



藤田膨剤工業有限公司

Company Guide

Company

会社概要

国産元祖 膨脹剤メーカー

ふじたぼうざいこうぎょう

藤田膨剤工業有限会社

当社は明治40年、前社長藤田利三郎が和・洋菓子類消費者増大に伴う膨脹剤の需要に着眼し、種々の研究結果、現在の主たる製品マン印ベーキングパウダー・金線イスパタを発売し、そのすばらしさは業界にも好評を得ております。

各種製品に対して一層の研究・改良を加えて各利用分野に即応した特長ある製品を生産し、現在は家庭用ベーキングパウダー・焼まんの素・鯛焼の素・各種品質改良剤アポシリーズ等の幅広い食品添加物の生産に努力を続けている次第です。この間、昭和48年10月に前社長藤田利三郎の死去という不幸にありましたが役員改定をし、現在藤田膨剤工業有限会社を発足させ伝統ある技術を受け継ぎ躍進しております。



会社概要

社名 藤田膨剤工業有限会社

所在地 埼玉県桶川市川田谷6354-1

TEL 048-786-8332

FAX 048-786-1787

創業 昭和48年9月1日

資本金 1000万円

代表者 取締役社長 藤田利一

沿革

明治45年 東京大塚にて営業開始

昭和24年10月 藤田イスパタ工場設立

昭和36年9月 藤田食品工業有限会社に変更

昭和39年10月 藤田食品工業株式会社に変更

昭和48年8月 藤田食品工業株式会社解散

昭和48年9月 藤田膨剤工業有限会社設立

Products

製品のご案内



一剤式アンモニア系合成膨脹剤

金線イスパタ

蒸し物・饅頭・どら焼き・カステラ等に使用するアンモニア系膨脹剤です。アンモニアガスと炭酸ガスが発生するので、ガス量が多くボリュームが出ます。また、ガス発生後は中性になるため、蒸し物等は白く仕上がります。



一剤式合成膨脹剤

マン印ベーキングパウダー

国産元祖の最優秀品。風味良く仕上がり膨脹力が強いので大変経済的です。蒸し物用、揚げ物用など用途に合わせた商品も取り揃えています。



一剤式合成膨脹剤

焼マンの素

今川焼・鯛焼・回転焼・お好み焼など焼物専用の膨脹剤です。キメ細やかなスポンジと強い膨脹力により、ボリュームのある製品が出来ます。糖蜜などを使用することで特徴のあるお店独自の製品を作り出せます。



品質改良剤

アポシリーズ

日持ち向上、老化防止、軟化保持、変質防止、固結防止など目的や用途に合わせた様々なタイプの品質改良剤を取り揃えています。

アポAタイプ（焼物の老化防止）

アポソフトP（団子などの軟化保持）

アポパウダー（手粉などの固結防止）



中華麺用

粉末かんすい

高級中華麺用の「特上」、中級品向けの「松印」、普通品向けの「竹印」の3グレードと焼そば用の「桜印」をご用意しています。

Products

製品のご案内

膨脹剤

製品名	荷姿	用途	製品特徴
N金線イスパタ	14kg 1kg袋×12 180g袋×40	蒸し物 饅頭 ドラ焼	アンモニア系膨脹剤です。アンモニアガスと炭酸ガスが発生するので、ガス量が多くボリュームが出ます。また、ガス発生後は中性になるため、蒸し物等は白く仕上がります。
金線イスパタ	14kg 1kg袋×12 180g袋×40	蒸し物 饅頭 ドラ焼	焼ミヨウバン使用の従来品です。
Nマン印ベーキングパウダー	14kg 2kg箱×6 1kg袋×12 450g袋×30 100g箱×10×6	焼き物 饅頭 スポンジケーキ ドーナツ	焼き物、蒸し物、揚げ物など何にでも使える万能な定番品です。風味良く仕上がり膨張力が強いので大変経済的です。
マン印ベーキングパウダー	14kg 2kg箱×6 1kg袋×12 450g袋×30	焼き物 饅頭 スポンジケーキ ドーナツ	焼ミヨウバン使用の従来品です。
Aマン印ベーキングパウダー	14kg 2kg箱×6	焼き物 饅頭 スポンジケーキ ドーナツ	遅効性の膨脹剤です。ミキシング中に無駄なガスが発生しません。加熱温度の高いものや、熱処理時間の長いものに適しています。
マン印BP シルバー (蒸し物用)	14kg	蒸し物 饅頭 肉まん 蒸しパン	蒸し物専用です。水蒸気加熱の温度で充分にガスが発生します。ガス発生後のpHを中性に調整してあるので、白く仕上がります。
マン印BP ゴールド (揚げ物用)	14kg	揚げ物 ドーナツ 天ぷら	揚げ物専用です。持続的にガスが発生し油の吸収を防ぎます。ガス発生が穏やかなので、外皮の割れを抑えられます。
N焼マンの素	15kg 500g袋×30 250g袋×60	今川焼 鯛焼 回転焼	今川焼・鯛焼・回転焼・お好み焼など焼物専用の膨脹剤です。キメ細やかなスポンジと強い膨張力により、ボリュームのある製品が出来ます。
N鯛焼の素	600g袋×20	今川焼 鯛焼 回転焼	小麦粉と水に混ぜるだけで生地が出来上がる簡便なタイプです。お店独自の味にしたい場合は、焼マンの素をご使用ください。
たこ焼の素	300g袋×40	たこ焼	たこ焼専用です。各種エキス、調味料、風味だしなどを配合していますので、小麦粉に加えるだけで、風味のある鉄板離れの良い生地が出来上がります。
炭酸水素ナトリウム (重曹)	1kg袋×12 1kg袋×20	製菓 その他	膨脹剤にも使用している食品添加物グレードの炭酸水素ナトリウムです。製菓用としてはもちろん、食器洗いや清掃などいろいろな用途に使用できます。

Products

製品のご案内

品質改良剤

製品名	荷姿	用途	製品特徴
アポAタイプ [®] 老化防止剤・日持向上剤	1kg箱 1kg箱×5 1kg箱×15	和菓子 洋菓子 焼物全般	焼物全般に使用出来る老化防止剤です。乾燥防止と酵素による老化防止作用で硬くなるのを抑制し、日持ちが向上します。
アポゴールドソフトP 老化防止剤	1kg箱 1kg箱×5 1kg箱×15	饅頭 蒸し物 ドーナツ 揚げ物	蒸し物、揚げ物全般に使用出来る老化防止剤です。乾燥防止と酵素による老化防止作用で硬くなるのを抑制し、日持ちが向上します。
アポソフトP 軟化保持剤	1kg箱 1kg箱×5 1kg箱×15	団子 柏餅 大福	酵素を利用した餅菓子全般用の軟化保持剤です。軟化酵素の他に静菌酵素を配合しているため、菌の増殖を抑え鮮度を保ちます。
アポソフトH 老化防止剤	1kg箱 1kg箱×5 1kg箱×15	おはぎ 羊かん 流し物 求肥	乳化と界面活性の効果を利用した老化防止剤です。離水などを抑制し、日持ちが向上します。
アポKタイプ [®] 変質防止剤	1kg箱 1kg箱×5 1kg箱×15	菓子全般 (焼物以外) 食品全般	腐敗防止に主眼を置いた製品です。抗菌力が強く腐敗・発酵(ワキ)を抑制します。焼物は焼き色などに影響が出ますので、Wタイプをご使用ください。
アポWタイプ [®] (液体) 変質防止剤	1.7kgポリ容器 1.7kgポリ×6	菓子全般 食品全般	食品全般に使用出来る液体タイプの変質防止剤です。また、焼物のカビの発生を防止し、日持ちを向上します。
アポパウダー 固結防止剤 (湿気防止)	1kg袋 1kg袋×5 1kg袋×10 5kg箱 10kg箱	手粉 砂糖 きな粉	少量の使用で手粉や砂糖の固結防止の効果があります。湿ったものでもサラサラして、ふるいを通す必要がありません。(使用量：粉1kgに対して10g～30g)

粉末かんすい

製品名	荷姿	用途	製品特徴
特上かんすい	12kg	高級中華麺	炭酸カリウム主体の高級中華麺用の粉末かんすいです。
松印かんすい	12kg	中級中華麺	炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、リン酸をバランス良く配合。
竹印かんすい	12kg	普通中華麺	炭酸ナトリウム主体の粉末かんすい。独特な風味を与えます。
桜印かんすい	15kg	焼そば	リン酸を含まない焼そば用の粉末かんすいです。

MAN
Baking Powder



藤田膨剤工業有限公司

〒363-0027

埼玉県桶川市川田谷6354-1

TEL 048-786-8332

FAX 048-786-1787