

未来のトレンドを  
いっしょにつくりませんか！

低カロリー、低糖質、グルテンフリー、ベジタリアン、色、フレーバーなど組み立ては自由自在！



**+** **iii**  
マナミール。

# こんにゃく生まれの機能性原料

マンナンスムージーは  
一定の血糖値上昇抑制効果がある

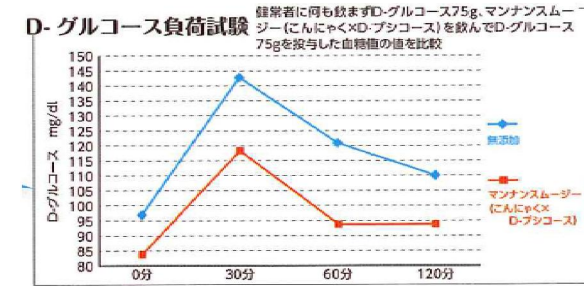


## ●レアシュガーマンナン

規格： 100g, 500g, 1kg, 1斗缶  
ロット： 1000kg～

### 特徴

ハイスキー食品の特許技術「脱アルカリ」にてこんにゃく臭を除去した酸性こんにゃく。これを磨砕してペースト状にしたものに希少糖を配合。  
香川大学医学部との共同研究により、血糖値の上昇抑制効果を有することが実証されました。



## 飲料

### ●マンナンスムージー

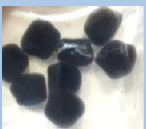


種類： ストロベリー、ブルーベリー、マンゴー、オレンジ、バナナ

規格： 100g、500g、1斗缶  
ロット： 1000kg～



### ●マンナンタピオカ



サイズ  
4mm  
8mm  
10mm

色： 天然色素でご要望にお応えできます。

規格： 100g、500g  
ロット： 1000kg～



## スイーツ

### ●マンナンピューレ



種類： ストロベリー、ブルーベリー、マンゴー、オレンジ、バナナ

規格： 100g、500g、1斗缶  
ロット： 1000kg～



### ●マンナンあんこ



目安： 1:1であんこ混ぜてご利用下さい。

規格： 1kg  
ロット： 100kg～



## 肉・魚

### ●マンナンミート



目安： 1:1でミンチと混ぜてご利用下さい。

規格： 1kg  
ロット： 100kg～



### ●マンナンフィッシュ



サーモン風

目安： 1:1でサーモンと混ぜてご利用下さい。

規格： 1kg  
ロット： 100kg～



各種OEM・共同開発承っております。お気軽にご相談下さい。






HAISKY FOODS  
ハイスキー食品工業株式会社  
TEL 087-898-1125 URL <http://www.haisky.co.jp>

担当：前川(営業) 仲林(技術)  
E-mail [maekawa@haisky.co.jp](mailto:maekawa@haisky.co.jp) [nakabayashi@haisky.co.jp](mailto:nakabayashi@haisky.co.jp)

## 中間原料アイテム一覧(オリジナルアイテム)

				
マンナンスムージー(ピューレ)	マンナンタピオカ	マンナンあんこ	マンナンミート	マンナンフィッシュ(サーモン風)
各100g	100g、500g、700g	1kg	1kg	1kg
オリジナルロット1000kg～	オリジナルロット1000kg～	オリジナルロット100kg～	オリジナルロット100kg～	オリジナルロット100kg～
ストロベリー、マンゴ、バナナ、オレンジ、ブルーベリーとご用意。別途オリジナルで味をつくるのが可能。スピルリナなどスーパーフードと組み合わせなどもできます！	熱に強くレトルト殺菌しても形状、食感を維持！こんにゃく臭がないのでそのまま使える！他の色も表現可能。甘みもつけられます。粒は4mm、8mm、10mmが製造可。	本物のあんこと1:1で混ぜて使えばカロリーが約35%カット！しかも味のクオリティをおとしません。カロリーや糖質をコントロールしてヘルシースイーツを応援！	本物のミンチ肉と1:1で混ぜて使えばカロリーが約45%カット！しかも味のクオリティをおとしません。カロリーや糖質をコントロールできることを市場は求めています。	本物のサーモンほぐし身と1:1で混ぜて使えばカロリーが約35%カット！カロリーや糖質をコントロールできることを市場は求めています。

## 既存アイテム一覧

				
マンナンレバー薄切タイプ	マンナン漬けまぐろ短冊タイプ	マンナンスモークサーモン	マンナンヌードル	マンナン彩りサラダ柑橘風味
300g × 8袋	20枚 × 8袋	60g × 20袋	1kg × 8、500g × 16、125g × 50	500g × 16袋
180日	180日	180日	180日	180日
牛生レバー刺しを表現した代替グルメ。ごま油をつけて食べると本物そっくり！レバ刺し好きも納得のクオリティ。 ※短冊タイプ、食べきりサイズあり	まぐろの漬けのたれで味付けした代替グルメ。わさびをつけて食べると驚きの旨さ！ 別途アニマルフリー、冷凍耐性などの組み立て可能！	スモーク臭をつけたサーモン風こんにゃく。オリーブオイルでカルパッチョ風などおすすめ。 別途アニマルフリーなどで海外輸出の経験あり！	白だしベースで下味をつけたヘルシーヌードル。ラーメンの麺をそのままこれに変えるだけで女性必見メニューに大変身！ 別途グルテンフリーもできます。	柑橘のさわやかな香りを効かせた彩りこんにゃく。そのままサラダに盛り付ければ色鮮やかに演出。某有名なホテルでも採用実績ありの実力商品。