改良剤『リキパール500シリーズ』

●用途
製菓製パンにおける酵素を利用した食品改良剤
（冷凍・チルドを問わず機械耐性・歩留り及び棚持ちの向上）

●仕様
荷姿10kg入り（粉末）、または、571Cのみ15kg入り（粉末）

●製品ラインナップ
リキパール571C、572C、573C、591

食品改良剤『リキパール600シリーズ』

●用途
麺・皮物における食品改良素材（冷凍・チルドを問わず機械耐性・歩留り・湯伸び抑制の向上及び、食感の調整）

●仕様
荷姿10kg入り（粉末）

●製品ラインナップ
リキパール631、632、633、634、653

食品改良剤『リキパール700シリーズ』

●用途
より硬さと滑らかさを強調した麺用品質改良素材

●仕様
荷姿10kg入り（粉末）

●製品ラインナップ
リキパール753

食品改良剤『リキパール7000シリーズ』

●用途
畜鶏肉加工品・加工食品全般における食品改良素材（歩留りの向上、食感の調整）

●仕様
荷姿10kg入り（粉末）

●製品ラインナップ
リキパール7000

麺用改良剤『ほぐれパールS』

●用途
調理麺のほぐれ性向上における食品改良剤
（練込みタイプ）
（シート状加工品の張り付き防止にも使用出来ます）

●仕様
荷姿10kg入り（粉末）

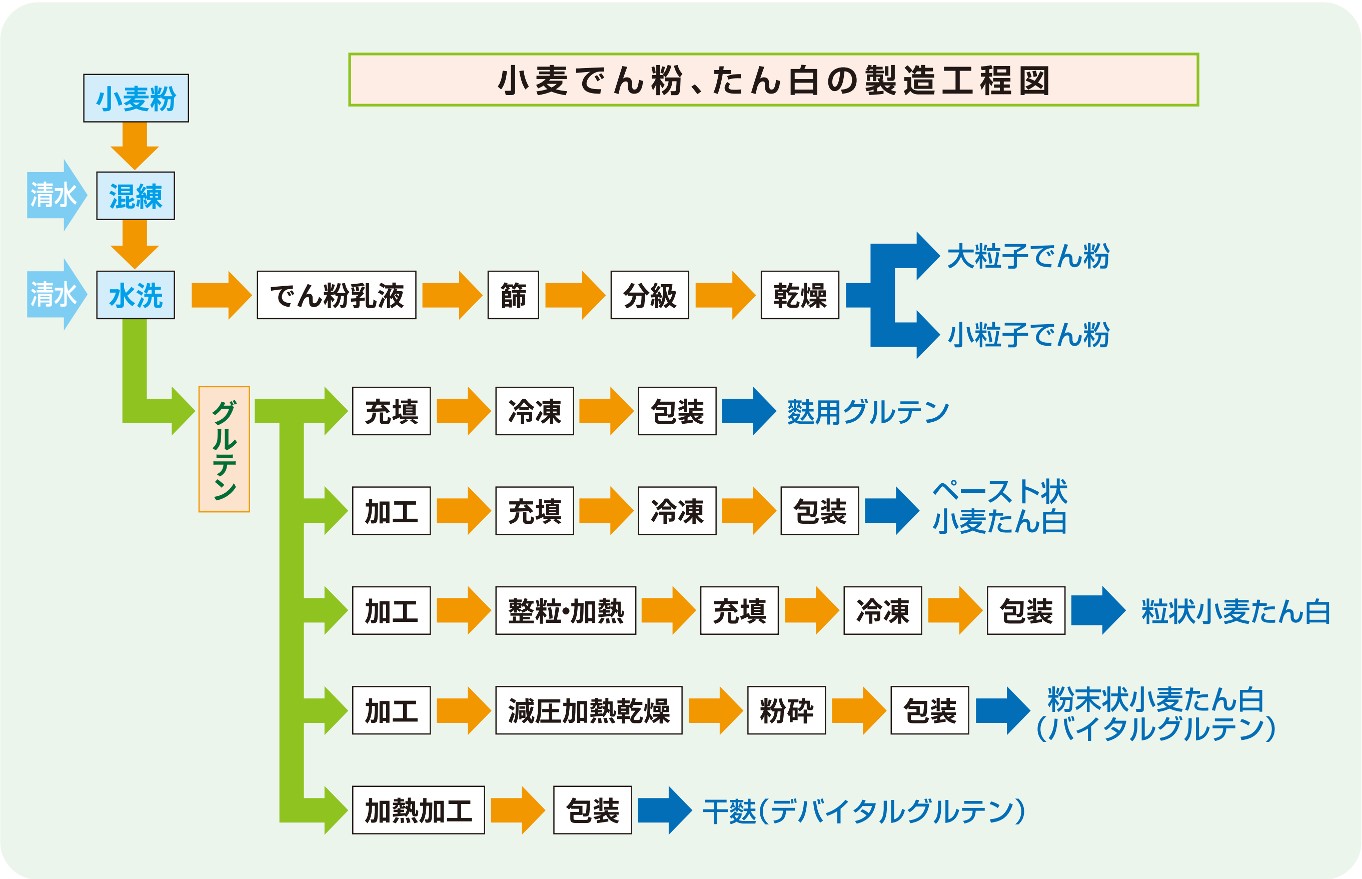
●製品ラインナップ
ほぐれパールS

麺用改良剤『ほぐれパールK2』

●用途
調理麺のほぐれ性向上における食品改良剤（噴霧タイプ）

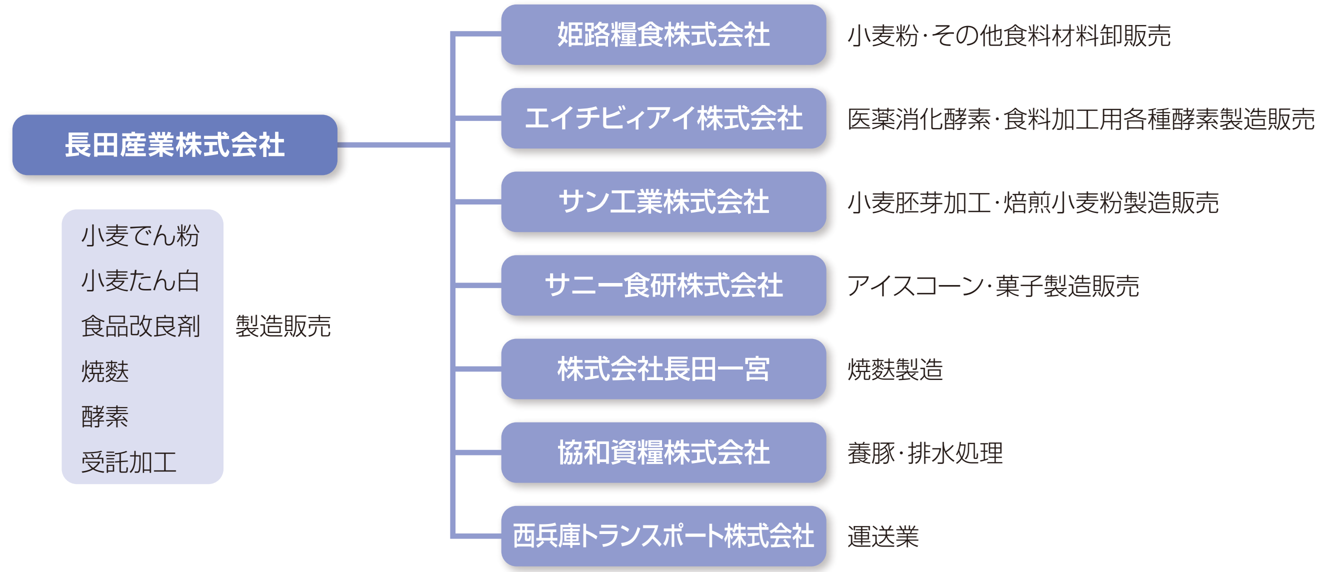
●仕様
荷姿10kg入り（液体）

●製品ラインナップ
ほぐれパールK2（濃縮品）



小麦でん粉、たん白の製造工程図

長田産業グループ NAGATA SANGYO GROUP



姫路糧食株式会社	小麦粉・その他食料材料卸販売
エイチビィアイ株式会社	医薬消化酵素・食料加工用各種酵素製造販売
サン工業株式会社	小麦胚芽加工・焙煎小麦粉製造販売
サニー食研株式会社	アイスコーン・菓子製造販売
株式会社長田一宮	焼麩製造
協和資糧株式会社	養豚・排水処理
西兵庫トランスポート株式会社	運送業

商　号	長田産業株式会社
創業年月日	昭和28年3月8日
代表者	長田　伊知朗
所在地	兵庫県宍粟市山崎町千本屋215

TEL:0790-62-1177　FAX:0790-62-1219

Nagata Sangyo

小麦でん粉

- 宝船
- 浮粉
- 丸食
- 特等
- 丸特
- 壱等
- NPアルファー K
- NPアルファー RM
- アルファー C2
- GU-8
- GT-4
- GU-8HT

小麦たん白

- 麩の素（青、赤、桃）
- 生グルテン
- グルミー S
- S&M 520R
- グルミー Y
- グルミー 100H
- S&M 510H
- グルクック
- グルメートビーフ
- グルメートチキン
- グルメート N
- S&M NB210
- グルメート E
- フメリット E300
- フメリット E75N
- フメリット A2
- フメリット G

食品改良剤

食品改良素材『リキパールシリーズ』
- リキパール 571C
- リキパール 572C
- リキパール 573C
- リキパール 591
- リキパール 631
- リキパール 632
- リキパール 633
- リキパール 634
- リキパール 653
- リキパール 753
- リキパール 7000

麺用改良剤『ほぐれパールシリーズ』
- ほぐれパール S
- ほぐれパール K2

NAGATA
長田産業株式会社

		利用適性（利用用途）																								
		水産練り製品				畜肉製品		チルド・冷凍惣菜					小麦粉加工品							その他						
		ちくわ	かまぼこ	揚げかまぼこ	魚肉ソーセージ	プレスハム	ソーセージ	ハンバーグ	メンチカツ	餃子・焼売	コロッケ	チキンナゲット	バッターミックス	ケーキ・ドーナツミックス	製菓	製パン	たこ焼き・明石焼き	米粉パン	麺類	卵焼き・オムレツ	餌用（魚・ペット）	麩（焼麩・生麩）	醤油	ソース類	糊材	スポンジ
小麦でん粉	宝船、浮粉	◎	◎	◎		◎	○	○	○	◎	○	○	◎	◎	◎		◎			◎					◎	◎
	丸食、特等	◎	○	◎		◎	◎	○	○	○	○		○	○	○		◎			○	○			○	◎	◎
	丸特	○		○									◎	○	○		○				○			○	◎	◎
	壱等																				◎				◎	◎
	NPアルファーK、RM	○	○	○		○	○	○					◎	◎	◎	◎	◎			○	○			◎	◎	
	アルファーC2	○	○	○		○	○	○					◎	◎	◎	◎	◎			○	○			◎	◎	
	GU−8	○	◎	○		○	○	○	○	○	○		◎	◎	◎	◎	○			◎				○		
	GT−4	◎	○	◎		○	○	○	○		○		◎	◎	◎	◎	○			○				○		
	GU−8HT									◎					○											
生小麦たん白（冷凍品）	麩の素（青、赤、桃）				○																	◎				
	生グルテン				○																	◎				
ペースト状小麦たん白（冷凍品）	グルミーS	◎	○	◎	◎	○	○	◎	○			○														
	S&M 520R	◎	○	◎	◎	○	○	◎	○			○														
	グルミーY	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○			○														
	グルミー100H	◎	○	◎	◎	○	○	◎	○			○														
	S&M 510H	◎	○	◎	◎	○	○	◎	○			○														
	グルクック	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○			◎														
粒状小麦たん白（冷凍品）	グルメートビーフ						○	◎	◎	◎	◎															
	グルメートチキン						○	◎	◎	◎	○															
	グルメートN（マグロタイプ）				◎			◎	○																	
	S&M NB210（ビーフタイプ）						○	◎	◎	◎	◎															
	グルメートE（無着色タイプ）				◎			◎	◎	◎	◎															
粉末状小麦たん白	フメリットE300	◎	○	◎	◎		○	◎	○	◎			◎	○	◎				◎		◎					
	フメリットE75N	○	○	○	○		○	○	○	○			○	○	◎	○			◎		○					
	フメリットA2	○	○	○	○		○	○	○	○			○	○	◎	◎		○	◎		○	○				
	フメリットG	○	○	○	○		○	○	○	○			○	○	◎	◎		◎	◎		○	○				
	干麩																						◎			
植物性たん白製剤（食品素材）	リキパール631		○							◎						○			◎							
	リキパール632		○							○									◎			○				
	リキパール633		○							○									◎							
	リキパール634	○	◎	○						◎									◎							
	リキパール653									○									◎							
	リキパール753																		◎							
植物性たん白製剤（食品素材）	リキパール7000	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	◎							
パン用品質改良剤（食品添加物）	リキパール571C												◎	◎	◎	◎		○	○	◎						
	リキパール572C	○	○	◎									○	◎	○	◎	○	◎	○	○						
	リキパール573C												○	◎	○	◎		◎		○						
	リキパール591												◎	◎	◎	◎		○								
酵素製剤（食品添加物）	ほぐれパールS												○	◎	◎	◎			◎							
麺用品質改良剤（食品添加物）	ほぐれパールK2																		◎							