

Eat Well, Live Well.



味の素ベーカリー株式会社

AJINOMOTO BAKERY

商品
カタログ

PRODUCT CATALOG

AJINOMOTO BAKERY

PRODUCT CATALOG



Eat Well, Live Well.



味の素ベーカリー株式会社

【 本 社 】

東京都中央区京橋一丁目19番4号
TEL.03-5250-8370 FAX.03-5250-8326

【島田事業所】

静岡県島田市大柳1177番地の1
TEL.0547-38-5880 FAX.0547-38-5881

Ajinomoto Bakery Co.,Ltd.

[Head Office]

1-19-4 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo, 104-0031, Japan
TEL.+81-3-5250-8370 FAX.+81-3-5250-8326

[Shimada Factory]

1177-1 Ohyanagi, Shimada, Shizuoka, 427-0101, Japan
TEL.+81-547-38-5880 FAX.+81-547-38-5881

B to B “for C” それが私たち味の素ベーカリーです。

味の素ベーカリー株式会社は、味の素グループでベーカリー事業を運営するB to B事業会社です。

私たちにとっての直接のお客様 (to B) はもちろんのこと、さらにその先のお客様 [C onsumer] の気持ちに寄り添い、ニーズを捉え、真に必要とされる商品をお届けし続けること、味の素グループ企業ならではの発想力と技術力でお客様の課題解決と事業の発展に貢献すること、それが私たちの目指す姿です。

B to B “for C” This is us, Ajinomoto Bakery.

Ajinomoto Bakery Co., Ltd. is a B to B operating company that operates a bakery business under Ajinomoto Group. Not to mention our direct customers (to B), but also consider the emotions of the C onsumers, understand the needs, and keep providing products that are truly wanted. Contribute to solve problems and develop the businesses of our customers using the ingenuity and technology unique to Ajinomoto Group. That is our goal.

味の素ベーカリー株式会社 企業理念 Our Philosophy

1 ミッション | 我々は、何のために存在するのか? |

冷凍パン生地ビジネスのプロフェッショナルとして、国内外のお客様から愛され、かけがえのない存在となる

Mission | What is the purpose of our existence? |
Become an indispensable existence by being loved by customers as a professional in the frozen bread dough business

2 ビジョン | 我々は、何を達成するのか? |

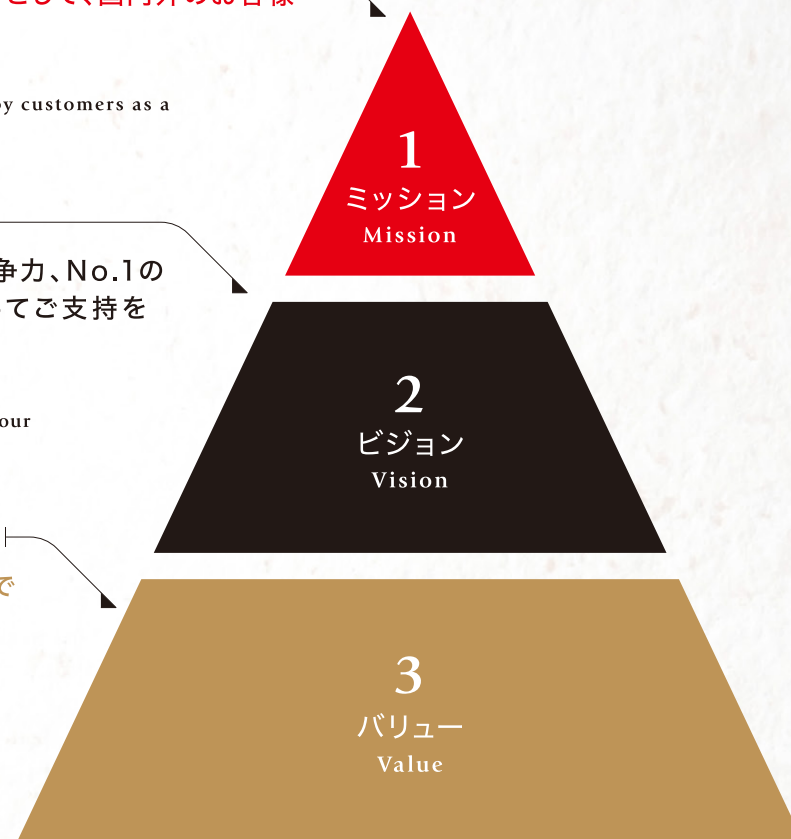
圧倒的なソリューション力、高いコスト競争力、No.1の開発スピードで、お客様から生涯にわたってご支持をいただく

Vision | What do we accomplish? |
Chosen by our customers throughout their lives due to our unparalleled ability to provide solutions, high cost competitiveness and the best development speed

3 バリュー | 我々は、どのように行動するのか? |

一人ひとり全員が、変革する覚悟を持ち、現場で自ら考え・決断し・実行し、期待を遥かに超えるお客様満足を、圧倒的なスピードで提供する

Value | How do we act? |
Provide customer satisfaction with an overwhelming speed that far surpasses expectations as each and every member of our company determining to bring about innovation by thinking, determining, and implementing on the site on our own.



会社概要 Company Profile

会 社 名 Company Name	味の素ベーカリー株式会社 Ajinomoto Bakery Co.,Ltd. / Ajinomoto Co.,Inc. 100% owned subsidiary
所 在 地 Office Location	【本社】東京都中央区京橋一丁目19番4号 [Head Office] 1-19-4 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo, 104-0031, Japan 【島田事業所】静岡県島田市大柳1177番地の1 [Shimada Factory] 1177-1 Ohyanagi, Shimada, Shizuoka, 427-0101, Japan
設 立 Establishment	1993年12月 December, 1993
事 業 内 容	冷凍パン生地及び冷凍ベーカリー製品開発、製造、販売パン及び菓子類製造、販売
関 係 会 社	エースベーカリー株式会社 (神奈川県横浜市)

治 革

1993年12月	味の素フローズンベーカリー株式会社設立
1994年12月	エースベーカリー株式会社設立
2003年 4月	味の素ベーカリー株式会社に社名変更
2004年 3月	ISO 9001 認証取得
2005年 3月	ISO 14001 認証取得
2010年 6月	OHSAS 18001 認証取得
2012年 1月	Shanghai ABPan Co.,Ltd. 設立
2015年 7月	P.T. Ajinomoto Bakery Indonesia 設立
2020年 2月	ISO 45001 認証取得

生産体制 Production System

国内最大級の
冷凍パン生地工場
Japan's largest frozen bread dough factory

当社島田事業所(工場)は、おいしく、安全な商品を一日最大110万食生産できる、国内最大級の冷凍パン生地工場です。

匠の技の自動化
Automation of master craftsmanship

パン職人は、その日の気温や小麦粉の状態に応じ、経験と勘を頼りにミキシングを調整し、おいしいパンを作っています。当社は、センシングと高度な解析技術を用いて、ミキサーの中で生地が出来上がっていく状況の可視化を実現しました。

これら独自技術により、私たちはパン職人が作るような高品質のパンを安定的にお届けしています。

多機能型ロボットによる生産
Production by multifunctional robots

当社工場では、様々な品種の生産に柔軟に対応できる、独自開発による多機能型ロボットを備えており、品質の安定化、生産の効率化、毛髪等、人由来の異物混入防止などに大きな効果を発揮しています。

先進的な生産管理システム
Advanced production management system

随時変化する需要(生産品目・量)に応じて生産計画を更新できるよう、全ての情報を一元管理した統合型生産管理システムにより、生産要素(要員・原材料等)の最適化を図っています。

生産要員のマルチスキル化を進めるとともに、各人の過去の作業経験、スキルレベルなどをデータベース化し、活用することで、時々の生産需要に応じた最適要員配置を行っています。

品質管理と良品供給 Quality control and Quality product supply

安全・安心な製品を
お客様にお届けする
Deliver safe and secure products to customers

私たちは味の素グループの一員として、国際標準であるISOの考え方を基本にした味の素品質保証システム【ASQUA】で“品質”と“食の安全・安心”を保証しています。

人や設備からの異物の混入を防止するための、ハード・ソフト両面での様々な異物混入防止策を講じています。

冷凍されたパン生地は、すべてのラインにおいて異物検査装置を通り、異物が検出されないことを確認しています。

お客様からのお問い合わせには、蛍光X線分析機、赤外分光光度計などによる分析・調査を行うなど、迅速な報告対応を行っています。



技術・商品開発 Technology and Product development

お客様のご要望に
丁寧・スピーディに対応
Respond dedicatedly and speedily to customer request

パイ、デニッシュ、菓子パン、ドーナツ、食事パンなど、多様な生地を取り揃え、お客様からの品質やオペレーションのご要望に沿った商品を、丁寧かつスピーディーに開発するカスタムメイド型企业です。

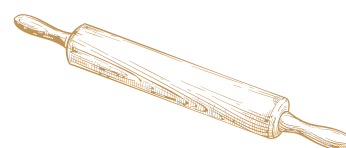
独自の評価手法、目標品質の数値化など、'見える化'による納得性の高い開発アプローチを目指しています。

近年では、外食・流通産業の省人・省力化に貢献できるQuick Operation製品の開発にも注力しています。

お客様の課題に寄り添った
ソリューション提供

Provide solutions tailored to customer issues

お客様が抱える課題に寄り添い、商品としてのソリューションを提供すること、お客様のお客様(生活者)が求めている商品を提案、提供することでお客様のビジネスに貢献する、これが私たちの願い、目標です。



INDEX

商品のご紹介 PRODUCTS

The products shown on the following pages are product samples we can develop. Please feel free to contact us for the development of other products.

パイ 6

デニッシュ 7

菓子パン 8

ドーナツ 9

食事パン・その他 10

ミニサイズ 11

ウェルネス/ケアブレッド 11

解凍・ホイロ不要(RTB/Fパン) 12

お客様のニーズに沿った商品提案の一例 13

AJINOMOTO BAKERY PRODUCT CATALOG

PRODUCTS

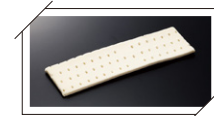
パイ | Pie |

焼きパイ、揚げパイなど、サクサクの食感、風味豊かなパイをご提供いたします。

スティックパイ Stick Pie

さまざまなフィリング、トッピングに合わせやすいスティック状のパイ生地です。

生地重量目安 50～70g
入り数目目安 55～70個/袋



筋目入りパイ Pie (with blade cut)

あらかじめ生地に筋が入っています。フィリングや固形具材を包んだり、生地のみでパイに表情を付けたりすることができます。

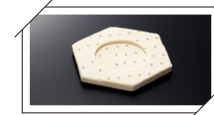
生地重量目安 50～90g
具材重量目安 20～45g
入り数目目安 35～50個/袋



六角パイ Hexagon Pie

パイ生地で六角形の器を作りました。焼成後にお好みのフィリングをのせて飾ることができます。

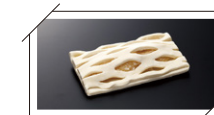
生地重量目安 60～70g
入り数目目安 50～60個/袋



網目パイ Square Pie (with mesh)

アップルフィリングやカスタードクリームを網目入りのパイで包むことができます。

生地重量目安 50～90g
具材重量目安 20～45g
入り数目目安 35～50個/袋



網目ホールパイ Whole Pie (with mesh)

アップルフィリングやカスタードクリームを包んだ網目入りの丸型パイです。

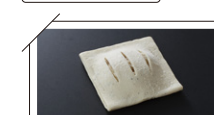
生地重量目安 130～150g
具材量(りんご)目安 100～120g
具材量(カスタード)目安 20～40g
入り数目目安 5～15個/袋



筋目入りパイ Square Pie (with blade cut)

具材(固形やフィリング)を筋目入りのパイで包むことができます。

生地重量目安 70～80g
具材重量目安 20～30g
入り数目目安 40～50個/袋



ロングソーセージパイ Long Sausage Pie

ロングソーセージをサクサク生地で包みました。

生地重量目安 70～80g
具材重量目安 50～70g
入り数目目安 30～40個/袋



デニッシュ | Danish Pastry |

サクとした食感、ソフトな口どけにこだわりました。
形状は、筒状、皿状とさまざまなタイプをご用意しております。

クロワッサン Croissant

クロワッサンの形状に成型しています。
お好みの風味の油脂を使ってお作りすること可能です。

生地重量目安 50～65g
入り数目安 50～70個／袋



二つ折りデニッシュ Bi-Fold Danish

フィリング入り

デニッシュ生地でフィリングを挟んでいます。フィリングは固形、ペースト状のどちらでも挟むことができます。

生地重量目安 50～90g
具材重量目安 20～45g
入り数目安 35～50個／袋



ダイヤデニッシュ Diamond Shaped Danish

フルーツやクリームなど、さまざまなフィリングをトッピングするのに最適です。

生地重量目安 50～65g
入り数目安 50～70個／袋



スネークデニッシュ Snake Shaped Danish

デニッシュ生地をねじってうずまき状に成型しています。

生地重量目安 55～70g
入り数目安 50～70個／袋



四角折りデニッシュ Square Folded Danish

生地を四角に折りたたんだ状態でお届けします。中にフィリングを入れた後に折りたたむこともできます。

生地重量目安 50～70g
入り数目安 50～70個／袋



三つ折りデニッシュ Tri-Fold Danish

フィリング入り

板チョコレートや各種フィリングを巻くことができます。

生地重量目安 50～80g
具材重量目安 10～20g
入り数目安 50～70個／袋



パンオショコラ Pain Au Chocolat

チョコレート入りのデニッシュです。

生地重量目安 50～65g
具材重量目安 10～20g
入り数目安 40～60個／袋



紙管巻きデニッシュ Paper Tube Wrapped Danish

デニッシュ生地を紙管に巻いてお届けします。焼成後、フィリングをたっぷり詰めることができます。

生地重量目安 50～65g
入り数目安 50～60個／袋



菓子パン | Sweet Buns |

包餡、折り込み、ロールなど様々な生地種、形状、フィリングなど
ご希望に沿った菓子パンをご提案いたします。

あんパン Sweet Red Bean Bun

菓子パンの代表、あんパン。つぶあん、こしあん、豆あんなどお好みに応じてお作りします。

生地重量目安 35～50g
具材重量目安 15～55g
入り数目安 30～70個／袋



メロンパン Melon Bun

ボリューム・高さのあるメロンパンです。ビスケット生地にはあらかじめ網目を入れることも可能です。

生地重量目安 35～70g
上生地重量目安 25～40g
入り数目安 40～60個／袋



シナモンロール Cinnamon Roll

お好みのフィリングに変更することも可能です。

生地重量目安 40～100g
入り数目安 50～70個／袋



こんにゃく形状パン Twisted Pastry

チョコレートを折り込んだ生地をこんにゃく状に成型しました。シートの種類は変更が可能です。

生地重量目安 55～70g
入り数目安 50～70個／袋



クリームパン Custard Cream Bun

カスタードクリーム以外でも各種クリームをお包みします。また、生地にカットを入れることも可能です。

生地重量目安 35～50g
具材重量目安 15～55g
入り数目安 30～70個／袋



包餡メロンパン Sweet Bun with Filling

各種クリームを包んだ生地にビスケットの上生地をかぶせました。

生地重量目安 42～60g
上生地重量目安 12～26g
具材重量目安 8～20g
入り数目安 40～60個／袋



シート&固形物折り込みパン Chunky Ingredient Pastry

香り豊かなカスタードシートとレーズンの入ったソフトなパンです。シート・固形物はお好みのものに変更することが可能です。

生地重量目安 45～100g
入り数目安 50～70個／袋



シート折り込みパン Folded Dough Sheet Pastry

折り層を上面にすることでシートと生地のコントラストがはっきりします。

生地重量目安 70～110g
入り数目安 40～60個／袋



ドーナツ | Donut |

様々な形状やフィリングのドーナツを取り揃えており、バリエーションも豊富です。

あんドーナツ Sweet Red Bean Donut

ドーナツの定番、あんこを包んだドーナツです。

生地重量目安	35～60g
具材重量目安	15～50g
入り数目安	30～70個／袋



ボールドーナツ Donut Ball

一口サイズのドーナツです。

生地重量目安	25～30g
入り数目安	130～150個／袋



ソーセージドーナツ Sausage Donut

切れ目の入った生地でソーセージを包みました。

生地重量目安	70～90g
入り数目安	50～60個／袋



リングドーナツ Ring Donut

ドーナツ生地をリング状に成型しました。

生地重量目安	50～90g
入り数目安	35～80個／袋



カレーパン Curry Donut (Bun)

カレーフィリングをたっぷり包んでいます。

生地重量目安	35～55g
具材重量目安	15～45g
入り数目安	30～70個／袋



丸型ドーナツ Donut

ふんわり食べやすい丸型のドーナツです。

生地重量目安	40～100g
入り数目安	50～100個／袋



ツイストドーナツ Twisted Donut

ドーナツ生地をツイスト成型しました。デニッシュ生地で仕上げることも可能です。

生地重量目安	60～100g
入り数目安	40～65個／袋



8の字ドーナツ Figure Eight Donut

8の字に成型したドーナツです。デニッシュ生地を使用しているので、サクサクの食感となっています。

生地重量目安	50～100g
入り数目安	50～80個／袋



食事パン・その他 | Bread, Bun, Pizza Dough, and Others |

シンプルな生地は、どんなフィリングにもよく合い、素材を活かすことができます。また、パン以外の菓子類もご用意できます。

コッペパン Coppe (Hot Dog) Bun

生地にゴマやクルミを練り込んだり、焼成後に具材を挟むなど、バリエーションが広がります。

生地重量目安	40～100g
入り数目安	50～100個／袋



ソフトフランス Soft French Bread

フランスパン用の小麦粉を使用したソフトフランス生地です。焼成後はカットしてフィリングを挟むこともできます。

生地重量目安	60～100g
入り数目安	40～65個／袋



デニッシュ食パン Danish Bread

外はサクサク、中はふわふわ、リッチな味わいが特長です。生地にチョコレート、メープルなどを折り込むこともできます。

生地重量目安	60～225g
入り数目安	20～60個／袋



ビスコッティ風クッキー Biscotti-Like Cookie

ガリガリとした固めの食感のクッキーです。ドライフルーツやナッツなどを入れることができます。

生地重量目安	50～70g
入り数目安	50～70個／袋



バンズ Bun

生地にゴマやクルミを練り込んだり、焼成後に具材を挟むなど、バリエーションが広がります。

生地重量目安	40～80g
入り数目安	50～100個／袋



六角ピザ生地 Hexagon Pizza Dough

六角形のピザ生地を円形に延ばしてお使いいただけます。

生地重量目安	60～200g
入り数目安	20～60個／袋



スコーン Scone

チョコチップ、ナッツなどを入れることも可能です。

生地重量目安	40～70g
入り数目安	50～70個／袋



チュロバー® Churro Bar

カリッとした外側ともちっとした内側の食感を楽しむことができます。

生地重量目安	40～50g
入り数目安	50～60個／袋



ミニサイズ | Mini Size Series |

ホテルのビュッフェなどの朝食にぴったりな小さいサイズのシリーズです。
お子様向けに、間食向けにも、幅広くご利用いただけます。

ミニロール Mini Roll

生地にシートを折り込んだ小さいサイズのうずまきパンです。シートはお好みの味のものに変更が可能です。

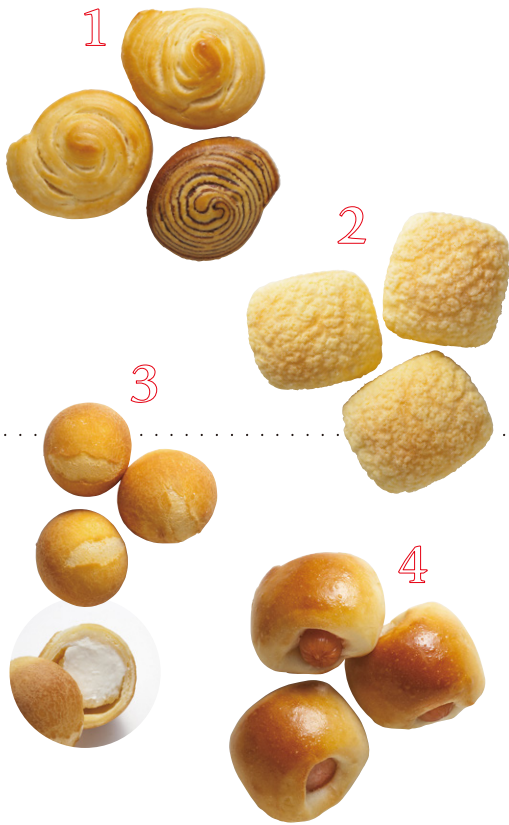
生地重量目安 30～40g
入り数目安 100～150個／袋



ミニドーナツ Mini Donut

フィリングを包んだ、小粒の一口サイズのドーナツです。

生地重量目安 8～12g
具材重量目安 5～8g
入り数目安 100～200個／袋



ミニメロンパン Mini Melon Bun

バター風味豊かなビスケット生地を使用したミニサイズのメロンパンです。ビスケット生地はミルク風味、メープル風味などに変更することができます。

生地重量目安 10～30g
上生地重量目安 5～10g
入り数目安 100～200個／袋



ミニソーセージ Mini Sausage Roll

ソーセージを包んだミニサイズのパンです。

生地重量目安 10～15g
具材重量目安 8～13g
入り数目安 130～150個／袋



ウェルネス／ケアブレッド | Bread for Wellness and Healthcare |

ノンホワイトブレッド Low Carb Bread, Bread Using Whole Grain/ Non-White Flour

低糖質パン、食物繊維やビタミン、ミネラルをより多く摂取できる全粒粉、ライ麦、ブラン、米粉などを使用したパン。

たんぱく質調整パン Low Protein Bread/High Protein Bread

たんぱく質の摂取を抑えている方に。たんぱく質をしっかり摂りたい方に。

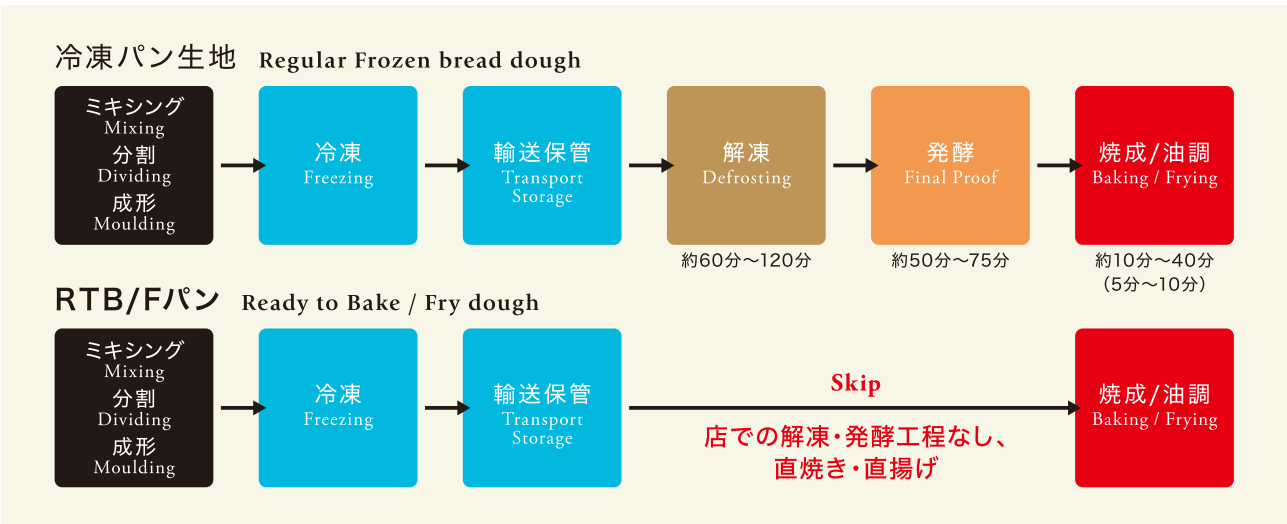
その他、お客様のご要望に応じた
ウェルネス／ケアブレッドを開発致します。



※イメージ写真です

解凍・ホイロ不要 | Ready to Bake / Fry |

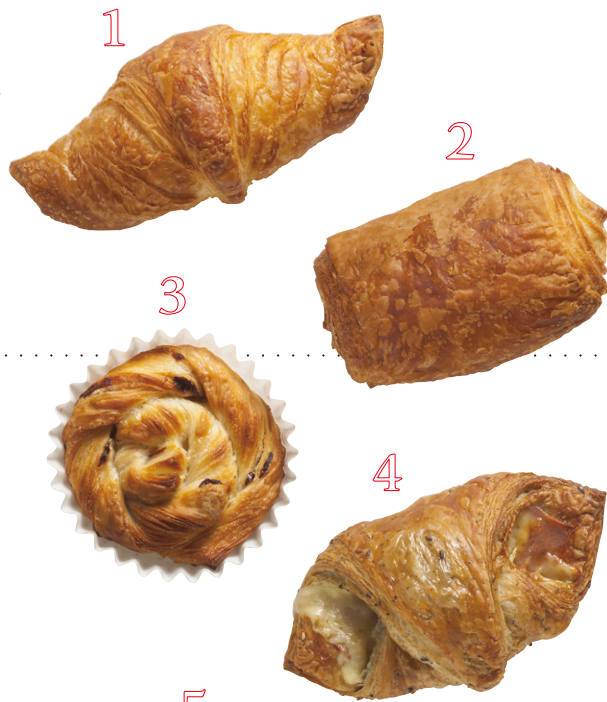
凍ったままの生地を焼成することが可能なため、解凍・ホイロの工程が省略できます。
焼成のみの工程で、手軽に焼き立てのパンを提供できます。



チーズクロワッサン Cheese Croissant

チーズ入りのクロワッサンです。

生地重量目安 50～65g
入り数目安 50～70個／袋



チョコデニッシュ Chocolate Danish

チョコレート入りのデニッシュです。

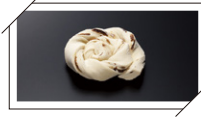
生地重量目安 50～65g
具材重量目安 10～20g
入り数目安 40～60個／袋



レーズンデニッシュ Raisin Danish

レーズン入りのデニッシュです。

生地重量目安 50～60g
入り数目安 50～70個／袋



ハムチーズセサミ Ham, Cheese & Sesame Danish

ゴマ入りの生地で、ハムとチーズを巻いています。

生地重量目安 50～65g
具材重量目安 15～25g
入り数目安 40～70個／袋



ソーセージセサミ Sausage & Sesame Danish

ゴマ入りの生地でソーセージを巻いています。

生地重量目安 50～65g
具材重量目安 10～30g
入り数目安 40～70個／袋



アップルデニッシュ Apple Danish

アップルフィリング入りのデニッシュです。

生地重量目安 50～65g
具材重量目安 10～20g
入り数目安 40～60個／袋





お客様のニーズに沿った商品提案の一例

Examples of product proposals which meet customers' needs

形状 Dough Shape

さまざまな形状をご用意しています。(以下、一例)
こちらにはない形状につきましてもご相談ください。

折り込みのあるタイプ



スネーク



8の字



一重結び



うずまき



ロック



ツイストバー



ツイスト



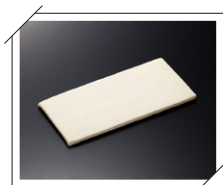
こんにゃく



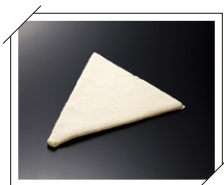
二つ折り



三つ折り



板生地



三角板生地



クロワッサン



リング

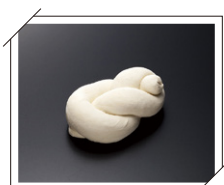


六角

折り込みのないタイプ



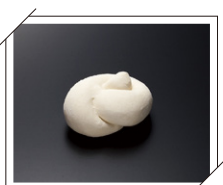
8の字①



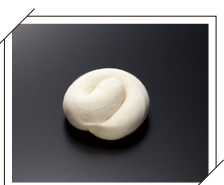
8の字②



フラワー



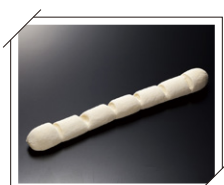
一重結び



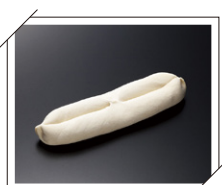
のの字



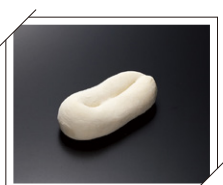
ツイスト



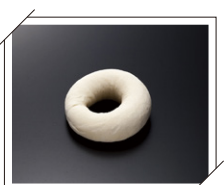
カット入りコッペ



2本合わせ



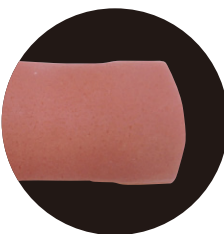
U字



リング

生地色 Dough Color

お客様の生地色を表現いたします。



食感 Texture

ふんわり、しっとり、もちもち、サクサク、ザクザク等お客様の食感を表現いたします。

ふんわり
Fluffy



もちもち
Sticky



サクサク
Crispy



原料 Raw Material

小麦粉から油脂、フィリング等、お客様と一緒にこだわりの原材料を選定します。

こだわりの原料の一例。味の素グループの独自素材です。

クノール® スープに使われている
「スーパースイートコーンパウダー」
「パンプキンパウダー(栗かぼちゃ)」
「トマトスポンジ」などはベーカリー製品とも
相性ピッタリ!



味の素グループの株式会社J-オイルミルズの
取扱製品「バックカールドリン社」のミックス粉。



高い栄養価、豊富な食物繊維・たんぱく質が特長のミックス粉。健康訴求、安心・安全、作業効率化ニーズに対応。



バックカールドリン社は1964年にオーストリアで創業した世界有数の製菓・製パン原材料メーカーです。