



Hayashikane

食品カタログブック



 おいしさを、生きるちからに。
Hayashikane
林兼産業株式会社

<目次>

基本情報	．．．	3
1.霧島黒豚	．．．	4
2.食肉加工品	．．．	13
3.魚肉ねり製品	．．．	20
4.介護食品	．．．	23
5.機能性食品	．．．	32
6.飼料事業部	．．．	37
7.グループ会社商品	．．．	38

おいしさを根本から支える 多彩な事業

創業80年以上にわたり、動物性たんぱく資源の高度利用による「おいしさ」を追求してきました。

飼料の生産から食品の販売までを一貫して行う企業として、品質を重視した商品づくりを追求し、**笑顔になれる商品**をご提供することで、社会に貢献します。

おいしさを通じて、 皆さまに笑顔をご提供する



あらゆる観点で 品質を追求

品質および食の安全・安心を確保するために品質保証部門が中心となり、品質管理に対応した検査分析を実施するなど、食品安全システムおよび品質保証システムの充実に取り組んでいます。

林兼産業株式会社

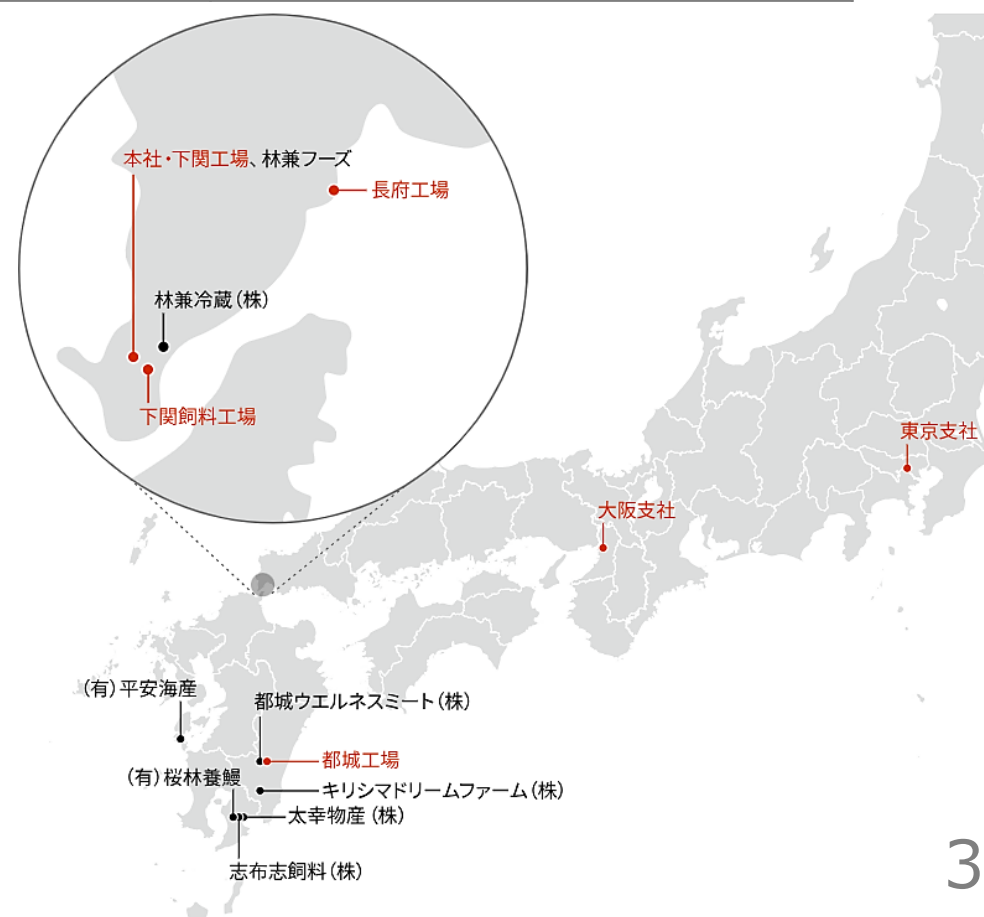
本社	〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号 TEL : 083-266-0210 (代表)		
食品事業部	東京支社 〒103-0004 東京都中央区東日本橋三丁目10番14号 サンライズ橋2F TEL : 03-5640-1651 大阪支社 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町三丁目4番7号 第一住建御堂筋本町ビル7F TEL : 06-7660-2164 下関工場 〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号 TEL : 083-266-0221 都城工場 〒885-0021 宮崎県都城市平江町40号1番 TEL : 0986-23-1450	飼料事業部	下関飼料工場 〒750-8517 山口県下関市東大和町二丁目10番3号 TEL : 083-267-9125 長府工場 〒752-0927 山口県下関市長府扇町13番33号 TEL : 083-248-5423 アクアメディカル・ラボ 〒759-6316 山口県下関市豊浦町室津下字東768番地-1号 TEL : 083-774-4061

連結子会社

キシマドリームファーム株式会社	〒885-0044 宮崎県都城市安久町3512番地 TEL : 0986-39-5000
林兼フーズ株式会社	〒750-0067 山口県下関市大和町二丁目5番1号 TEL : 083-242-4701
都城ウエルネスミート株式会社	〒885-0021 宮崎県都城市平江町36号2番 TEL : 0986-22-0743
有限会社平安海産	〒863-1901 熊本県天草市牛深町3338番地26 TEL : 0969-72-6070
有限会社桜林養鰻	〒899-7402 鹿児島県志布志市有明町野井倉4633-1 TEL : 099-474-2300
太幸物産株式会社	〒893-1611 鹿児島県肝属郡東串良町岩弘2196番地1 TEL : 0994-63-9939

持分適用関連会社

志布志飼料株式会社	〒899-7103 鹿児島県志布志市志布志町志布志3307番地 TEL : 099-473-1177
林兼冷蔵株式会社	〒750-0017 山口県下関市細江新町3番30号 TEL : 083-232-7331



1. 霧島黒豚®

独特の食感と旨味が自慢 宮崎ブランドポーク認定

霧島黒豚の原点はその品種。「イギリス系パークシャー純粋種」の血統を守り育て、黒豚の中の黒豚を目指しています。

黒豚の筋繊維は他品種に比べて細く、肉の保水力としまりが良いことから、独特の食感と旨味を醸し出します。

霧島黒豚の赤身の部分を「赤肉」と呼びますが、まるでお餅のような食感から“もち肉”と呼ぶ人もいます。

そして最大の特長は脂身にあります。
霧島黒豚の脂身は雪のように白く、程良い噛み応えがあり、旨味あふれる後味は想像以上にあっさり。肉と呼ばれなくなってしまふ魅力から「白肉」と呼ばれています。



1. 霧島黒豚®

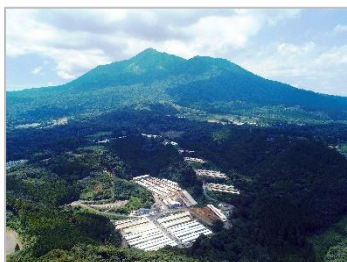
“太陽”と自然の豊かな恵み グループ直営2農場のみで育つ

農場は、宮崎県と鹿児島県との県境に近い、宮崎県都城市にあります。
周囲を山に囲まれ、霧島山麓の自然豊かな土地で大切に育てられています。

豚が健康であることを第一に考え、黒豚たちの住まいをより良い環境にするため、日々工夫をしています。
一年中快適な温度で過ごせるよう温度調節をしたり、仔豚と母豚が生後約4週間まで一緒に過ごすことでストレスをかけないようにしたり、近年ではスマート農場に取り組み、豚にも従業員にもやさしい環境を目指しています。

独特のおいしさを引き出すため餌にもこだわり、自社開発の霧島黒豚専用飼料を使用することで品質が安定したおいしい黒豚になります。

また、2023年に国際的な食品安全マネジメントシステムの一つであるSQF認証を取得し、安全・安心で高品質な霧島黒豚を供給するため飼育管理を徹底しています。



1. 霧島黒豚®

(1) 加工食品

◆規格

コード	2028131	2028132
規格	240g (120g×2個)	480g (120g×4個)
入数	15P	10P
温度帯	冷凍	冷凍
備考	固形約80g + タレ約40g	固形約80g + タレ約40g

◆パッケージ画像



① 霧島黒豚® 煮込みハンバーグ2P、4P

- 霧島黒豚の旨味が溢れ出す、大人気商品。デミグラスソース味。
- 湯せんで温めるだけで、本格洋食屋の味をお楽しみいただけます。

<メニュー展開例>



「デミグラスソースのハンバーグ」

ナイフを入れた瞬間、あふれ出てくる肉汁はまさに霧島黒豚の旨味。野菜を付け合わせて簡単豪華なメイン料理の出来上がり。

* 盛り付け画像はイメージです。

<ポイント>

- ・ 霧島黒豚のお肉を丁寧に混ぜ合せ、蒸して旨味を閉じ込め、高温でジューッと焼き上げた、やわらかくふっくらした食感の煮込みハンバーグ。
- ・ 赤ワインを加えたオリジナルのデミグラスソースが豚の旨味と合わさって本格洋食屋の味に。



華やかな食卓の主役になります。

1. 霧島黒豚®

(1) 加工食品

◆規格

コード	2028676
規格	300g
入数	20P
温度帯	冷凍

◆パッケージ画像



② 霧島黒豚® ローストポークブロック

- 霧島黒豚のもも肉を使用したローストポーク。
- 真空調理でやわらかく、しっとりとした食感に仕上げました。

<メニュー展開例>



「霧島黒豚を味わうローストポーク」
ブロックをスライスすればキレイなピンク色。
やわらかくてジューシーな仕上がりです。

* 盛り付け画像はイメージです。

<ポイント>

- ・ オープンで焼き上げたこだわりロースト。
- ・ 肉の旨味を引き出すシーズニングで味付けし、シンプルながらも、そのままでもおいしい。
- ・ お好みにシャリアピンソースやハニーマスタードソースを添えてお召し上がりください。



カッティングボードでブロックのまま提供すれば
華やかなパーティーメニューの主役になります。

1. 霧島黒豚®

(1) 加工食品

◆規格

コード	2028700
規格	80g
入数	10P
温度帯	冷凍
備考	袋のまま湯煎可

◆パッケージ画像



③ 霧島黒豚®炭火焼き

- 霧島黒豚の素材を生かしたシンプルな味付けの炭火焼。
- 炭火を使用して焼き上げることで、風味良く仕上げました。

<メニュー展開例>



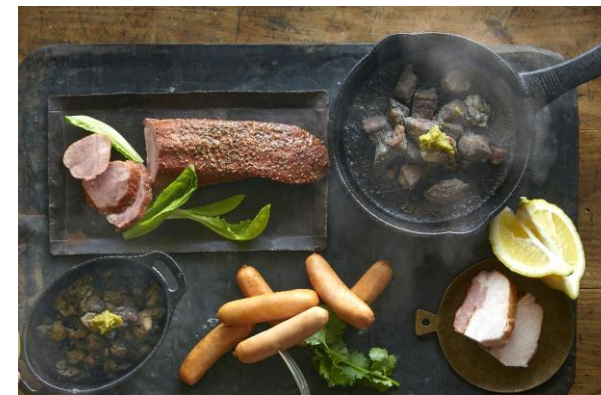
「霧島黒豚の本格炭火焼」

程よい肉の弾力と、はじける脂の旨味がやみつきに。お好みでレモンを添えて。

* 盛り付け画像はイメージです。

<ポイント>

- 炭火焼ドラムを使用しています。
- 豪快に炭火で焼き上げることで、しっかりとした炭火の風味が楽しめる一品です。
- 湯煎で袋ごと温めるだけでアレンジ不要。
- そのままの旨味をお召し上がりください。



お酒のおつまみやオードブルの一品として

1. 霧島黒豚®

(1) 加工食品

◆規格

コード	2024423
規格	2,000g
入数	5P
温度帯	冷凍
備考	カットサイズ 約12×20×3mm

◆パッケージ画像



④ 霧島黒豚® ショルダーベーコン短冊

- 霧島黒豚のうで肉を使ったショルダーベーコン短冊です。
- 開封後、そのまま調理パン、スープ、サラダなどにご利用頂けます。

<メニュー展開例>



「まるごと玉ねぎスープ」

存在感抜群の玉ねぎとベーコンの旨味が溶け出したスープです。ミネストローネやミルクスープにもおすすめ。



「玉ねぎとベーコンのピザ」

ほんのり甘い玉ねぎとベーコンが相性ぴったり。



「オープンサンド」

オープンサンドのトッピングに。ベーコンでグッと美味しさUP。

* 盛り付け画像はイメージです。

1. 霧島黒豚®

(1) 加工食品

◆規格

コード	2031151
規格	150g
入数	30P
温度帯	冷凍

◆パッケージ画像



⑤ 霧島黒豚® 米糲味噌漬（もも）

■ ハヤシカネのロングセラー商品。40年以上にわたり受け継いできた味。

■ 大分の老舗味噌屋のオリジナル味噌ダレに漬けたもも肉の味噌漬。

<メニュー展開例>



「霧島黒豚もも米糲味噌漬」

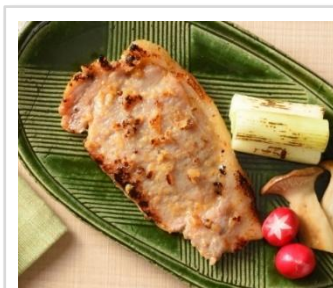
ほど良い厚みにスライスした霧島黒豚もも肉と味噌の相性が抜群です。

* 盛り付け画像はイメージです。



霧島黒豚ロース肉

袋から出して焼くだけ
簡単調理



霧島黒豚ロース肉

野菜と一緒に焼いても美味

◎ その他、関連商品がございます。

(一部)



ロース米糲味噌漬、西京漬、塩糲漬



かた生姜焼き

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

1. 霧島黒豚®

(2) テーブルミート

◆規格

コード	2103637
規格	1000g
入数	5P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約 1.8mm

◆パッケージ画像



① 霧島黒豚® ばらスライス 1kg

- 脂肪のうまみがしっかり味わえる霧島黒豚のバラ肉のスライス。
- 幅広いメニューに対応できる使い勝手の良い商品です。

<メニュー展開例>



「アスパラ巻き」

豚バラのやわらかさとアスパラのしゃきっと感が食欲をそそる。他の野菜を巻いても◎。



「豚キムチ」

豚バラの旨味とキムチの辛みが相性抜群。



「焼きそば」

豚バラの脂が麺と良い組み合わせ。塩にも醤油にも合う万能のお肉。

◎ その他、関連商品がございます。

(一部)



バラブロック



かたこま切れ



ロースとんかつ用

* 盛り付け画像はイメージです。

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

1. 霧島黒豚®

(2) テーブルミート

◆規格

コード	2101803
規格	620g
温度帯	冷凍
備考	ロース150g かたロース150g ばら170g かぼす入り大根おろし しょうゆ50g×3

◆パッケージ画像



② 霧島黒豚®しゃぶしゃぶ

- 霧島黒豚の旨みを堪能できるしゃぶしゃぶ。
- ロース、肩ロース、バラの3種類の異なる食感を楽しめます。

<メニュー展開例>



「しゃぶしゃぶ」

お肉の旨みを存分に堪能できるしゃぶしゃぶ
ネギを巻いて食べるネギしゃぶもおすすすめ◎

*盛り付け画像はイメージです。



バラ

肩ロース

ロース

◎その他、関連商品がございます。

(一部)



折詰



華盛り



トレー

*商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

2. 食肉加工品

自社工場で創り上げる 確かな技術力の加工品

『霧島黒豚』を使用した加工品はもちろんのこと、その他畜産加工品を広く製造、販売しています。
自社商品はもちろんのこと、他社からの製造委託も多く、確かな技術力で様々な商品をお届けしています。

工場は山口県下関市と宮崎県都城市にあり、当社スタッフが企画開発、製造販売までをプロデュースすることで魅力的な商品を創り上げます。



林兼産業株式会社 下関工場
(畜肉加工品)



林兼産業株式会社 都城工場
(カット肉・畜肉加工品)

2. 食肉加工品

(1) ソーセージ

- 定番のウィンナーからフランクまで用途に合わせてお選びいただけます。
- 朝食やおつまみ、パンの具材に様々なシーンで活躍します。

■ ポークウィンナー



・プリッとした食感が特長の羊腸使用のウィンナー。1本約18g。



「ウィンナーのチーズホイル焼き」
ウィンナーや野菜などお好みの具材とチーズをホイルで包んでオーブンへ。

コード	2009945
規格	1,000g
入数	10P
温度帯	冷凍
備考	約50本入

■ チキン&ポークウィンナー



・チキンとポークを主原料とした羊腸使用のウィンナー。1本15g。



「ウィンナーのチーズフォンデュ」
温野菜やバゲットと盛り合わせて。口当たりの良い食感です。

コード	2009990
規格	1,000g
入数	10P
温度帯	冷凍
備考	約65本入

■ P J フランク



・肉のうま味が味わえるノンSmokeで仕上げたジャンボフランク。



「フランクサンド」
ボリューム感のあるフランクと野菜をサンドして豪華な仕上がりに。

コード	2010458
規格	1,000g
入数	10P
温度帯	冷凍
備考	—

* 盛り付け画像はイメージです。

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問い合わせください。

2. 食肉加工品

(2) ハム・ベーコン

- 定番のロースハムとベーコンのスライス（厚切り）まで用途に合わせてお選びいただけます。
- 色々な食材に巻いたり、そのまま1枚使用で存在感のあるトッピングに使用したりアレンジ自在。

■ ロースハムスライス



- ・スライス済みの丸型ロースハム。



「ロースハムのピザ」

クリスピー生地ของピザにおすす
め。ハムは切らずにちぎって乗
せても◎。

コード	2021346
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約2mm 約33枚入

■ ベーコンスライス



- ・長めで使いやすいスライス済みのベーコン。



「アスパラ巻き」

アスパラ以外にも、いろいろな
野菜を巻いて。彩りも鮮やか。

コード	2024290
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約2.2mm約23枚入

■ ベーコンスライス（厚切り）

*盛り付け画像はイメージです。



- ・スモーク香る厚切りタイプのベーコンです。



「カルボナーラ」

一枚ベーコンをのせたカルボナ
ーラ。見た目のインパクト大。
食べ応えも抜群！

コード	2024320
規格	1,400g
入数	8P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約7mm 20枚入

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

2. 食肉加工品

(3) カットソーセージ・ベーコン

- トッピングに便利なカット済みのソーセージ・ベーコンです。
- パスタ、サラダ、練り込み具材に幅広くご利用いただけます。

■ 斜め切りウィンナー



「輪切り」
もございます

・トッピングに便利な斜めにカットしたウィンナー。



「ウィンナーのマカロニサラダ」
ウィンナーを加えてボリュームUP。一味違うマカロニサラダに

コード	2009923
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚 約2.7mm

■ ショルダーベーコン短冊



「チップ」
もございます

・トッピングに便利な短冊タイプのショルダーベーコン。



「ベーコンとほうれん草のパスタ」
ベーコンとほうれん草の定番の組合せをバター醤油で味付け。

コード	2024334
規格	1,000g
入数	10P
温度帯	冷凍
備考	サイズ約45×8×3mm

■ ベーコン角柱カット



・トッピングに便利な角柱タイプのベーコン。



「シーザーサラダ」
ベーコンをカリカリに焼いてサラダにトッピング！

コード	2024312
規格	1,000g
入数	10P
温度帯	冷凍
備考	サイズ約45×8×8mm

* 盛り付け画像はイメージです。

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

2. 食肉加工品

(4) ローストビーフ

- 真空調理法でしっとりやわらかく仕上げました【特定加熱食肉製品】。
- サラダやサンドイッチに使いやすいようにスライスしました【加熱食肉製品】。

【特定加熱食肉製品】

■ 国産交雑牛マルシンローストビーフ



・赤身の肉質をしっかり
と感じられる食感。

「ヒウチ（別名トモサンカク）」
「ブリスケット（別名カタバラ）」
もございます



噛みごたえのあるモモ肉は少し
厚切でステーキのように食べる
のもおすすめ。

コード	2028610
規格	不定貫（400～500g前後）
入数	10本
温度帯	冷凍
備考	－

【特定加熱食肉製品】

■ トライチップローストビーフ



・モモ肉の中でもサシの入り方が
良い希少部位。



サシが入り、肉の旨味とやわら
かさも感じられる部位。和洋い
ろんなソースと合います。

コード	2028668
規格	不定貫（900～1,000g前後）
入数	5本
温度帯	冷凍
備考	－

【加熱食肉製品】

■ ローストビーフ切り落とし

*盛り付け画像はイメージです。



・食べやすい薄さにスライスした
切り落としのローストビーフ。



たっぷりの野菜と盛り付ければ
華やかなメインのごちそうサラ
ダに。

コード	2028601
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約2.5mm

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

2. 食肉加工品

(5) チャーシュー、蒲焼き

- チャーシュースライスはそのままでアレンジしても、存在感たっぷりの食べ応えです。
- 豚バラ蒲焼きは温めるだけの便利なおかず。ごはんがすすみます。

■ 肩ロースチャーシュースライス



・程よい脂が特長の肩ロースチャーシュー。



「チャーシューの温玉丼」

温泉卵と野菜がアクセント。
チャーシュー好きのボリューム丼。

コード	2022166
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約3mm、33～36枚前後

■ バラチャーシュースライス



・とろける脂が特長のバラ肉を使用したチャーシュー。



「チャーシューの半熟煮たまご丼」

ラーメンに定番のトッピングを
小さめの丼で味わう、メのひと品。

コード	2022167
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約3mm、33～36枚前後

■ 豚バラ蒲焼き

* 盛り付け画像はイメージです。



「豚バラ味噌焼き」
もございます

・両面を直火で炙り、肉の旨味を閉じ込めました。



「豚バラ蒲焼き重」

直火で炙った蒲焼はごはんにと
大満足一品に。たれとご
はんとの相性抜群。

コード	2028193
規格	150g
入数	30P
温度帯	冷凍
備考	固形約110g + タレ約40g

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

2. 食肉加工品

(6) その他

- 豚タンスモークや豚耳スモークはおつまみやサラダに、食感を生かしたメニューに最適です。
- サルシッチャ風ボールはパスタやピッツアの具材として使いやすいサイズ感です。

■ 岩塩仕込み豚タンスモークスライス



- ・ スモーク香る豚タンのスライス。岩塩使用でまろやかな味付け。



「スモークオードブル盛り合わせ」

お酒に合うおつまみのひとつとして。スモーク感と食感がクセになる一品です。

コード	2026075
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	スライス厚約2.5mm

■ おつまみ豚耳スモーク



- ・ コリコリとした食感が特長の豚耳をスモークしてスライスしました。



「天ぷら」

さっと揚げて、ビールと相性抜群のおつまみに。

コード	2028108
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	-

■ サルシッチャ風ボール



- ・ イタリアンソーセージをイメージしたサルシッチャ風の肉団子。



「ミートボールのペペロンチーノ」

シンプルなペペロンチーノに加えてたっぷりのオリーブオイルと共に。

コード	2028197
規格	500g
入数	20P
温度帯	冷凍
備考	約2.5g/個

* 盛り付け画像はイメージです。

* 商品の詳細（規格違い等）につきましてはお問合せください。

3. 魚肉ねり製品

70年近く愛され続ける フィッシュソーセージ

1954年以来、自社ブランドやOEMをはじめとしたフィッシュハム・ソーセージを生産しています。発売当時は、動物性たんぱく質が乏しい時代でありとても高価な食べ物でした。

食が多様化した現代においては、手軽にお魚のたんぱく質が摂取できる、便利なスマート食として注目されています。形や味も様々で、日常に溶け込んだ国民食として、今も長く愛され続けています。



林兼産業株式会社 下関工場
(魚肉ハム・ソーセージ)

魚肉ソーセージは海外にも 香港輸出60周年

国内だけでなく、1963年に香港への魚肉ソーセージ輸出を開始しました。商品を知ってもらうため、現地展示会参加やキャンペーンによる需要喚起、雑誌掲載等を実施し、おやつとして定着しています。

現在は、台湾をはじめ各国のディストリビューターとの取り組みを進めています。

(参考: 農林水産省HP https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/h22_torikumi_zirei_101.pdf)

3. 魚肉ねり製品

◆規格

コード	2 0 4 3 2 4 4
規格	1 4 g / 1 0 k g
入数	7 1 5 本 前後
温度帯	常温

◆パッケージ画像



(1) フィッシュスティック

- 1本約14gの食べきりサイズのフィッシュスティック。
- ささっと簡単アレンジで、お酒のおつまみやお弁当のおかずに。

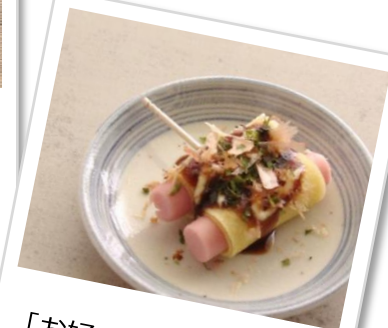
<メニュー展開例>



「巻きずし」
野菜と一緒に巻いてヘルシーなサラダ巻きに。



「磯辺焼き」
冷めてもおいしい磯辺焼。
お弁当のおかずにおすすめ
です。



「お好み焼き風おやつ」
お好み焼き生地を薄く焼い
て、くるっと巻き付けた
簡単おやつ。

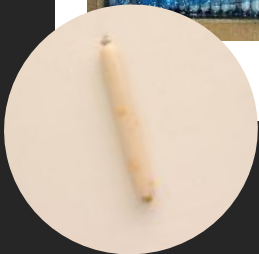
*盛り付け画像はイメージです。

3. 魚肉ねり製品

◆規格

コード	2 0 4 3 2 4 5
規格	1 4 g / 1 0 k g
入数	7 1 5 本前後
温度帯	常温

◆パッケージ画像



(2) チーズかまぼこ

- 1本約14gの食べきりサイズのチーズかまぼこ。
- ささっと簡単アレンジで、お酒のおつまみやお弁当のおかずに。

<メニュー展開例>



「ピンチョス」

野菜と一緒に刺すだけで簡単オシャレなおつまみに



「ガーリックソテー」

にんにくオイルでソテーしたお酒に合うおつまみ。



「明太マヨ和え」

明太マヨで和えるだけ。
おつまみやお弁当のおかずに。

* 盛り付け画像はイメージです。

4. 介護食品

笑顔になれる介護食 まごころキッチン

「まごころキッチン」の始まりは、1本のソーセージでした。ご高齢の方でも食べやすい、やわらかくておいしいソーセージはできないだろうか？
そんな思いから“いつまでも健康的においしいものを食べたい”気持ちを叶えるべく、オリジナルブランド「まごころキッチン」が誕生しました。

現在「まごころキッチン」はソフト食対応の肉素材、旬の情景を描いた愛らしい和菓子、食べやすさに配慮したスティック型のクレープやゼリーなど、幅広い商品へと広がり続けています。



ぐっともっと笑顔をずっと

まごころ
キッチン

Magocoro
Kitchen

ぐっともっと笑顔をずっと

なつかしい思い出がよみがえるような
はじめて出会えた喜びのような
心にのこる“ワクワク”が増える時間を願って

『ぐっと心が温まるもっと食事に笑顔をそんな毎日をずっと』
まごころキッチンはこれからもお客様の心に寄り添える商品をお届けします

4. 介護食品

◆規格

規格	800g (20枚)
入数	10P
温度帯	冷凍
賞味期間	製造後12ヵ月

◆パッケージ画像



(1) やわらかマルシェ ポーションタイプ

■ 舌でつぶせるやわらかさの成型済みの調理素材。

■ 使いやすいバラ凍結。

■ 白身魚

魚の皮を表現



■ 赤魚風



■ さけ入り



■ 青魚入り



■ 豚ロース風

ロース肉の脂身を表現



白身魚



「煮つけ」

赤魚風



「あんかけ」

豚ロース風



「ごまみそ焼き」

*盛り付け画像はイメージです。

● 基本のお召し上がり方 ● かんたん2ステップ

蒸す
おぼは
解凍

→ 調味

1 蒸すまたは 解凍する

冷凍のまま袋から出す。



	加熱の場合	解凍の場合	
	蒸す おぼは 95℃ (蒸し器中火)	冷蔵 10℃以下	室温 約 20℃
目安時間	7分間	2時間	1時間

※解凍してそのまま召し上がれますが、温めた方がよりおいしく召し上がれます。

2 調味

たれをかける・煮る・焼く・揚げる等。



4. 介護食品

◆規格

規格	240 g
入数	50P
温度帯	冷凍
賞味期間	製造後12ヵ月

◆パッケージ画像



(2) やわらかマルシェ ブロックタイプ

■ 舌でつぶせるやわらかさの成型済みの調理素材。

■ アレンジ可能なフリーカットタイプ。

■ 白身魚

■ 赤魚風

■ さけ入り

■ 青魚入り

■ うなぎ蒲焼風



● 魚の皮を表現

白身魚



「煮つけ」

赤魚風



「幽庵焼」

うなぎ蒲焼風



「うな井風」

* 盛り付け画像はイメージです。

● 基本のお召し上がり方 ●

かんたん3ステップ

蒸す
または
解凍

→ 切る → 調味

1 蒸すまたは 解凍する

目安時間	加熱の場合	解凍の場合	
	蒸す お湯に 95℃ (蒸し器中火)	冷蔵 10℃以下	室温 約 20℃
	袋から出して	袋のまま	
白身魚・さけ入り・赤魚風	20分間	4 時間半	3 時間
青魚入り・うなぎ蒲焼風	15分間	4 時間	2 時間

※解凍してそのまま召し上がれますが、温めた方がよりおいしく召し上がれます。

2 切る お好みの形に切る。

1枚重量
白身魚・さけ入り・赤魚風 240g
青魚入り・うなぎ蒲焼風 120g



3 調味

たれをかける・煮る・焼く・揚げる等。



4. 介護食品

(3) ソフミート

◆規格

規格	500g
入数	24P
温度帯	冷凍
賞味期間	製造後12カ月

◆パッケージ画像



■ 歯ぐきでつぶせるやわらかさ。

■ 「生タイプ」なので、料理に合わせて形も大きさも自由自在。

ソフミートお肉



■ とり



■ ぶた



■ 牛

ソフミートお魚



■ 白身魚 (たら)



■ さけ



■ 青魚 (さば)



「からあげ」



「煮込みハンバーグ」



「さばの味噌煮」

* 盛り付け画像はイメージです。

4. 介護食品

◆規格

規格	600g
入数	15P
温度帯	冷凍
賞味期間	製造後12ヵ月

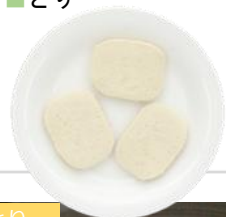
◆パッケージ画像



(4) ソフミートスライス小判

- 歯ぐきでつぶせるやわらかさの成型済みの調理素材。
- 調理簡単！手間要らずの便利なソフト食。

■ とり



■ ぶた



\\ 色々な料理に応用！使いやすい形態 //

とり



「照り焼き」

ぶた



「とんかつ」

ぶた



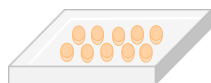
「ハンバーグ」

* 盛り付け画像はイメージです。

● 基本のお召し上がり方 ●

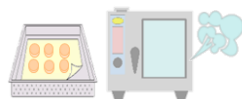
1 解凍する または 冷凍のまま蒸す

自然解凍の場合



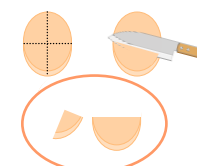
常温(20℃): 1時間30分を目安に解凍する

加熱調理の場合



凍ったままクッキングシート等に並べ5分程蒸す

2 お好みの形に切る



料理に合わせて、1/2や1/4斜め切り等お好みの形に切る

3 調味する



たれをかける、煮る、衣をつけて揚げる等、調味する

4. 介護食品

◆規格

規格	－
入数	－
温度帯	冷凍
賞味期間	－

※商品ごとに異なります。

◆パッケージ画像



(5) 和菓子

*盛り付け画像はイメージです。

■ 行事用和菓子

行事・季節ごとに最適な和菓子です。
目で見て感じる美しさ・季節感を大切にしました。



3月：男雛、女雛



11月：秋の姫

■ 季節の練切和菓子

色とりどりの餡を細工した季節を感じる上品な生和菓子です。



秋：山紅葉、花菊

■ 毎日の和菓子

毎日のお茶請け、行事用に最適な和菓子です。



黒糖まんじゅう



お茶まんじゅう

■ なめらか和菓子

噛む力飲み込む力が弱まった方にもオススメの和菓子です。



わたようかん

舌でつぶせるやわらかさ

メレンゲを優しく固め、
わた菓子のような なめらかな口溶けに仕上げました。

4. 介護食品

(6) ソフトクレープ

◆規格

規格	260g
入数	20P
温度帯	冷凍
賞味期間	製造日含め365日

◆パッケージ画像



- 歯ぐきでつぶせるやわらかさで、くちどけの良いソフトな生地が特長。
- 1本26gと小さく、口に取り込みやすい細さと厚み

▶全8種類のラインナップ



バナナ

いちご

チョコレート

バニラアイス味

キャラメル

黒蜜きなご風味

白桃

りんご

▶盛り付け方でアレンジいろいろ



「フルーツ添え」



「パフェ風」



「バイキング」

年間行事に合わせた盛り付けアレンジもご紹介しています。

「12カ月のおやつレク」



*盛り付け画像はイメージです。

4. 介護食品

◆規格

規格	14.5g
入数	20本/袋
温度帯	常温
賞味期間	製造後12カ月

◆パッケージ画像



(7) スティックゼリーカロリータイプ

- 1本14.5gの少量だから食べきれる。
- エネルギー不足が気になる方に。高エネルギー 1本80kcal。

▶全5種類のラインナップ



■ヨーグルト風味



■バナナ風味



■オレンジ風味



■マスカット風味



■コーヒー風味

No.1
高エネルギー
※1

80 kcal/1本



= 160 kcal =



スティックゼリー2本 = 小さいごはん茶碗1杯 (約100g) ※2

おすすめ!

- 食事介助が必要な方
- 少量しか食べられない方
- 毎日の補助食に
- 食欲がない時に

・・・など



※1 国内の病院・施設に流通している高エネルギーゼリー168商品との、1g当たりのエネルギー量の比較による。2021年7月13日現在（自社調べ）
 ※2 ごはん：日本食品標準成分表2020年版（八訂） 穀類/こめ/〔水稲めし〕/精白米/うるち米 156kcal/100g

4. 介護食品

◆規格

規格	15g
入数	20本/袋
温度帯	常温
賞味期間	製造後12カ月

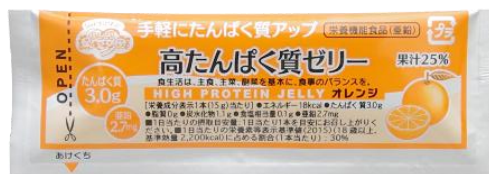
◆パッケージ画像



(8) 高たんぱく質ゼリー

- 1本15gの少量だから食べきれる。
- たんぱく質不足が気になる方に。1本当たり たんぱく質3.0g。

▶ラインナップ



果汁
25%

■ オレンジ

※1



果汁
25%

■ ピーチ

※1

栄養機能食品（亜鉛）

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、
食事のバランスを。

コラーゲンペプチド配合！ コラーゲンペプチドは体を構成するたんぱく質の
一つであるコラーゲンを低分子化したものです。

No.1
高たんぱく質
※2

たんぱく質 3.0 g /1本



高たんぱく質ゼリー1本 = ミルクゼリー約70g※3

亜鉛 2.7mg / 1本

1日必要量の30%

おすすめ！

- 食事介助が必要な方
- 少量しか食べられない方
- 毎日の補助食に
- 食欲がない時に



・・・など

※1 生果汁換算比 5倍濃縮果汁0.75g使用

※2 国内の病院・施設に流通しているたんぱく質入りゼリー118商品との、1g当たりのたんぱく質量の比較による。2021年7月13日現在（自社調べ）

※3 ミルクゼリー：日本食品標準成分表2020年版（八訂）菓子類／＜デザート菓子類＞／ゼリー／ミルク たんぱく質4.3g/100g

5. 機能性食品

自然から生まれた機能性素材が 美容と健康に貢献します

健康・美容の維持増進に貢献する「機能性素材」の研究開発、製造、販売に取り組んでいます。

「カツオエラスチン」「アスコフィランHS」「ヒシエキス」「ボケエキス」は現代における健康と美容の課題に着目した、注目素材です。今を生きる人々、そして、未来を迎える社会に向けて、林兼産業は美容と健康に貢献します。



カツオエラスチン

カツオ由来の機能性素材。肌や関節など身体のさまざまな組織の弾性維持に貢献。



アスコフィランHS

海藻由来の機能性素材。感染症予防や血糖値上昇抑制に貢献。



ヒシエキス

トウモロコシ果皮由来の機能性素材。老化につながる糖化ストレス抑制に貢献。



ボケエキス

ボケ果実由来の機能性素材。社会問題化している認知機能改善に貢献。

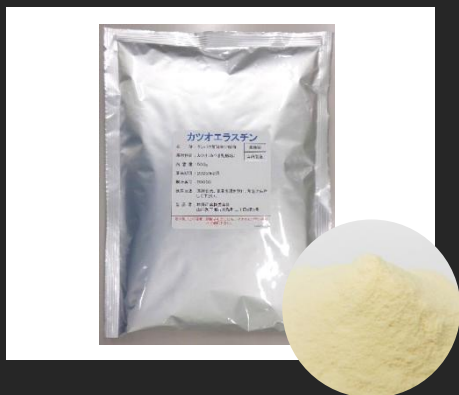
5. 機能性食品

(1) カツオエラスチン

◆規格

コード	2010002
規格	500g
包装	アルミパウチ
性状	淡黄色の粉末
温度帯	常温
賞味期間	18カ月

◆パッケージ画像



- 身体のさまざまな組織に弾性を与える働きをもつ「エラスチン」をカツオ動脈球から生産しています。

<美容と健康に貢献する“弾性成分”>

エラスチンは、タンパク質の一種で、肌や血管、靱帯、バスト、肺など、伸縮性が必要とされる組織に多く分布し、組織に弾性を与える働きをしています。

肌においては、エラスチンがコラーゲンを支えることによって、肌のハリが保たれています。

加齢とともにエラスチンが減少してしまうと各組織の機能が衰えてしまい、肌のたるみや動脈硬化、変形性膝関節症等を引き起こす原因となってしまいます。

カツオエラスチンは加齢とともに減少するエラスチンを補い、美容・健康維持に役立つ素材です。



<目的別目安配合量>

推奨配合量／日	お悩み	臨床試験	機能性表示 (PRISMA2020)
75mg	肌トラブル(たるみ、弾力、しわ、きめ、肌の乾燥)	済	対応中 (PRISMA2009で実績有)
	膝痛(関節痛)、靱帯損傷・断裂※、ねんざ	済	○
	血管疾病(心疾患・脳血管疾患)、動脈硬化、血栓	済	○
	体型(バスト下垂抑制、バストアップ)	済	—
	肺機能低下、サルコペニア、フレイル	—	—
	歯周病予防(歯周靱帯改善)	—	—

5. 機能性食品

◆規格

コード	2010012
規格	500g
包装	アルミパウチ
性状	褐色の粉末
温度帯	常温
賞味期間	18ヵ月

◆パッケージ画像



(2) アスコフィランHS

- 新しい海藻由来多糖体「アスコフィラン」を利用した機能性素材「アスコフィランHS」を開発し、研究を行っています。

<免疫と健康維持に貢献する“海藻由来成分”>

アスコフィランは、多糖類の一種で、北大西洋に生息する長寿な海藻に豊富に含まれている成分です。

弊社ではアスコフィラン HS が免疫機能の活性化作用や、血糖値上昇抑制作用を有することを確認しております。加齢や体調とともに免疫細胞の活性が減弱してしまうと、免疫による“病原体を排除するちから”が衰えてしまい、感染症のリスクなどが増してしまいます。

アスコフィラン HS はヒト臨床試験で免疫細胞の活性化作用を確認しております。また、感染性肺炎の予防作用を持つことを動物試験にて確認しており、食品原料としては珍しく感染性肺炎の予防作用に関する特許を取得しております。アスコフィラン HS は加齢や体調によって弱まりやすい免疫機能を維持することで、人々の健やかな生活の維持に お役に立てる機能性素材です。



<目的別目安配合量>

推奨配合量／日	目的	臨床試験	動物試験
100mg	免疫力アップ(NK細胞の活性化)	済	済
	感染症予防(風邪、肺炎)	—	済
	抗腫瘍／抗ガン	—	済
	血糖値上昇抑制(腸管ホルモン GLP-1 促進)	済	—
	口臭改善(菌垢・歯石形成抑制、VSC 低減)	—	—
	ダイエットサポート(腸管ホルモン GLP-1 促進)	—	—

5. 機能性食品

◆規格

コード	2 1 1 4 2 7 8
規格	5 0 0 g
包装	アルミジップ
性状	茶色～茶褐色の渋みを呈する粉体
温度帯	常温
賞味期間	24ヵ月

◆パッケージ画像



(3) ヒシエキス

■ 抗糖化活性の強い「ヒシエキス」を食品素材として研究開発しています。

<美容と健康に貢献する“植物由来成分”>

ヒシエキスは、食経験豊富なトウビシの果皮から抽出された、ポリフェノールを多く含む機能性素材です。

791 種類の植物ライブラリーから選び抜いた強力な抗糖化活性を有する素材であり、「強力な糖化反応抑制作用」「糖化物分解作用」「食後血糖値の上昇抑制作用」を持ち、糖化ストレスを軽減することが確認されています。

生体内で生じる糖化反応によって終末糖化物(AGEs)が生成され糖化ストレスが蓄積すると、細胞の機能が低下し、肌の弾力性の低下や肌のくすみ、頭皮の発毛阻害による薄毛などが生じます。また、動脈硬化を始めとした様々な疾病や老化を引き起こす原因となってしまう。ヒシエキスは、糖化ストレスを三方向から抑制することで、美容・健康維持に役立つ素材です。



<目的別目安配合量>

推奨配合量/日	お悩み	臨床試験	機能性表示 (PRISM2020)
100mg	肌トラブル(弾力、黄ぐすみ)	済	—
	血糖値(食後血糖値の上昇抑制)	済	—
	生活習慣病(LDL-C、血圧)	済	—
	頻尿	済	○
	薄毛(発毛・育毛)	済	—

5. 機能性食品

(4) ボケエキス

◆規格

コード	2010021
規格	500g
包装	アルミパウチ
性状	薄いオレンジ色の酸味、渋み、僅かな甘みを呈する粉体
温度帯	常温
賞味期間	18ヵ月

◆パッケージ画像



- 認知機能に対する効果が期待できる「ボケエキス」を食品素材として研究開発しています。

<脳の健康に貢献する“植物由来成分”>

ボケエキスは、バラ科植物に属するボケ（木瓜）の果実を熱水抽出したエキス末です。

原料のボケ果実は果実酒、砂糖煮などの豊富な食経験を持つとともに、疲労回復、関節痛、不眠症等に関する様々な効能が古くから知られています。

原産地である中国では「長寿の果実」、「百益の果実」として重宝されています。

ボケエキスは821種類の植物を対象とした認知症予防素材の探索から生まれた独自素材です。

ボケエキスは「アミロイドβの凝集阻害活性」・「神経伝達物質分解酵素の抑制作用」のダブル作用に加え、認知症モデルマウスの記憶障害に対する改善効果を確認しています。

ボケエキスは近年、社会問題になっている認知症に対する予防効果が期待される素材です。



<目的別目安配合量>

推奨配合量／日	お悩み・訴求	臨床試験	動物試験
100mg～200mg	認知機能サポート	—	済

6. 飼料事業部

養魚用飼料 多彩な飼料形態をラインナップ

沈降タイプから浮上タイプまで取り揃え、ブリ、マダイだけでなくさまざまな養殖魚に対応した飼料を販売しています。
高水分でも常温保存を可能にした独自製法の開発やヒトの食品用の技術を応用するなど、魚の「餌」であっても、「食品」と同じように安全性とおいしさを追求した研究開発をすすめています。



長府飼料工場（養魚用飼料）

養魚用飼料のネットワークを生かした水産物のご紹介

養魚用飼料のネットワークにより、水産物のご紹介が可能です。
活魚から活海老、各種水産加工品などをご検討の際は、お声かけください。

【ラインナップ例】



車えび



たい



ひらめ



ふぐ

7. グループ会社商品

(1) 有限会社平安海産 うまかぶり（フィーレ、加工品）

- 九州最西端、天草 牛深の温暖な養殖場で、林兼産業の配合飼料のみで養殖されたブリです。
- 飼料製造から養殖・出荷・加工まで、一貫管理のもとで作り出される、納得のおいしさです。



「うまかぶり」のこだわり



1. 飼料と養殖方法

- ・原料を厳選した、栄養バランスがよい、林兼産業の配合飼料のみを使用。
- ・適度な歯ごたえと、臭みのないあっさりした脂のバランスが自慢です。

2. 良好な養殖環境

- ・熊本県の雲仙天草国立公園に指定されている、牛深の美しい海で養殖。
- ・通常生け簀の半分以下の飼育密度により、ストレスなく育ちます。

3. 徹底した育成管理と健康管理

- ・林兼産業のアクアメディカルラボによる、的確で素早い健康管理と定期健診。
- ・原魚導入から出荷まで、1社供給の生産履歴で一貫管理しています。

4. 美味しさと鮮度

- ・HACCP認定の加工場は養殖現場に隣接。養殖場、加工場ともにマリンエコラベル認証も取得しており、海や環境にも優しく安全安心。
- ・すべて活けぬすることで、ブリブリの鮮度と美味しさをお届けします。



*盛り付け画像はイメージです。

7. グループ会社商品

(2) 有限会社桜林養鰻 ニホンウナギ

- 鹿児島県志布志市のミネラル豊富な地下水と、林兼産業の配合飼料のみで養殖したうなぎです。
- 徹底した育成管理と健康管理で育てた、質の良い脂乗りと旨味が自慢です。



「桜林養鰻」うなぎのこだわり

1. 飼料と養殖方法

- ・ ビタミン・ミネラルのバランスがよい、林兼産業の配合飼料のみを使用。
- ・ ふっくらと程良く締まった身と、良質でとろける脂の旨味が特長です。

2. 良好な養殖環境

- ・ 日本有数のうなぎの産地、自然豊かな鹿児島県志布志市で養殖。
- ・ ミネラル豊富な地下水を使用し、最適な水質と環境を維持しています。

3. 徹底した育成管理と健康管理

- ・ 日々の健康管理によって、ストレスフリーでハイレベルの肉質を実現。
- ・ 飼育池ごとに水温、水質をコントロールすることで、高品質かつ安定した生産を可能にしています。

4. 食味テストの実施

- ・ お客様に常においしいうなぎを届けるために、出荷前に食味テストを実施し（旨味、硬さ、香り）、厳しく品質を評価、確認しています。



* 盛り付け画像はイメージです。

「生きる力」を生み出す食糧品メーカーである林兼産業は
食の可能性をひろげる商品を生み出すことで
誰もが幸せに生きられる未来をつくるために活動します。

おいしさを、生きるちからに。



各種お問い合わせ、OEMのご相談など、お気軽にお声かけください

〒750-8608 山口県下関大和町二丁目4番8号
代表TEL 083-266-0221
<http://www.hayashikane.co.jp/>

ハヤシカネ
オンライン
ショップ



霧島黒豚
Instagram
(kirikuro_official)



ハヤシカネ
オンライン
ショップ
公式LINE

