

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



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。

公司概况

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 / 焙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

油
脂
改
良
剂

油
脂
类

馅
料

搅
打
奶
油
&
汤
种

B
e
l
n
e
s
s

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。

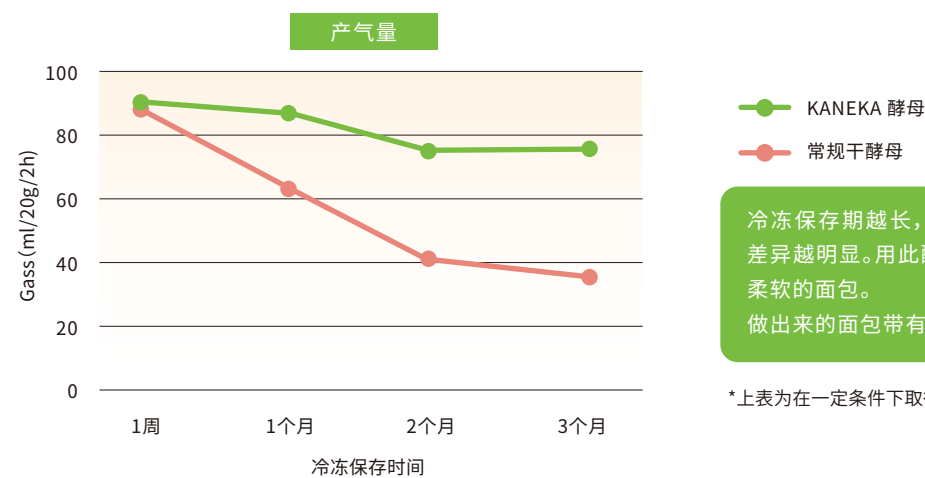
KANEKA KIDYG 冷冻面团高活性干酵母

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。

独有
酵母

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

自主研发
技术

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

自主研发
技术

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

包装
规格

10kg×1





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。



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。

油脂类

馅料

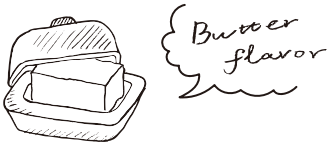
Fatbuttery 起酥油



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一直为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)

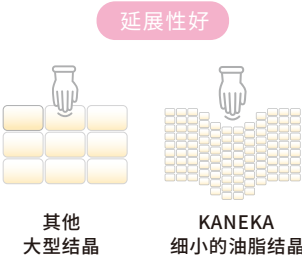
特别适用于冷冻丹麦类产品的制作，
与面团的结合性好，层次分明。

规格：1.3kg*10片/箱
保质期：12个月
贮存条件：冷冻

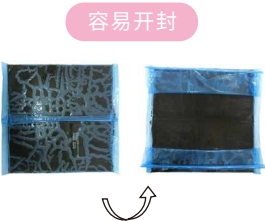
巧克力风味片状酥皮油 (食用油脂制品)

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)

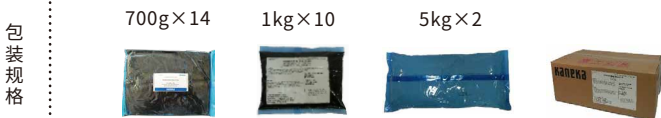
规格：5kg*2袋/箱
保质期：180天
贮存条件：常温 (避光凉爽)

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)

咸味焦糖风味半固体 (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)



* 其他口味接受定制，详情请咨询营业。



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

烘焙面包用冷冻稀面团

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

制造后，通过充分冷却
使损伤淀粉分解成酶从
而生成麦芽糖。使用这
款原料做出来的产品和
砂糖不同，能做出面粉
本身的柔和的甜味。

烘焙面包用冷冻稀面团

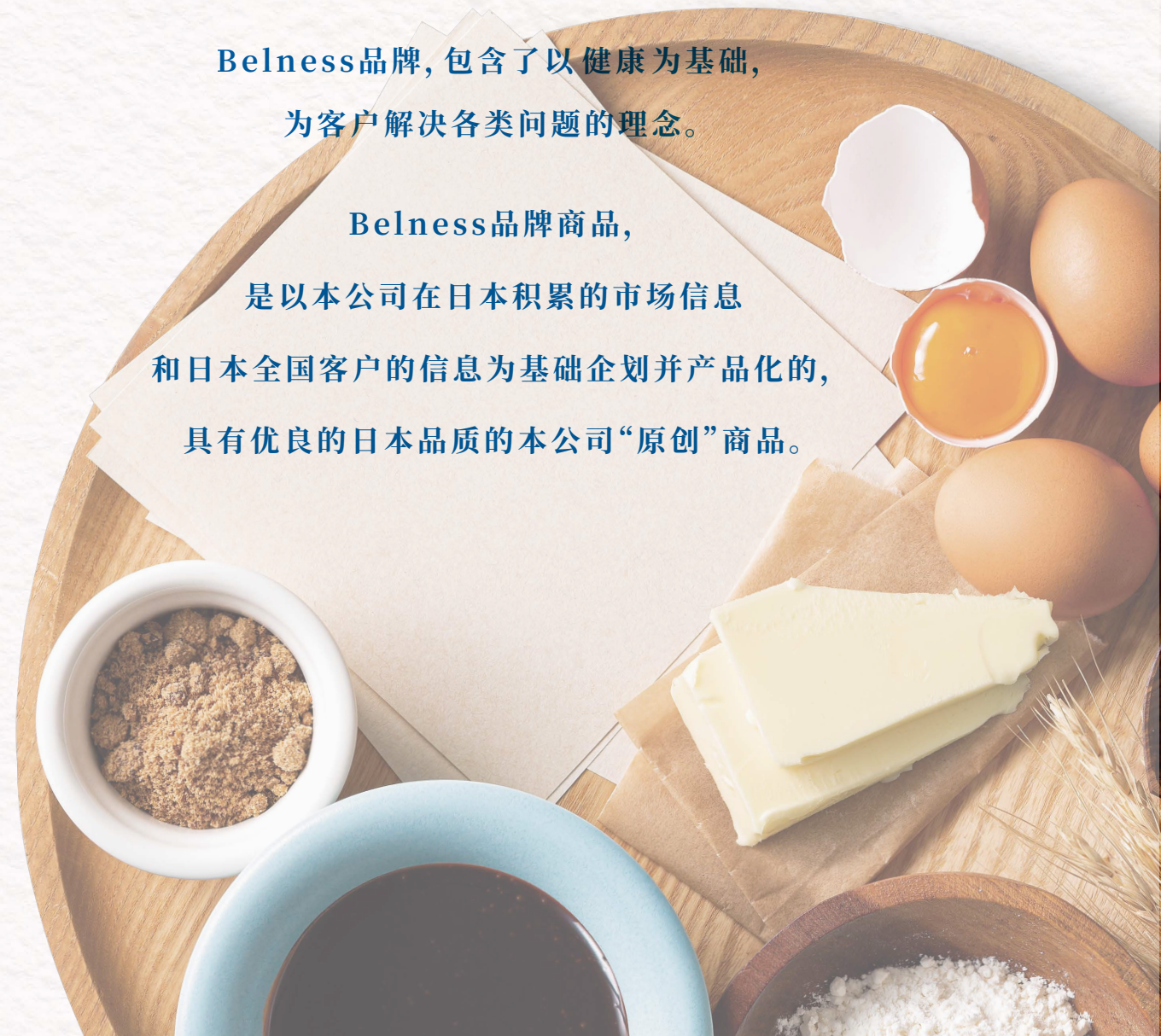
规格：1kg*15袋/箱
保质期：10个月
贮存条件：冷冻
使用方法：冷藏温度(5℃左右)下进行解冻，
完全解冻后请尽快使用



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



红豆馅

BEAN PASTE

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

(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

(法式面包专用小麦粉)

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

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

5kg×2



红豆馅