



製品カタログ



TAIYO YUSHI CORP.
www.taiyo-yushi.co.jp





ココリンは、
食の現場でお使いいただく、
油脂製品のブランドです。



ごあいさつ

創業以来、太陽油脂の食用加工油脂製品は

「ココリン」の商品名で、

皆さまと歩みを共にしてまいりました。

今、市場では、より多様性、個性のある製品が求められ、

新しいニーズの開拓が期待されています。

私達は、これからもますます技術の開発向上に努め、

安定した品質と時代を先どりした製品のユニークさで、

明日へと対応していきます。



TAIYO YUSHI CORP.

www.taiyo-yushi.co.jp





オリジナルをつくります

弊社では、お客様のご要望に合わせた加工油脂製品をご提案いたします。
私どもは加工油脂メーカーとして長年培った知識と経験をもとにおつくりいたします。



■ 乳製品用

ホイップクリーム用、冷菓用、デザート用など多種多様な用途に対して、お客様のご要望にお応えできる製品をご提供いたします。

■ フライ用

ドーナツ、揚げパン等、様々な揚げ物に対しお客様ニーズ（風味、食感、砂糖の泣き抑制等）にお応えできる製品をご提案いたします。



■ 製菓 / 製パン用・調理食品用 他

生地練りこみの用途以外にもバタークリーム、サンドクリーム、ミックス粉、畜肉加工品、ソース類用など様々な特徴、機能を持たせる油脂をご提案いたします。

容器形態：ローリー、缶、ドラム、段ボール、ピロー、コンテナなど





ショートニング (製菓 / 製パン用・フライ用) SHORTENING

ジュアンソラーレ

口どけ・火抜けがよくサクサクの食感になります。
サンドクリームにもオススメです。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所 20℃以下

焼き菓子用
ビスケット

ジュアンクルール

冷蔵温度帯でもやわらかく、作業性に優れた
ショートニングです。(ガスなし)

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 常温 25℃以下

製菓一般用

ジュアン 800

口どけとサクサク感を重視した
ショートニングです。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 240日
保存方法 : 15℃以下

焼き菓子用
ビスケット

シルバー G

練りこみ用に幅広く使用できるショートニングです。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

製菓一般用

ジュアンフロリア

冷蔵温度帯でもやわらかく、作業性に優れた
ショートニングです。(ガス入り)

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下

製菓一般用

フライオイル 100

酸化安定性に優れた液状フライ油です。
様々なフライ食品に幅広くご利用できます。

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

フライ用



ショートニング (乳製品用) SHORTENING

R1050E

口どけ・乳化安定性に優れたホイップクリーム
の製造に適します。乳化剤、香料入りです。

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 365日
保存方法 : 常温 35℃以下

ホイップ
クリーム
用

DC-17

口どけに優れたデザート用製品です。
プリン等各種デザート他、ソフトミックス等にも
お使いいただけます。

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下

デザ
ート・
プリン
用

CZ

風味が軽くチーズフード等の乳製品向け製品です。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 365日
保存方法 : 冷蔵 (1 ~ 10℃)

チ
ーズ
フ
ード
用

PPL ショート

純植物性で作業性がよく練りこみ用に使用できます。

荷姿 : 16kg ダンボール
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下

デザ
ート・
プリン
用

EG250-P

口どけに優れたデザート用製品です。プリン等
各種デザート他、ソフトミックス等にも
お使いいただけます。

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下

デザ
ート・
プリン
用



ショートニング (汎用) SHORTENING

H32

ラウリン系油脂、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

汎用

荷姿 : 16.5kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

H45

ラウリン系油脂、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

汎用

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

H35

ラウリン系油脂、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

汎用

荷姿 : 16kg 缶、16.5kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

K40

ラウリン系油脂で、口どけシャープ。コーティング、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

汎用

荷姿 : 15kg 缶、16.5kg 缶、20kg ダンボール
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下、冷暗所

H40

ラウリン系油脂、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

汎用

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

K34NP

ラウリン系油脂で、口どけシャープ。コーティング、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

汎用

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下、冷暗所



ショートニング (汎用) SHORTENING

K36NP

ラウリン系油脂で、口どけシャープ。コーティング、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

荷姿 : 15kg 缶、16.5kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下、冷暗所

汎用

K9190

植物油主体、調理用高融点タイプです。

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下

カレー・スープ用

K38NP

ラウリン系油脂で、口どけシャープ。コーティング、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温 35℃以下、冷暗所

汎用



マーガリン (シート製品・ポンド製品) MARGARINE

ファーストシート CPLT

バターをブレンドしたコンパウンドタイプです。

荷姿 : 10kg (500g×20枚) ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ビスケット
焼き菓子用

ファーストチョコシート LT

チョコ風味を付与しています。

荷姿 : 10kg (500g×20枚) ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ビスケット
焼き菓子用

ピュアートシート CB2000T

乳化剤、酸化防止剤、香料不使用。
国産発酵バターを使用しています。

荷姿 : 10kg (500g×20枚) ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ビスケット
焼き菓子用

ピュアートロック T

乳化剤、酸化防止剤、香料不使用です。

荷姿 : 5kg (500g×10個) ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ビスケット
焼き菓子用

ファーストシート DXLT

バター風味を付与しています。

荷姿 : 10kg (500g×20枚) ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ビスケット
焼き菓子用

ピュアートロック CBT

乳化剤、酸化防止剤、香料不使用。
国産発酵バターを使用しています。

荷姿 : 5kg (500g×10個) ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ビスケット
焼き菓子用



マーガリン (流し込み製品) MARGARINE

ピュアートライン 300T

乳化剤、酸化防止剤、香料不使用です。

焼き菓子用
ビスケット

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ピュアートライン 3000CBT

乳化剤、酸化防止剤、香料不使用です。

焼き菓子用
ビスケット

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

アッピアドリームL

コンパウンドタイプです。製菓製パンの練りこみとして使用できます。

焼き菓子用
ビスケット

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ファーストゴールド 33LT

発酵乳と練乳を使用し、バターとミルクの風味を引き立てています。

焼き菓子用
ビスケット

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

アッピアリーブLT

乳化剤、酸化防止剤、香料不使用です。

焼き菓子用
ビスケット

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

ファーストライン CP300LT

コンパウンドタイプです。製菓用として使用できます。

焼き菓子用
ビスケット

荷姿 : 12kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下



マーガリン (流し込み製品) MARGARINE

製菓一般用

CXLT

優れた風味の汎用マーガリンです。
製菓用として使用できます。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

製パン用

マーブル MLLT

濃厚なミルク風味が特徴のマーガリンです。

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

製菓一般用

パルミラ L200

クッキー、ビスケット練りこみ用。
素材を生かす焼き菓子用マーガリンです。

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

製パン用

アッピアドリームOR

コンパウンドタイプです。製菓製パンの
練りこみとして使用できます。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

製パン用

マーブル SPLT

リッチなバター風味が特徴です。
製パン練りこみ用として使用できます。

荷姿 : 10kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

製菓一般用

シューマルシェ 100

シュー皮練りこみ用、ファットスプレッドです。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下



マーガリン (流し込み製品) MARGARINE

ファーストブランC

調理用として使用できます。

荷姿 : 15kg ダンボール
賞味期間 : 180日
保存方法 : 10℃以下

調理食品用

精製油 REFINED OIL

RPO

ラウリン系油脂、コーティング、キャラメル練りこみ用、サンドクリーム用として使用できます。

荷姿 : 16.5kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

汎用

PPL

純植物性で練りこみ用に使用できます。

荷姿 : 16kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 冷暗所

汎用

ココナッツオイルP

ラウリン系油脂、アイス用、スプレー用として使用できます。

荷姿 : 16.5kg 缶
賞味期間 : 240日
保存方法 : 常温保存 (直射日光を避ける)

汎用



TAIYO YUSHI CORP.
www.taiyo-yushi.co.jp