

たかい食品「新加水分解技術」製品一覧

2026.2現在

「新加水分解技術」とは、原材料へ同時に3つの力（常温～400℃、高圧、せん断）を加え、即座にパウダー化する特許技術です。

この処理にて製造されるパウダーはとても高機能で高風味、低菌数、微粉の商品となります。

工程で一切の化学処理を行わず、「アルファ化」「糖化」「発酵・熟成」の工程をを物理的にごく短時間でできる技術です。

製品名	入り目	特徴	原材料表示	産地	賞味期限	
JU-800A、F	20kg	米粉と表示できる増粘剤。 Aタイプは新規需要米使用。Fタイプは用途限定なし(受注生産品)。	米粉	国産	24か月	
AU-800	20kg	米粉と表示できる増粘剤。コスト対応品。	米粉	米国産	24か月	
GU-800A、F	20kg	玄米粉と表示できる増粘剤。 Aタイプは新規需要米使用。Fタイプは用途限定なし(受注生産品)。	玄米粉	国産	12か月	
JM-600F	20kg	もち米粉と表示できる 乳化剤 。アルファ化もち米粉としても使用可能。	もち米粉	国産	24か月	
TM-400	20kg	もち米粉と表示できる 乳化剤 。コスト対応品。	もち米粉	タイ産	24か月	
GM-600F	20kg	もち玄米粉と表示できる 乳化剤 。 米分解物の中で最も強い 乳化機能 を持つ。	もち玄米粉	国産	12か月	
WCS-250	20kg	超高分子量デキストリン。従来には無い特性から、麺・米飯の艶出し、老化防止、着色防止、ほぐし剤など様々な用途に活用可能。	澱粉	米国・豪州他	24か月	
脱脂米糠分解物Y	15kg	加水分解処理によりとても食べやすく(風味改善、微粉、低菌数)、栄養素が高い(食物繊維、タンパク質など)パウダー。 乳化機能 を持つ。	米糠	国産	24か月	
粉末小豆OH	20kg	高風味、微粉、低菌数が特徴の 従来に無い小豆パウダー。	小豆粉	北海道産	12か月	
粉末小豆OH-a	20kg	OHタイプを酵素処理し、高水溶性、低粘度にした小豆パウダー。	小豆粉	北海道産	12か月	
粉末大手亡OCA	20kg	高風味、微粉、低菌数が特徴の 従来に無い白いんげんパウダー。 乳化機能 を持つ。	白いんげん粉	カナダ産	12か月	
ラーメンベースC	10kg	野菜だしベース。複雑な風味・旨味の強化。加熱調理感の付与。	玉葱,ねぎ, 大蒜,生姜粉末	中国産	12か月	
粉末玉ねぎC	8kg	野菜だしベース。風味・旨味の強化。加熱調理感の付与。	玉葱粉末	中国産	36か月	
酵母分解物PNGD	9kg	化学調味料代替。食品全般の旨味の強化。 乳化機能 を持つ。	酵母粉末	セルビア産	12か月	
ラーメンベースCY	9kg	万能旨味調味料。動物性旨味代替。 乳化機能 を持つ。	酵母,玉葱, ねぎ,大蒜, 生姜粉末	酵母 (セルビア), 野菜(中国)	12か月	
粉末昆布HM	8kg	出汁用途。風味・旨味の強化。 通常のパウダーの約3~4倍の旨味エキスを含む。	昆布粉末	北海道産	12か月	
液体品 (冷凍)	うるち米飴 AF6	21.5kg	お米丸ごと糖化した新しい米飴。 自然な甘み、旨味があり、糖組成のほとんどはブドウ糖。	米飴	国産	冷凍 24か月
	RS-250 AF6	21.0kg	※受注生産品。お米の澱粉を糖化した製品。 甘味は強いが、とてもすっきりとした味わい。	米澱粉糖液	国産	冷凍 24か月

お問い合わせ窓口のご紹介：

たかい食品営業部：TEL 0258-66-2487 FAX 0258-66-7685

お問い合わせ用 E-mail アドレス：marutaka@seagreen.ocn.ne.jp

ホームページアドレス：http://takai-foods.co.jp/ ⇒ QRコード

