

# Kaneka

钟化贸易(上海)有限公司



钟化贸易(上海)有限公司

上海市浦东新区陆家嘴环路1000号恒生银行大厦39楼

TEL:021-58794720\*527/533

202206



## PRODUCTS CATALOG

Foods & Agris Solutions Vehicle

Kaneka 产品目录册

# 通过人与技术的创造性融合 开拓未来、共创价值、 为地球环境及富裕生活做出贡献

半个多世纪以来，KANEKA面向面包、点心、熟食等食品领域，以安全、安心和可靠的品质为宗旨，为顾客提供产品。作为一家同时制造酵母和人造黄油的制造商，我们拥有先进的发酵和油脂加工技术。通过细致入微地沟通，了解各种客户的需求，将其转化为产品。开发·制造·销售为一体的可靠技术和对顾客的关怀，实现了美味与功能兼备的KANEKA产品。

消费者嗜好和世界食品供求瞬息万变，围绕着“饮食”的环境也正在不断的变化。  
今后KANEKA也将通过技术的进一步完善和全球采购，与客户一起创造有魅力的饮食文化。

## 公司概要

名称	株式会社钟化 (英文名称 KANEKA CORPORATION)
设立时间	1949年9月1日
总部地址	【东京总公司】邮编107-6028 东京都港区赤坂1-12-32 (ARK森大厦) 【大阪总公司】邮编530-8288 大阪市北区中之岛2-3-18 (中之岛Festival Tower)
注册资本	330亿4600万日元 (约18亿 人民币) (截止2022年3月)
经营范围	食品 (烘焙类原料, 香辛料)、化成品、功能性树脂、发泡树脂产品, 电子材料、太阳能电池, 医药中间体, 保健食品, 医疗器械, 合成纤维

## 钟化集团在中国 - 食品(烘焙类原料)



钟化贸易(上海)有限公司

英文名称:Kaneka Trading (Shanghai) Co.,Ltd.

地址:上海市浦东新区陆家嘴环路1000号39层

TEL:021-58794720\*527/533

负责钟化集团的产品的进出口以及在中国国内的销售、原材料购买以及销售、咨询业务。



印度尼西亚工厂

PT. KANEKA FOODS INDONESIA



NO.00210067481213

## 目录 CONTENTS

### 01 酵母

KIDYG冷冻面团高活性干酵母

### 05 搅打奶油 & 汤种

植脂奶油 / 烘烤面包用冷冻稀面团

### 02 油脂改良剂

复配面包乳化剂 / 复配冷冻面团乳化剂 /  
复配乳化剂

### 06 Belness

Belness品牌介绍

### 03 油脂类

起酥油(黄油风味)  
甜味片状酥皮油 / 巧克力风味片状酥皮油

### 07 小麦粉

Belness高筋小麦粉/  
Belness中筋小麦粉

### 04 馅料

牛奶风味 / 巧克力风味 / 香蕉风味  
榴莲风味 / 红茶风味 / 咸味焦糖风味  
爆浆巧克力风味 / 摩卡咖啡风味  
香蕉牛奶风味 / 橙味巧克力风味

### 08 红豆馅

低糖度红豆馅





## 酵母 BAKER'S YEAST

在制作面包的过程中，酵母是不可或缺的。  
在日本70多年的历史中培育出来的培养技术、育种技术的基础上，  
以品质为重，生产出了抗冷冻功能的酵母。

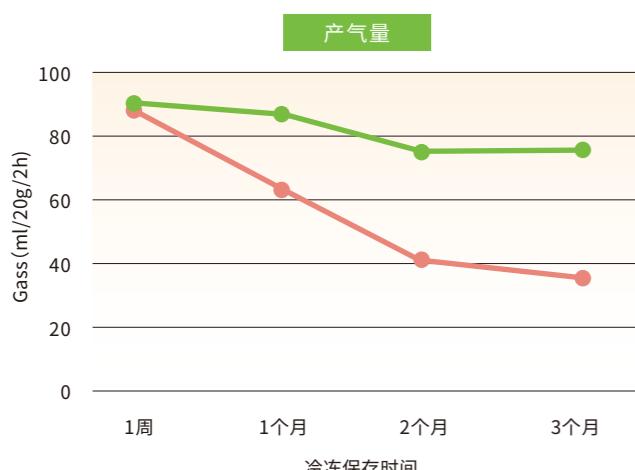
### ~~~ KANEKA KIDYG ~~ 冷冻面团高活性干酵母

在进行长年的酵母研究后，KANEKA独自开发出能在冷冻状态下长久保存、  
具有耐冷冻特性的酵母，并且在中国投入生产。



无论是法式低糖面团还是甜面包的高糖面团，即使长时间冷冻保存后也都能发挥稳定的发酵力，  
制作成美味的面包。

- 适用于从低糖面团到高糖面团的所有范围（吐司 丹麦面包 甜面包 法式面包等）
- 具有一般干酵母所不具备的耐冷冻性，也可与改良剂配合使用
- 与一般含有强烈风味的酵母相比，风味清爽



冷冻保存期越长，和其他酵母发酵的体积差异越明显。用此酵母可以制作出体积大，柔软的面包。  
做出来的面包带有温和的甜味和香味。

\*上表为在一定条件下取得的试验数据，不作为品质保证的依据。



#### KIDYG冷冻面团高活性干酵母

规 格：500g\*20袋/箱  
10kg\*1袋/箱  
保 质 期：2年  
贮存条件：常温



## 油脂改良剂 DOUGH IMPROVER

适用于各类面团的面团改良剂。

### ~~~ KANEKA Improver ~~ 复配面包乳化剂 / 复配冷冻面团乳化剂



KANEKA Improver 是 KANEKA 自主开发、用于防止面包老化的油脂类改良剂。  
使用这款油脂，可以维持现烤面包的柔软，湿润的口感。

#### 复配面包乳化剂

用于袋装面包、三明治面包的改良剂，  
维持面包的柔软、湿润的口感，  
防止面包老化。

规 格：10kg\*1袋/箱  
保 质 期：12个月  
贮存条件：常温

#### 复配冷冻面团乳化剂

用于冷冻面团的改良剂，维持面包的  
柔软、湿润的口感，防止面包老化。

规 格：10kg\*1袋/箱  
保 质 期：12个月  
贮存条件：常温

### ~~~ KANEKA Softer ~~ 复配乳化剂

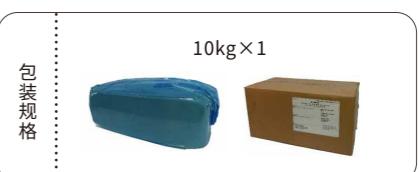


KANEKA 的 softer 是防止常温糕点老化的糕点专用功能性油脂。  
制配出在高糖面团中可以发挥防止老化效果的酶，使常温糕点长期维持柔软成为可能。集结 KANEKA 的科学技术，糕点类功能性油脂应运而生。

#### 复配乳化剂

在高糖面团中可以发挥防止老化效果的糕点用柔软剂。  
使用酶的力量长期维持糕点的柔软度。

规 格：10kg\*1袋/箱  
保 质 期：12个月  
贮存条件：冷藏





## 油脂类 MARGARINE

在制菓、面包等烹饪食品中广泛使用的人造黄油。

根据客户需求进行各种各样的技术研究,研发出具有强调黄油风味的独有的调味技术、改善面团口感等特色的KANEKA独有的各类产品。



添加KANEKA独自开发的天然香料,接近黄油的真实口感。  
比一般油脂具有更好的抗氧化性能,可延长产品货架期,维持产品柔软度。

### 起酥油 (黄油风味)

规 格: 15kg\*1袋/箱  
保 质 期: 12个月  
贮存条件: 冷藏



### Fatspread Sheet 甜片油



KANEKA一直致力于提高客户的产品品质而不断进行技术研发。  
有牛奶风味、巧克力风味等各种口味的热卖甜片油。

### 甜味片状酥皮油 (食用油脂制品)

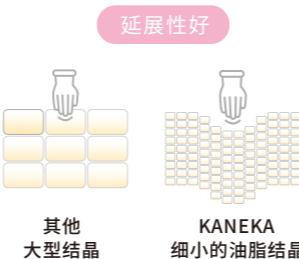
特别适用于冷冻丹麦类产品的制作,  
与面团的结合性好,层次分明。

规 格: 1.3kg\*10片/箱  
保 质 期: 12个月  
贮存条件: 冷冻

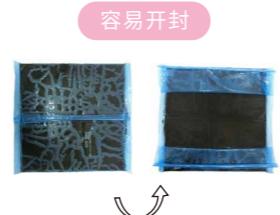
### 巧克力风味片状酥皮油 (食用油脂制品)

特别适用于冷冻丹麦类产品的制作,  
与面团的结合性好,层次分明。

规 格: 1.3kg\*10片/箱  
保 质 期: 12个月  
贮存条件: 冷冻



采用 KANEKA 自有的技术制成的油脂  
细晶体,易于在面团中涂抹,提高延展性。



## 馅料 SWEET FILLING

华丽演绎面包和点心的甜美造型。

为了满足您的各种要求,我们准备了各种口味的产品。

### 馅料特点



- 减少储藏过程中口感和风味的变化  
保持加工后/加工时纹理和形状(搅拌、加热等)
- 不仅适用于室温,也可应用于冷藏/冷冻。使用温度范围广,更利于制作出各类产品。

### 牛奶风味半固体调味料 (复合调味料)

规 格: 700g\*14片/箱  
1kg\*10袋/箱  
5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 210天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 黑巧克力风味半固体 调味料 (复合调味料)

规 格: 700g\*14片/箱  
1kg\*10袋/箱  
5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 240天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 香蕉风味半固体调味料 (复合调味料)

规 格: 700g\*14片/箱  
1kg\*10袋/箱  
5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 210天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 香蕉牛奶风味半固体 调味料 (复合调味料)

规 格: 1kg\*10袋/箱  
5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 180天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 橙味巧克力风味半固体 调味料 (复合调味料)

规 格: 1kg\*10袋/箱  
5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 180天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 榴莲风味半固体调味料 (复合调味料)

规 格: 1kg\*10袋/箱  
保 质 期: 240天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 红茶风味半固体 (复合调味料)

规 格: 5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 210天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 爆浆巧克力风味半固体 (复合调味料)

规 格: 5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 210天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

### 摩卡咖啡风味半固体 (复合调味料)

规 格: 5kg\*2袋/箱  
保 质 期: 210天  
贮存条件: 常温(避光凉爽)

包 装 规 格	700g*14	1kg*10	5kg*2

\* 其他口味接受定制,详情请咨询营业。

## 馅 料



## 搅打奶油

WHIPPING CREAM



## 汤种

YUDANE

### ~~ Whipping Cream ~~ ~~ 搅打奶油 ~~

搅打奶油需要具有美味和塑形性。

在保持美味的同时，  
又能在常温2天内维持品质和形状的搅打奶油。  
根据KANEKA自主开发的制造技术，  
加热生产时不会产生异味，  
能够品尝到搅打奶油原有的新鲜乳风味。

### 植脂奶油

规 格：1kg\*10袋/箱  
保 质 期：12个月  
贮存条件：冷冻



### ~~ YUDANE ~~

### 焙烤面包用冷冻稀面团

汤种是小麦粉加入热水搅拌，使其急速成为糊状，再进行冷藏后得出的产物。

从1990年代开始，汤种制法大大改变了日本面包的品质。

汤种制法做出来的面包，更能体现面粉本身的甜味·美味，产品的口感也更加湿润Q弹，还能维持产品的柔软度。



point 1

日本山崎大师监制

这款产品是由“路易乐斯福世界杯面包大赛”(Coupe du Monde de la Boulangerie)冠军山崎隆二大师监制的产品。沿用了日本连锁门店的配方和制作工艺，不添加防腐剂。

point 2

可以激发小麦粉本身的甜味的制作方法

### 焙烤面包用冷冻稀面团

规 格：1kg\*15袋/箱  
保 质 期：10个月  
贮存条件：冷冻  
使用方法：冷藏温度(5°C左右)下进行解冻，完全解冻后请尽快使用



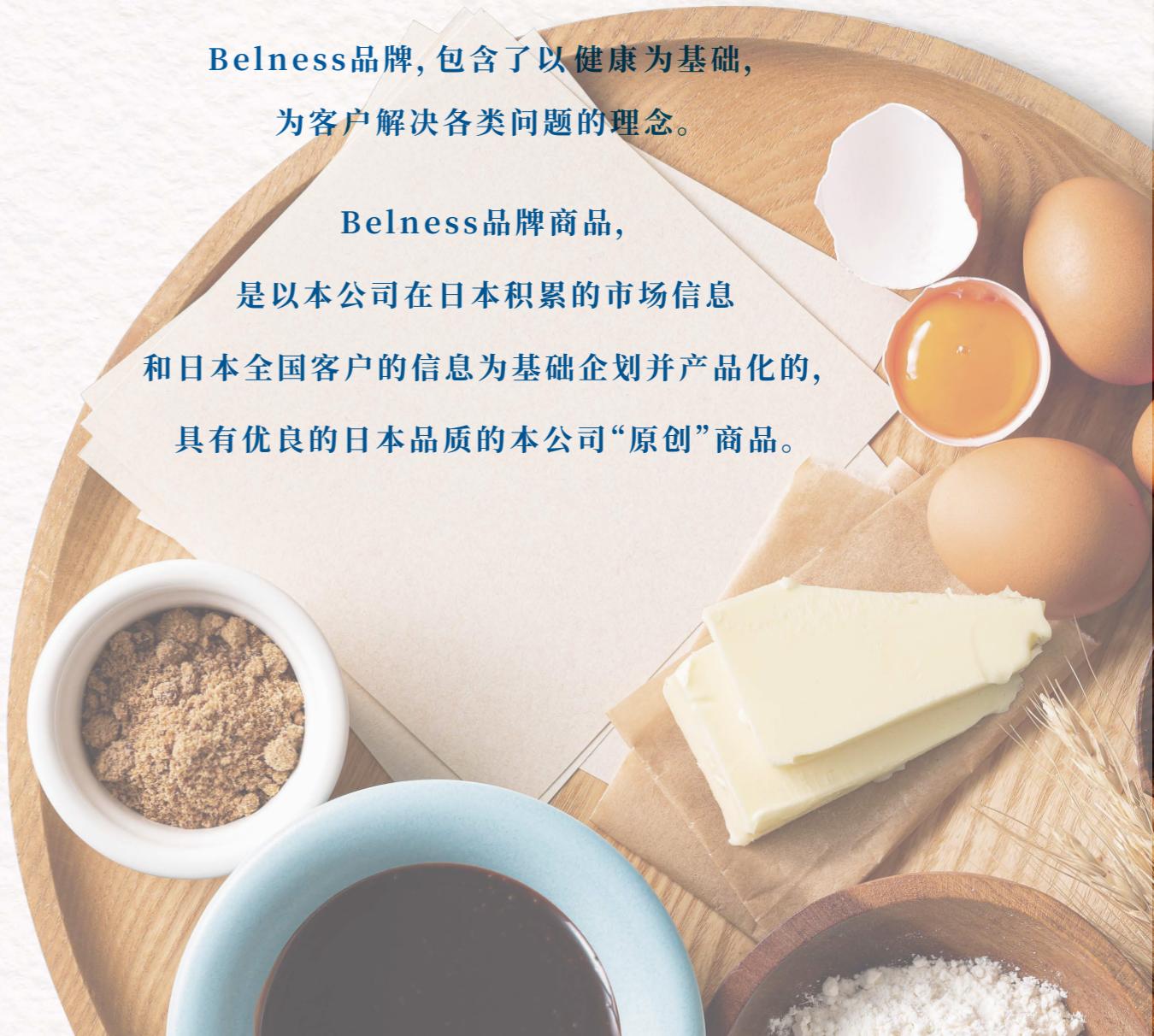
*Belness*

Belness品牌，包含了以健康为基础，  
为客户解决各类问题的理念。

Belness品牌商品，

是以本公司在日本积累的市场信息

和日本全国客户的信息为基础企划并产品化的，  
具有优良的日本品质的本公司“原创”商品。





## Belness 小麦粉 FLOUR

### ~~~ Belness ~~ 高筋小麦粉/中筋小麦粉

由“路易乐斯福世界杯面包大赛”(Coupe du Monde de la Boulangerie)

冠军山崎隆二大师监制的面粉。

从数十种混合材料中，完成了山崎大师追求的风味。

即使是70%的含水量，操作性也非常好。

是从面包到点心面包都能广泛使用的多功能小麦粉。

#### 产品特点



- 细腻湿润，能做出连边角都柔软的面包。
- 是适用于任何面包的通用性小麦粉。



#### Belness 高筋小麦粉

规 格：25kg/袋  
成分说明：灰分0.39%，粗蛋白12%  
贮存条件：常温(避光，避免高温高湿环境)  
保 质 期：12个月  
原 产 地：日本

#### Belness 中筋小麦粉

规 格：25kg/袋  
成分说明：灰分0.47%，粗蛋白10.1%  
贮存条件：常温(避光，避免高温高湿环境)  
保 质 期：12个月  
原 产 地：日本



## 红豆馅 BEAN PASTE

### ~~~ Bean Paste ~~ 低糖度红豆馅

原料只采用东北黑龙江的红小豆。使用当季新豆，保留红豆清香。

采用日本蒸煮工艺，跑沙少，豆香味足。

绿色无添加，不添加任何色素色剂，豆馅颜色保留原料本色，淡红色。

专业的生产设备，先进的工艺，

严苛的品质管理，是高品质生产的保证。

出厂金属探测和X光机双重检测，保证出厂安全，买得安心！



#### NEW 糖度45度

#### 低糖度红豆馅

规 格：5kg\*2袋/箱  
保 质 期：10个月  
贮存条件：冷藏

#### 包装规格

