

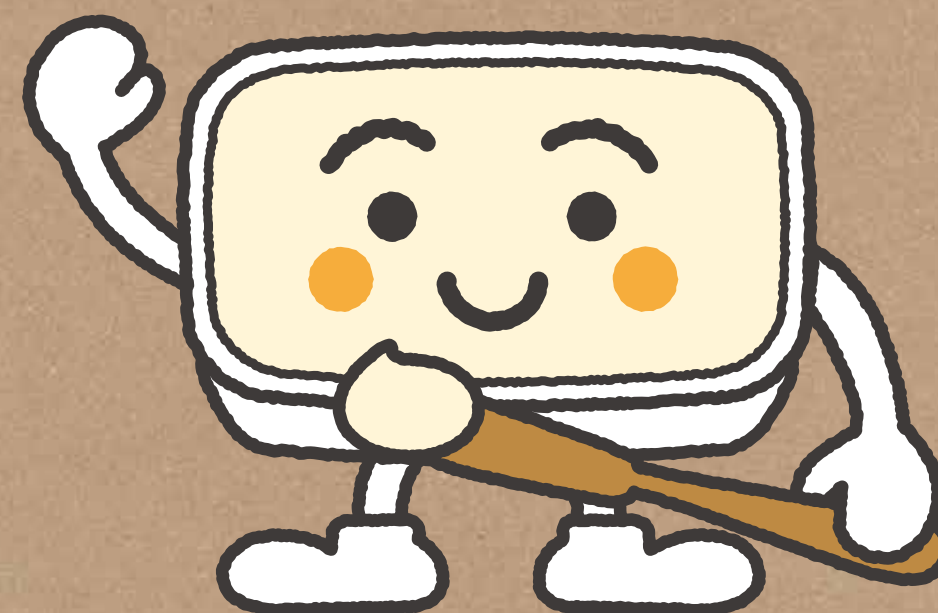


<http://www.j-margarine.com>

MARGARINE

note

JAPAN MARGARINE SHORTENING & LARD INDUSTRIES ASSOCIATION



MARGARINE

マーガリン

SHORTENING

ショートニング

LARD

ラード

日本マーガリン工業会

目次

CONTENTS

01 マーガリンの歴史

02 マーガリンの原料と栄養

03 マーガリンの種類

04 マーガリン製造工程

05 ショートニング

06 ラード

07 レシピ

08 Q&A

09 統計データ

10 日本マーガリン工業会プロフィール

11 加盟企業



01 HISTORY

マーガリンの歴史



■ フランス生まれの真珠

マーガリンが生まれたのは、いまから100年以上も前のこと。1869年に、ナポレオン3世が当時フランスで不足していたバターの代用品を募集しました。そして採用されたのが、メージュ・ムーリエ・イポリットという化学者のアイデアです。上質な牛脂に牛乳などを加えて冷やし固め、バターに似せて作り出したもので、現在のマーガリンの原型となりました。マーガリンを英語で書くと「margarine」ですが、この名前の由来はギリシャ語で真珠をあらわす「margarite」から来たことばです。製造途中でできる脂の粒子が美しい真珠の粒のように見えたことからこの名前がついたそうです。そして現在までマーガリンは様々な工夫を経て、品質や風味が改良されバターとはちがう、「マーガリン」というひとつの食品としてみなさまに愛されています。



メージュ・ムーリエ

10月24日はマーガリンの日

10月24日はマーガリンの生みの親、メージュ・ムーリエの誕生日です。日本マーガリン工業会ではこの日を「マーガリンの日」に制定し、マーガリンの栄養価や美味しい食べ方など様々なPR活動をしてまいります。



イメージキャラクター「マーガリン君」

02 INGREDIENTS & NUTRITION

マーガリンの原料と栄養

■ マーガリンの原料は？

マーガリンの主原料は上質な「油脂」です。油脂の原料は様々ありますが、主に大豆油、なたね油、コーン油、パーム油、ヤシ油、めん実油、ひまわり油などの植物油が使われます。

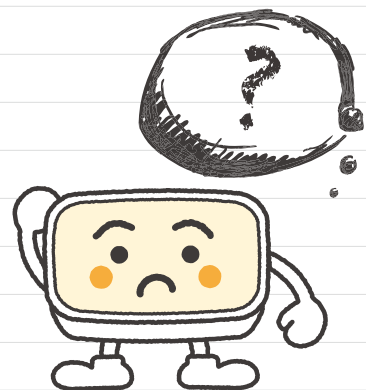
■ マーガリンの栄養ってなに？

油脂は90%が脂肪酸で占められており、人にとって重要で効率的なエネルギー源になっています。人は油脂以外からもエネルギーを摂取することはできますが、油脂1グラムあたり約9キロカロリーに対し、糖質やたんぱく質は1グラムあたり約4キロカロリーと2倍以上の差があります。油脂は非常に栄養豊富な生命源と言ってもいいでしょう。

また油脂には人に不可欠なリノール酸、リノレン酸などの必須脂肪酸を多く含んでいることも特長です。油脂を主成分とするマーガリンは大切な栄養素をたっぷり含んだ食品なのです。油脂を使った食品には他にもショートニングやラードなどがあります。それぞれの商品については次のページ以降で詳しく説明します。

■ バターとマーガリンとの違い

バターの代用品として発明されたマーガリンですが、両者の違いについて説明します。一番の違いは原料。バターの主原料が牛乳であるのに対し、マーガリンの主原料は植物油等の油脂になります。マーガリンには、使い勝手の良さなどバターにはない長所もありますが、最近では2つのよいところを合わせ、バターを加えたマーガリンなども販売されていますね。



03 TYPE

マーガリンの種類

マーガリンの種類は、用途別に「家庭用」、「給食用」、「業務用」の3つに分類されます。下で詳しく紹介していきましょう。



1 家庭用マーガリン

皆さんも一度は使ったことのある一番馴染み深いもので、その特長などから更に細かく分類されます。

①レギュラータイプ

大豆油やコーン油などを主原料としたプレーンタイプのマーガリン類。毎日食べても飽きない風味と美味しさ。

②ヘルシータイプ

脂肪分やカロリーをカット、またべにばな油やキャノーラ油などを原料とした健康系マーガリン類。健康志向の高まりと共に今後成長が見込まれる。

③リッチタイプ

バター入り、バター風味など味に特長のあるマーガリン類。他にもチーズ入りやはちみつ入りなどマーガリンの新たな可能性を拡げるカテゴリー。

④ケーキ・料理タイプ

ケーキ作りや料理作り専用で、アルミに包まれ包丁で切って使うなどの利便性が特長。

2 給食用マーガリン

文字通り学校の給食用に開発され、1食分ずつアルミで包装されています。また冷蔵庫から出しても溶けにくい工夫がされ、学校以外でもホテルやレストランでも使われています。

3 業務用マーガリン

皆さんは普段目にすることはありませんが、マーガリン類で一番消費量が多いのがこの業務用マーガリン。パン屋さんやお菓子メーカーなどで原料として使われ、形状や特長など多種多様な商品が開発されています。

①ケーキ用マーガリン

ケーキやシュークリームなど焼き菓子専用。生地をふっくらさせるのが特長。

②アイシング用マーガリン

保形性や口どけがよくケーキやパンの表面にかけるタイプのマーガリン。

③ロールイン用マーガリン

デニッシュやパイ生地に使われるマーガリンで生地の中に薄膜状に伸びる性質をもつ。

④逆相型マーガリン

通常の油脂の形状（油中水型）とは異なり、水中油型（水の中に油が細かく分散している状態）マーガリン。伸ばしやすさなどの利便性があり、日本で開発された。

⑤二重乳化マーガリン

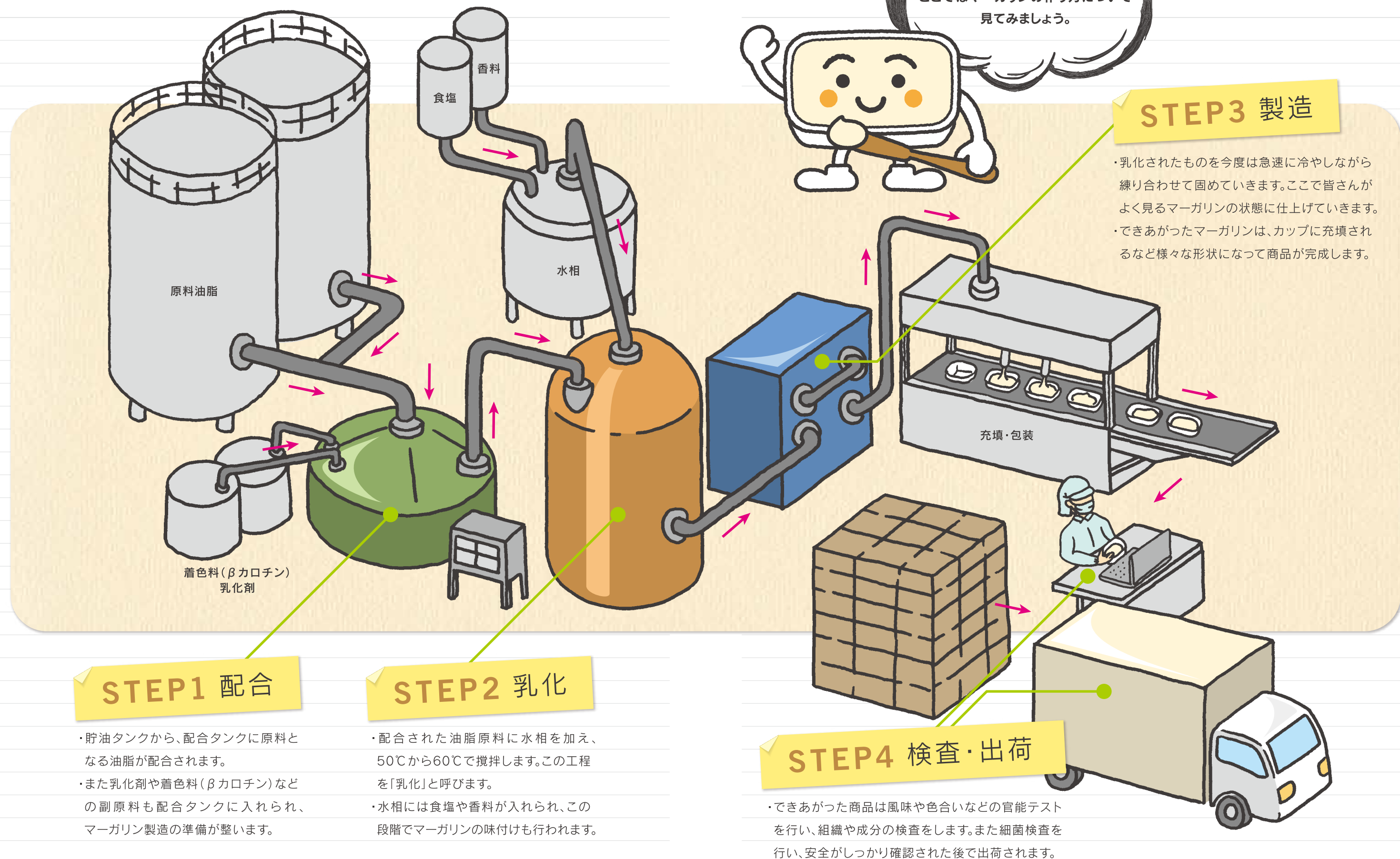
逆相型マーガリンの外側を更に油で包んだ製品。油中水型と水中油型の両方の長所をもったマーガリン。

⑥流動性マーガリン

特殊な工程により、常温でも液体状のままでマーガリンの性質をもつ製品。

04 MANUFACTURING PROCESS

マーガリン製造工程



05 SHORTENING

ショートニング

■ ショートニングってなに？

「ショートニング」は19世紀末のアメリカでラードの代用品として生まれました。ショートニング(shortening)のshortenは「サクサクさせる」という意味があり、練り込み専用の固形油脂として開発されました。形状は、固形状以外にも粉末や液体状のものもあります。

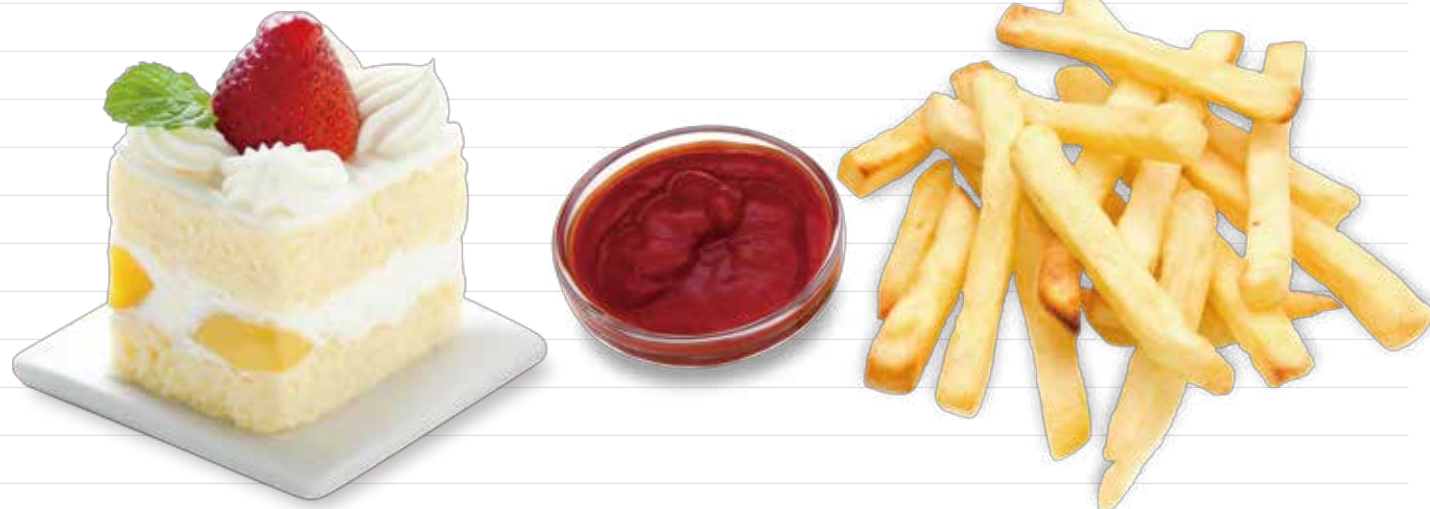
ショートニング自体には味がないのでそのまま食べることはなく、焼き菓子やパンに練り込んで使われます。常温における伸びのよさ、生地への混ざり易さなどに優れていて、名前の意味のようにクッキーやビスケットのサクサクとした軽い食感を出すことができるお菓子作りにはかせないものです。



■ ショートニング“プチ情報”

ショートケーキの名前は？

皆さんおなじみのショートケーキ。その名前の由来は諸説ありますが、ショートニングを使って焼き上げる、という説があるそうです。アメリカで生まれた当時のショートケーキは、サクサク、ポロポロのビスケット生地に生クリームと苺を挟んで層状にしたものでした。その後、日本にやってきたショートケーキは、ビスケットから柔らかいスポンジ生地にアレンジされ、今の姿になったそうです。



おいしいヒミツ？

ファストフードで食べるフレンチフライやドーナツ。家で作ってもなかなかあの食感は出せませんね。そのヒミツのひとつがショートニング。ショートニングを使って揚げ物をする、揚げたてでも油っぽくなくカラッと仕上がるのだそうです。お店で食べるあの味、やめられませんね。でも食べすぎに注意！

06 LARD

ラード

■ ラードってなに？

「ラード」(lard)とは基本的に豚の背脂のことを言います。ラードの特長はその独特の風味。豚の脂身に含まれる香り成分が食品の美味しさを引き立て、フライやラーメンなどに使用されます。「とんかつはラードで揚げたものが最高!」という食通もいるほどです。また、融点(溶け出す温度)が低いのも特徴で、ハンバーグや餃子の具に練り込むと、ジューシーでコクのある料理に仕上がります。

【ラードの種類】

豚脂100%を原料としているもの ▶「純製ラード」

豚脂主体で牛脂、バーム油などをブレンドしたもの ▶「調製ラード」



■ ラード“プチ情報”

イタリアの味「ラルド」

ラルドとはラードのイタリア語読みのこと。イタリアでは豚の背脂に塩とスパイス、ハーブを練り込み熟成させたものを「ラルド」と呼んでいます。これをスライスしてパンと一緒に食べる習慣があるそうです。口の中でとろける美味しさは脂身で作ったハムという表現が分かり易いでしょうか。イタリアの味「ラルド」、是非ためしてみたいですね。

野菜炒めを美味しくするコツ

ヘルシーな野菜はたくさん摂りたいけど、野菜だけの料理は味気なくて…。そんなときにおススメなのがラード!ラードを熱してから野菜をソテーしてみてください。野菜にラードのコクと甘さが加わって、いつもと違う仕上がりに。是非お試しあれ!



07 RECIPE

レシピ



White Sauce Toast
ホワイトソーストースト

材料

鶏もも肉……………100g
塩・こしょう……………各少々
玉ねぎ……………1/2個
人参……………40g
マッシュルーム(生)……………4個
グリーンアスパラガス……………2本
・食パン(4枚切り)……………4枚
マーガリン(有塩)……………20g
薄力粉……………30g
牛乳……………400cc
塩・こしょう……………各少々
・マーガリン(有塩)……………30g
・塩・こしょう……………各少々
マーガリン(有塩)……………20g
ピザ用チーズ……………80g

作り方

1.鶏肉は水気・余分な脂肪を除き、1.5cmの角切りにし、塩・こしょうで下味をつける。
2.玉ねぎ・人参は、1cmの角切りにする。マッシュルームは根元があれば汚れを除き、厚さ5mmに切る。グリーンアスパラガスは根元を切り、かたい皮・はかまを除き、幅1cmに切る。
3.食パンは耳より1cm内側の縦4辺に包丁を底まで入れくり抜き、くり抜いた食パンは手で潰し再度戻し入れる。オーブンの予熱を入れる(200℃)。
4.鍋にマーガリンを熱し、火を止め薄力粉をふるい入れ、全体に

均一に混ぜ、再度火をつけ焦がさないように炒める。
5.牛乳を一気に加え、絶えず混ぜながらとろみがつくまで混ぜ、塩・こしょうで味をととのえ、粗熱を取る(ホワイトソース)。
6.別の鍋にマーガリンを熱し鶏肉を入れ、焦がさないように両面を焼きつけたら、玉ねぎ・人参を加えしんなりするまで炒める。
7.アスパラ・マッシュルームを加えさっと炒め、塩・こしょうで味をととのえる。
8.食パンの内側にマーガリンをぬり、7を入れ、チーズをかけてオーブンで焼く(15分)。

材料

豚バラ薄切り肉……………160g
塩・粗挽き黒こしょう……………各少々
酒……………小さじ1
・ゴーヤー……………200g
しょうが……………10g
白ねぎ……………40g
赤パプリカ……………60g
きくらげ……………2g
木綿豆腐……………300g
マーガリン……………大さじ1
豆板醤……………小さじ1
酒……………小さじ2
鶏がらスープの素……………小さじ2
溶き卵……………2個分
・塩・粗挽き黒こしょう……………各少々

作り方

1.豚肉は幅4cmに切り、塩・粗挽き黒こしょう・酒(小さじ1)で下味をつける。
2.ゴーヤーは縦半分に切って種・ワタを除き、幅5mmに切る。
3.しょうがはせん切り・白ねぎは斜め薄切り、赤パプリカは乱切りにする。
4.きくらげはぬるま湯で戻す。木綿豆腐はペーパーに包んで重石をし、水切りする(約10分)。ひと口大にちぎる。
5.フライパンにマーガリン・豆板醤を入れて熱し、香りが出たらしょうが・豚肉を入れ炒める。

6.ゴーヤー・白ねぎ・赤パプリカ・きくらげを加え炒める。
7.木綿豆腐・酒(小さじ2)・鶏がらスープの素を加え炒め、溶き卵を加え混ぜる。
8.塩・粗挽き黒こしょうで味をととのえ、器に盛り付ける。



Spicy Chinese Style Goya
ピリ辛中華風ゴーヤチャンプル

材料

海老(殻付き)……………16尾
パスタ(スパゲティ)……………320g
マーガリン……………10g
ズッキーニ(輪切り)……………100g
なす(輪切り)……………100g
赤パプリカ(幅1cm)……………40g
黄パプリカ(幅1cm)……………40g
マーガリン……………50g
にんにく(みじん切り)1片分
赤唐辛子……………1本
パスタの茹で汁……………大さじ4
塩・黒こしょう……………各少々
レモン(くし切り)……………1/2個分

作り方

1.海老は殻を除き、背中を開き、立て塩(分量外)・真水の順に洗いきれ水を切る。
2.パスタは塩(分量外)を加えた熱湯で、タイミグを見計らって茹でる(茹で時間はパッケージ参照)。
3.フライパンにマーガリン(10g)を熱し、aを炒め取り出す。
4.同じフライパンにマーガリン(50g)・bを入れ加熱し、よい香りが出たら海老を加え炒める。
5.パスタの茹で汁を加え、フライ

パンをゆすりながら加熱する。
6.茹でたパスタ・3を加え和える。
7.塩・黒こしょうで味をととのえる。
8.器に盛り付けレモンを添える。



Lemon Margarine Flavored Shrimp and Summer Vegetable Pasta
海老と夏野菜のレモンマーガリンパスタ



Lemon Coconut Financiers
レモンココナッツフィナンシェ

材料

マーガリン……………60g
レモンの表皮……………1/2個分
卵白……………2個分
グラニュー糖……………60g
薄力粉……………30g
アーモンドパウダー……………30g
ベーキングパウダー小さじ1/2
ココナッツロング……………10g

作り方

1.フィナンシェ型に、マーガリン(分量外)を薄くぬる。
2.オーブンの予熱を入れる(180℃)。aは合わせて2回ふるう。
3.レモンは塩少々(分量外)でこすり洗いをし、表皮をすりおろす。
4.小鍋にマーガリンを入れ、中火で加熱し、鍋底が濃い茶色になるまで焦がす。鍋底を水に当てて色止める。

5.ボウルに卵白を入れ、泡立て器でしっかりコシを切り、グラニュー糖を加えさらに混ぜる。
6.aをふるい入れ、さらによく混ぜ、レモンの表皮を加え混ぜる。
7.4を茶こしでこしながら加えよく混ぜる。
8.型に流し入れ、ココナッツロングをふちにそってのせ、オーブンで焼く(約20分)。

材料

【クッキー生地】
マーガリン……………60g
バニラエッセンス……………適量
粉糖……………70g
薄力粉……………120g

作り方

【クッキー生地】
1.ボウルにマーガリン(60g)とバニラエッセンスを入れゴムベラでなじませる。粉糖をふるい入れよく混ぜる。
2.薄力粉をふるい入れ切り混ぜる。粉気がなくなってきたら、押さえて、切って、混ぜるを繰り返しひとまとまりになるまで混ぜる。
3.ビニール袋に入れ、めん棒で20cm×20cmにのばし、冷蔵庫で冷やす(約20分)。オーブンに予熱を入れる(180℃約15分)。
4.袋を切り開き、5cm×4cm(20枚)に切り、天板に並べ、オーブンで焼き(180℃約15分)、粗熱をとる。

【生チョコ】
5.8cm×15cmの型を用意する。
6.小鍋に生クリームを入れ、沸騰直前まで温める。火を消しチョコレートを加えよく混ぜる。マーガリン・グラマンマルニエを加え、よく混ぜる。
7.型に流し、冷やし固める。冷えたら型からはずし、4cm×3cmに切る。
8.4に7を挟み、湯せんで溶かしたチョコペンで表面に模様を描く。



Ganache Chocolate Sand Cookies
生チョコサンドクッキー

材料

フランスパン(バゲット)……………1/2本
マーガリン(有塩)……………60g
メープルシロップ……………大さじ4
コーティングチョコレート(スイート)……………60g
コーティングチョコレート(ホワイト)……………60g
アラザン……………適量
ピンクアラザン……………適量

作り方

1.バゲットは厚さ1cmに切る。
2.オーブンの予熱を入れる(150℃)。
3.鍋にマーガリン・メープルシロップを入れ、火にかけ弱火で溶かす(メープルマーガリン)。
4.バゲットにメープルマーガリンを染み込ませる。
5.天板にクッキングシートを敷き、バゲットをのせオーブンで焼く(25分)。
6.別々のボウルにコーティングチョコレート(スイート)・コーティングチョコレート(ホワイト)を入れ湯せんにかける。
7.ラスクに2種のコーティングチョコレートをそれぞれに付け、アラザン・ピンクアラザンを飾り、乾かす。
8.器に盛り付ける。



Premium Rusk
プレミアムラスク

Q1 マーガリンの保存方法を教えてください。

A. 使い終わったらすぐに冷蔵庫にしまうのがおいしく保存をするコツです。また、乾燥を防ぐためにチャックつきの食品保存袋に容器ごと入れて保存をするのもおすすめです。マーガリンをぬるナイフやスプーンなどは清潔なものを使ってくださいね。

Q2 マーガリンの表面が使ううちに黄色くなってきました。なぜ？

A. マーガリンには、カロテンという緑黄色野菜に含まれている色素が着色料として使われています。空気に触れて表面が乾燥すると、そのカロテンの色が濃くなり黄色に見えるのです。でも、きちんと保存されていれば味や風味には影響はありませんよ。

Q4 マーガリンに入っている「乳化剤」とは何ですか？

A. マーガリンの特長であるなめらかな物性は、通常では混ざらない油脂分と水分の粒子が細かく分散し混ざり合うことでできており、この状態を「乳化」と呼びます。乳化を安定的に維持させる役割を持つのが「乳化剤」で、大豆レシチンやグリセリン脂肪酸エステルが一般的にこれに使用されます。

Q5 お菓子を作る時、マーガリンをバターの代わりに使うことはできますか？

A. 大丈夫です！お菓子の種類によっては、マーガリンの方が混ぜ合わせる時に生地に空気を含んで軽い食感を出すことができるんですよ。ただし一般のマーガリンには塩分が含まれていますので、お菓子を作るときの分量によってケーキ用マーガリンなど塩分を含まないものを使ったほうがよい場合もあります。

Q6 ショートニングにはどのような使い道があるのでしょうか？

A. クッキーなどの焼き菓子を作る時におすすめなのがショートニングです。レシピの中でマーガリンやバターを配合するときに、分量の半分をショートニングに変えると、バターの風味とサクサクとした食感の両方が楽しめる本格的な仕上がりになりますよ。

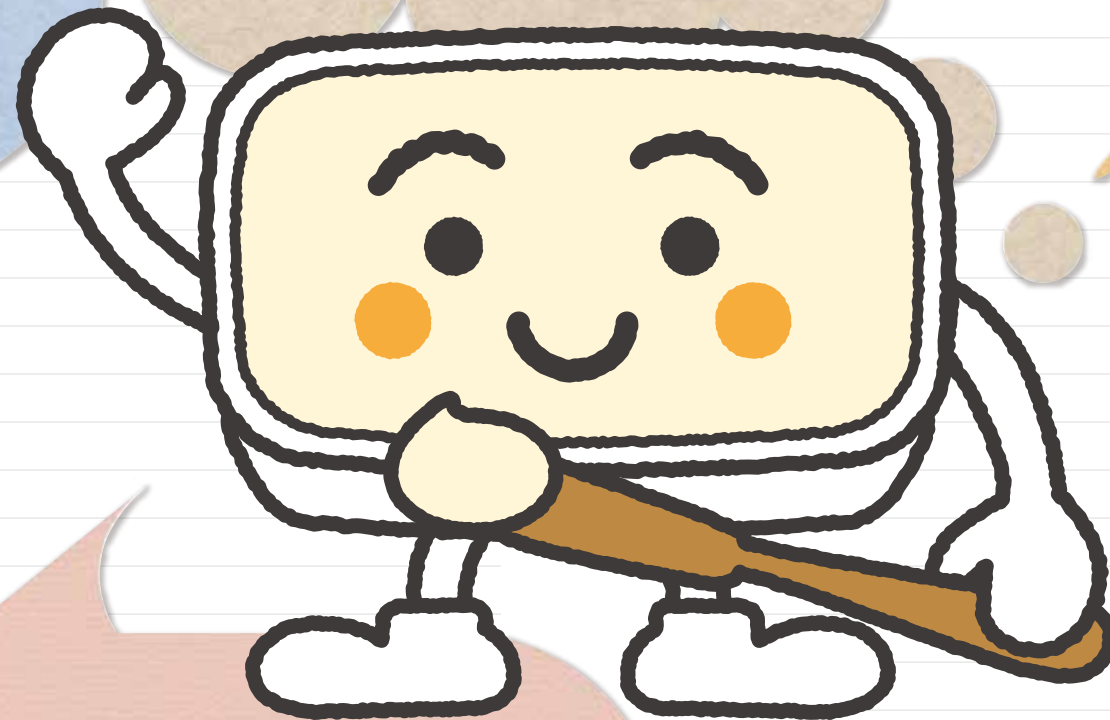
Q3 「ファットスプレッド」って何ですか？

A. マーガリン類は大きく「マーガリン」と「ファットスプレッド」に分かれます。その大きな違いは油脂分を含む割合で、油脂含有率が80%を超えるものがマーガリン、80%未満がファットスプレッドと呼ばれます。油脂分たっぷりでコクのある味わいがマーガリンの特長なのに対し、ファットスプレッドはカロリーも低く柔らかくパンにぬりやすいという特長があります。パッケージにも書いてあるので一度見てみてくださいね。

Q7 マーガリンはトランス脂肪酸を含んでいると聞きましたが、健康への影響はあるのでしょうか？

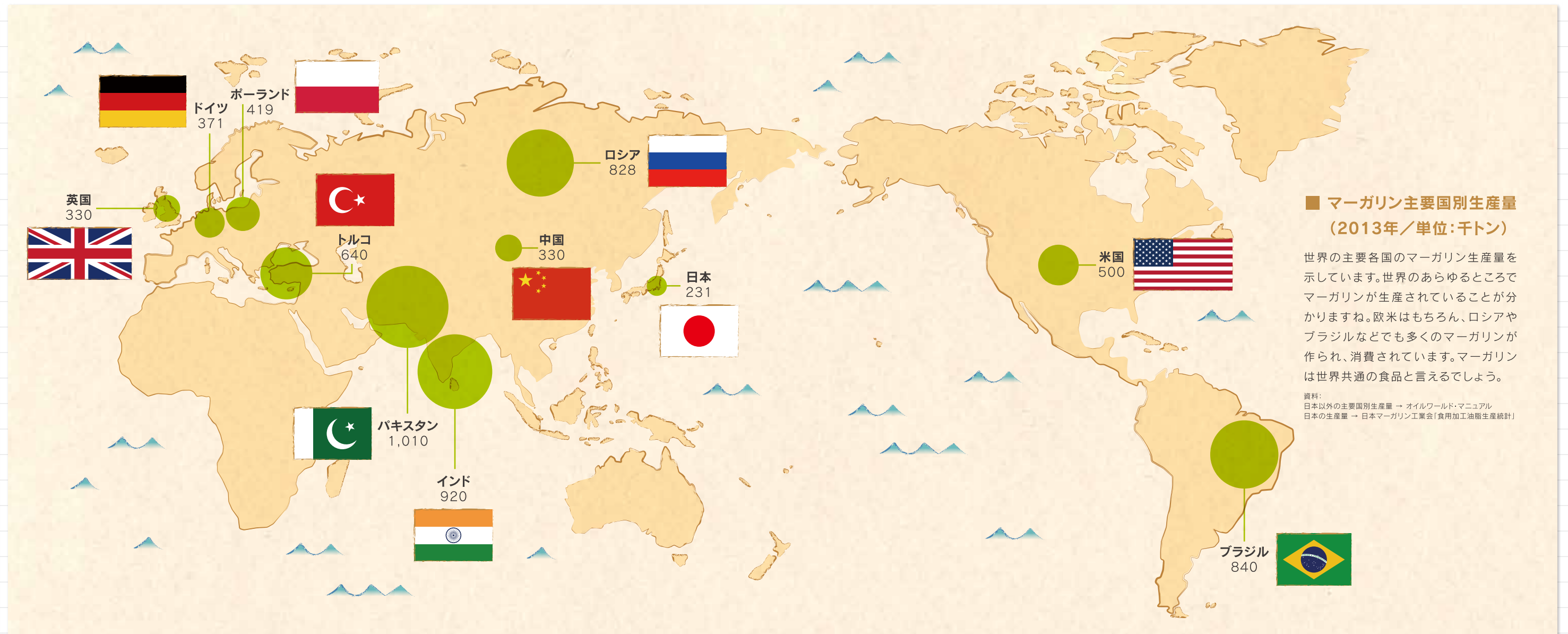
A. トランス脂肪酸の健康への影響について、国の食品安全委員会がまとめた報告書に「日本人の大多数はWHOの目標を下回っている。日本人の通常の食生活では健康への影響は小さい。ただし脂質に偏った食事をしている人は、留意が必要。」とあります。マーガリンは人に不可欠な必須脂肪酸を多く含んだ栄養価の高い食品です。大事なことは、「バランスの良い食生活を心掛けること。（報告書より）」ですね。

（注）WHOとは国際連合の機関の一つで世界保健機関。この目標値を超えると要注意。



09 STATISTICAL DATA

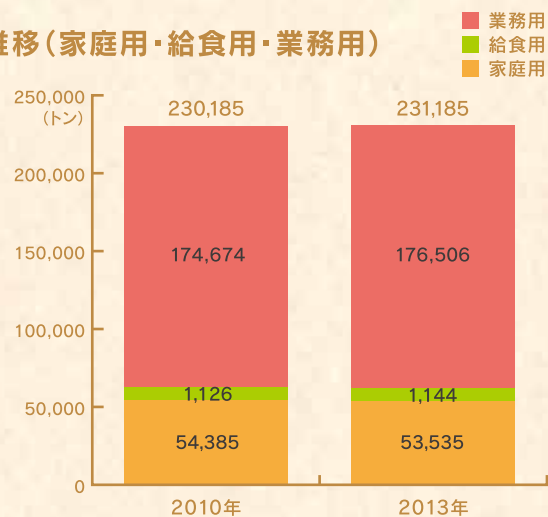
統計データ



1. マーガリン類生産量推移(家庭用・給食用・業務用)

国内のマーガリン類は、231千トンの生産量があり、内訳では、家庭用が53千トン、給食用が1千トン、業務用が176千トンとなっています。業務用の比率が大きいことが分かりますね。
(※マーガリン類＝マーガリン・ファットスプレッドの合計)

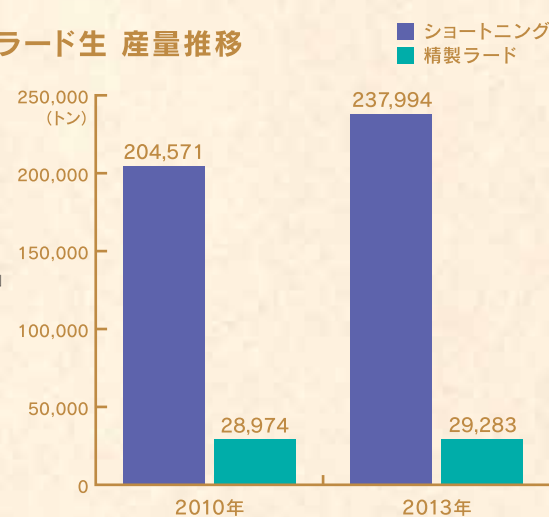
資料: 日本マーガリン工業会「食用加工油脂生産統計」



2. ショートニング・精製ラード生産量推移

ショートニング・精製ラードの生産量を見るとショートニングが伸びています。
(※精製ラード＝純製ラード・調製ラードの合計)

資料: 日本マーガリン工業会「食用加工油脂生産統計」



3. パン類・他の関連商品の生産量推移

業務用の主な利用先であるパン類の生産量を見てみると食パンが最も多く生産されていて、次いで菓子パンが生産されています。

資料: (社)食品需給研究センター「食品需給レポート」

4. その他関連食品の生産量

その他関連食品の生産動向では、チーズ、マヨネーズなどが生産量を伸ばしていることが分かります。

資料: 農林水産省統計情報部 / 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会 / 一般社団法人日本植物油協会

(千トン)

	2010年	2013年
食パン	576	598
菓子パン	375	384
その他のパン	245	244
ビスケット	241	237
洋生菓子	208	191

(千トン)

	2010年	2013年
バター	74	68
チーズ	125	133
マヨネーズ	204	219
植物油(可食油)	1,656	1,622

10 PROFILE

日本マーガリン工業会プロフィール

■ マーガリン工業会って？

名称	日本マーガリン工業会	設立	1947年2月
会長	大池 弘一	会員	22社
所在地	〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業会館2F		
TEL	03-3242-3770	FAX	03-3242-3772
メール	jmia@j-margarine.com	ホームページ	http://www.j-margarine.com

活動内容

- 食用加工油脂製品の技術向上及び衛生安全性の確保のための調査研究
- 原料油脂及び資材の安定確保に関する対策並びに品質の改善に関する研究
- 調査、研究、統計の作成、資料及び情報の収集
- 官公庁の諮問に対する答申及び業界意見の具申に関する事項
- 内外の関係機関との連絡及び協力
- 広報宣伝その他本会の目的を達成するために必要な事業
- 会員相互の親睦



沿革

- 1947年(昭和22年) 2月 「日本人造バター工業統制組合」を解散して、「日本人造バター工業会」を設立。
- 1952年(昭和27年) 11月 「日本人造バター工業会」を「日本マーガリン工業会」と改称。
- 1954年(昭和29年) 7月 マーガリン、ショートニングのJAS規格(日本農林規格)制定。
- 1955年(昭和30年) 7月 「全国マーガリン製造協同組合」が発足。
- 10月 「日本人造バター工業クラブ」を改称して「全日本マーガリン協会」とし、JAS格付機関として登録。
- 1960年(昭和35年) 9月 南極観測隊へマーガリン、ショートニングを寄贈。
- 1961年(昭和36年) 6月 ラードのJAS規格制定。「日本マーガリン工業会」が「ラード工業会」と合併。
- 1967年(昭和42年) 3月 「マーガリンの不当表示に関する公正競争規約」を公正取引委員会が認定。
- 1970年(昭和45年) 5月 「全日本マーガリン協会」の検査事業部門が分離独立し、「(財)日本マーガリン検査協会」を設立。
- 1972年(昭和47年) 12月 「(財)日本マーガリン検査協会」を「(財)日本食品油脂検査協会」と改称。
- 1979年(昭和54年) 3月 「マーガリン公正取引協議会の組織及び運営に関する規則」を制定(公正取引委員会より承認)。
- 1988年(昭和63年) 12月 「日本マーガリン工業会」がIFMA(International Federation of Margarine Associations:本部事務局はベルギーのブリュッセル)に加入。
- 1997年(平成9年) 5月 「日本マーガリン工業会」の創立50周年記念式典を開催。
- 2000年(平成12年) 6月 「(財)日本食品油脂検査協会」が「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」に基づく認定機関に指定され、食用加工油脂メーカーへのHACCPシステム導入が始まる。
- 2004年(平成16年) 6月 マーガリン類の改定JAS規格(「調整マーガリン」の廃止等)の施行。
- 12月 「日本マーガリン工業会」及び「全国マーガリン製造協同組合」の事務所を日本橋3丁目に移転。
- 2008年(平成20年) 6月 「信頼性向上自主行動指針」を策定。
- 2015年(平成27年) 4月 JAS法、食品衛生法及び健康増進法の表示を一体化した食品表示法に基づく食品表示基準の施行。
- 5月 「10月24日」を「マーガリンの日」に制定。

11 MEMBER COMPANIES

加盟企業

株式会社ADEKA

〒116-8554 東京都荒川区東尾久7-2-35
TEL:03-4455-2811
<http://www.adeka.co.jp/index.html>

植田製油株式会社

〒658-0024 兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町17
TEL:078-451-2361
<http://www.uedaoil.co.jp/>

花王株式会社

〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3
TEL:03-5630-7863
<http://www.kao.com/jp/>

株式会社カネカ

〒530-8288 大阪府大阪市北区中之島2-3-18
TEL:06-6226-5265
<http://www.kaneka.co.jp/>

甲南油脂株式会社

〒658-0024 兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町17
TEL:078-431-8218

株式会社J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町8-1
TEL:03-5148-7103
<http://www.j-oil.com/>

太陽油脂株式会社

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町2-7
TEL:045-441-4951
<http://www.taiyo-yushi.co.jp/>

タカ食品工業株式会社

〒835-0023 福岡県みやま市瀬高町小川1189-1
TEL:0944-62-2161
<http://www.takafoods.co.jp/>

月島食品工業株式会社

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9
TEL:03-3689-3111
<http://www.tsukishima.co.jp/>

日清オイリオグループ株式会社

〒104-8285 東京都中央区新川1-23-1
TEL:03-3206-5094
<http://www.nisshin-oillio.com/>

日新化工株式会社

〒104-0041 東京都中央区新富2-13-3
TEL:03-3297-1311

日油株式会社

〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3
TEL:03-5424-6763
<http://www.nof.co.jp/>

不二製油株式会社

〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1
TEL:072-463-1511
<http://www.fujioil.co.jp/>

マリンフード株式会社

〒561-0814 大阪府豊中市豊南町東4-5-1
TEL:06-6332-4360
<http://www.marinfood.co.jp/>

丸和油脂株式会社

〒141-0031 東京都品川区西五反田3-9-23
TEL:03-3491-1101
<http://www.maruwayushi.com/>

ミヨシ油脂株式会社

〒124-8510 東京都葛飾区堀切4-66-1
TEL:03-3603-7023
<http://www.miyoshi-yushi.co.jp/>

株式会社明治

〒136-8908 東京都江東区新砂1-2-10
TEL:03-5653-0333
<http://www.meiji.co.jp/>

明治油脂株式会社

〒573-0003 大阪府枚方市出屋敷西町1-30-1
TEL:072-805-5204

雪印メグミルク株式会社

〒160-8575 東京都新宿区本塩町13
TEL:03-3226-2343
<http://www.meg-snow.com/>

横浜油脂工業株式会社

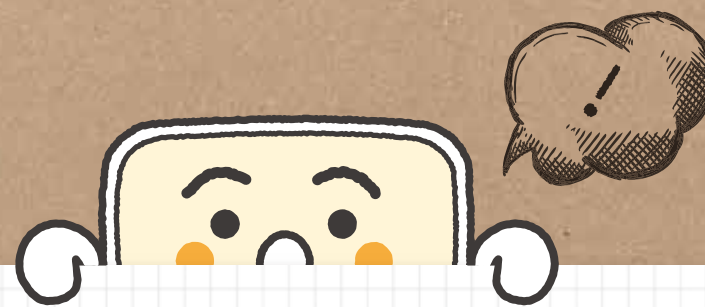
〒220-0074 神奈川県横浜市西区南浅間町1-1
TEL:045-311-4701
<http://www.yof-linda.co.jp/>

リボン食品株式会社

〒532-0035 大阪府大阪市淀川区三津屋南3-15-28
TEL:06-6301-6855
<http://www.ribbonf.co.jp/>

六甲バター株式会社

〒651-0062 兵庫県神戸市中央区坂口通1-3-13
TEL:078-231-4681
<http://www.qbb.co.jp/>



MARGARINE / SHORTENING
/ LARD SHOWROOM

家庭用 業務用 給食用

ADEKA アロマゴールド	ADEKA ソシエル	植田製油(株) ジョワイユマーガリン S-500	植田製油(株) ナイスマスタードスプレッド IRE	花王(株) マリッシュゴールド
花王(株) チェリカゴールドE	(株)カネカ ノヴァバターリッチプロ	(株)カネカ RM バターリッチ50	(株)J-オイルミルズ ラーマバターの風味300g	(株)J-オイルミルズ スイッツァー
太陽油脂(株) コロリンH	タカ食品工業(株) 植物性リノールマーガリン8g	タカ食品工業(株) ベアセット	月島食品工業(株) パン屋さんのおいしい マーガリン	月島食品工業(株) ラブールボンド
日清オイリオグループ(株) ベジバタカット500	日清オイリオグループ(株) ジセル30	日新化工(株) デリカNW	日新化工(株) ニューピアNW	日油(株) リラナチュラル オーベルニュCF40
日油(株) デリシャス バター ブレンド	不二製油(株) デリソフト	不二製油(株) メサージュV	マリンフード(株) ガーリックマーガリン	マリンフード(株) ツキマルゴールド8g
丸和油脂(株) アルハユニソーヤマーガリン	丸和油脂(株) アルハCP2000	ミヨシ油脂株式会社 アトラクトリッチ	ミヨシ油脂株式会社 ミヨシラード純製	株式会社明治 コーンソフト
株式会社明治 コーンソフト バター入り	雪印メグミルク株式会社 ネオソフト	雪印メグミルク株式会社 ネオソフト ハーフ	リボン食品株式会社 ホテルCP	リボン食品株式会社 ハイラクターCP

ホームページでも商品を紹介しています。 <http://www.j-margarine.com>

(2015年7月時点)