元気な食で、元気な未来を。

# GO!YO!

五洋食品

本誌の記載情報は、2026年10月時点での情報です。
最新情報は弊社担当者までお問い合わせください。

商品のご紹介

Cake Line Up

VOL.0052

# GO!YO!

2026 REGULAR

# 元気な食で、
# 元気な未来を。

## 私たちの想い

時代背景を反映した冷凍食品の多様化、広がりを意識し、社会に大きく貢献できる
夢のスイーツとして、これからも自信を持って発信して参ります。

## GO!YO! の業務用製品

**多種多様な業務用ユーザー様のご要望に応えながら磨き続けてきた技術と味へのこだわり**

- 作りたての美味しさをいつでもどこでも再現する、食べ時ゴールの美味しさ設計を追求しています。
- ぎゅっと本物の美味しさと技術を詰め込んだ、上質で気取らない冷凍ケーキ作りを追求しています。
- 幅広い用途でご活用いただける、多彩で確かな品質の冷凍ケーキ作りを追求しています。

### 創る　開　発

- 営業部門と一緒にお客様のニーズや市場のトレンドを元にイメージを膨らませ、商品を考案します。
- 素材選び、設計、原価計算などを経て、レシピを開発します。

### 造る　生　産

- 開発レシピを元に、製造ライン上で細かく調整し、形にしていきます。
- 美味しさの追求と共に、丁寧な工程管理、食の安全、確かな品質の確保を行っています。

### 伝える　営　業

- お客様の期待や市場のトレンドをいち早く察知し、開発部門に伝えます。
- 創る・造るを経た冷凍ケーキの美味しさと価値を、多くの方に感動と共にお伝えします。

## 2工場体制での、さらなる生産能力の拡大と製造品目の拡充を含めた対応力の強化を目指します

輸出向け商品を含め、引き続き堅調な需要が見込まれる中、弊社は10年を見据えた生産体制構築のために、生産能力の増強を図ります。

現福岡県糸島本社工場から南西に約33kmの距離に位置する佐賀県唐津市に、2026年9月新工場が完成しました。



糸島本社工場




唐津新工場

## お客様さまアンケート

今後の新規商品開発、サービス向上のため、
何かお気づきの点やご要望がございましたら、ご意見をお寄せいただけると幸いです。

お気づきの点、ご要望、
ご意見は、こちらから



## Cherry Blossom Mont Blanc



### 桜モンブラン

ふんわりと上品な抹茶スポンジに、塩漬けの桜葉が香るカスタードクリームと桜クリームを重ね、緑色のうぐいす豆をトッピングしました。桜と抹茶の彩りが美しく、口に広がる桜の香りが春の訪れを感じさせてくれます。

260g［4個入］×18入

販売時期：3月（無くなり次第終了）

## Chocolate Mint Mont Blanc



### チョコミントモンブラン

ミントが香るすっきりと爽やかなクリームに、パリパリのチョコレートをトッピングしました。チョコミント好きにはたまらない”人気フレーバー”が遂に登場！

160g［4個入］×18入

販売時期：4月〜9月（無くなり次第終了）

## Christmas Tree Mont Blanc



### クリスマスツリーモンブラン

星型のチョコをトッピングし、クリスマスツリーに見立てたモンブラン。ローストピスタチオペーストとアーモンドプラリネペーストをブレンドし、芳ばしい香りと深いコクをプラスしました。

160g［4個入］×18入

販売時期：11月〜12月（無くなり次第終了）

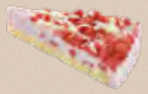
※本カタログ掲載の写真はイメージです。

# Cakes

## 6号ケーキ　直径 約18cm

### 6号/12カットシリーズ

#### ストロベリークッキー&クリームムース　300g[12個入]×12入



あまおう苺ピューレを配合したムースに、色鮮やかなストロベリークランチをたっぷりと混ぜ込みました。パリパリ食感のホワイトチョコを網目状にトッピングし、華やかに仕上げています。

※ベリー由来の夾雑物（種や皮など）が製品中に入っている場合がありますが、品質に問題ございません。

□ 冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるムースケーキです。

#### かぼちゃムースケーキ　360g[12個入]×12入



カスタードクリームを配合した、なめらかなかぼちゃムースケーキです。
かぼちゃプリンをイメージし、天面にチョコクランチをトッピングして可愛らしく仕上げました。ほろ苦いチョコクランチが、濃厚なかぼちゃの甘みとコクに絶妙にマッチ♪

#### Value Cake チョコムースケーキ　360g[12個入]×12入



ココアスポンジにくちどけの良いチョコムースをたっぷり流し込み、食感のアクセントにビスケットクランチをトッピングしました。
芳醇なチョコレートの風味が際立つ、チョコ好きにおすすめのケーキです。

□ 冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるムースケーキです。

#### ショコラケーキ　420g[12個入]×12入



ココアスポンジにくちどけの良いダークチョコムースをたっぷり流し込み、ビスケットクランチとチョコソースをトッピングしました。芳醇なチョコの風味が際立つ、チョコ好きにおすすめのケーキです。

□ 冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるムースケーキです。

#### あまおう苺ムース　300g[12個入]×12入



福岡県産あまおう苺を使用した、さわやかな味わいのムースケーキ。スポンジとムースの間にはあまおう苺のソースをしのばせました。隠し味のラズベリーピューレで酸味と甘味のバランスを整え、奥深い味わいと舌触りの良さが特徴のケーキに仕上げました。

※ベリー由来の夾雑物（種や皮など）が製品中に入っている場合がありますが、品質に問題ございません。

□ 冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるムースケーキです。

#### レアチーズケーキ　300g[12個入]×12入



クリーミーでコクのあるクリームチーズを配合したくちどけ滑らかなレアチーズケーキ。レモン果汁をほんのり効かせ、さっぱりとした後味は飽きの来ない定番商品です。

#### あまおう苺フロマージュ　360g[12個入]×12入



レアチーズムースにヨーグルトを配合し、なめらかな食感とさわやかな後味に仕上げました。マーブル状に混ぜ込んだあまおう苺のソースと天面のクラムで可愛らしい見た目に。

※ベリー由来の夾雑物（種や皮など）が製品中に入っている場合がありますが、品質に問題ございません。

※クラム部分の茶色の粒は、スポンジの焼面を粉末状にしたものですので、安心してお召し上がりください。

#### ブラッドオレンジレアチーズ　360g[12個入]×12入



愛媛県産ブラッドオレンジのマーマレードを、レアチーズ生地とゼリーに混ぜ込みました。濃厚な甘みとすっきりとした酸味が特徴。ブラッドオレンジの爽やかな風味が楽しめる一品です。

□ 冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるムースケーキです。

#### 知覧ほうじ茶ショートケーキ　480g[12個入]×12入



鹿児島県知覧町で有機栽培された、香り豊かなほうじ茶を使用しました。
国産小麦でふんわり焼き上げたほうじ茶スポンジにホイップクリームをサンドし、ほうじ茶モンブランクリームをたっぷりと。一口食べるとほうじ茶の香ばしさが口いっぱいに広がり、繊細な甘さを引き立てます。

#### 抹茶ときな粉のケーキ　480g[12個入]×12入



きな粉が香るスポンジに、鮮やかな抹茶色にこだわった抹茶クリームのデコレーションで仕上げました。北海道産の小豆が食感のアクセントになった、はんなりと和を感じるケーキです。

#### バナナケーキ　360g[12個入]×12入



ココアスポンジをバナナ風味のカスタードホイップでたっぷりとコーティング。食べた瞬間、バナナの風味がふわっと口の中に広がります。天面にカラメルソースをかけて、お子さまから大人まで好まれるなじみ深い味わいに仕上げました。

#### モンブラン　480g[12個入]×12入



懐かしさを感じる黄色いマロンクリームをたっぷりと絞ったショートケーキ形のモンブラン。濃厚なマロンクリームと軽い食感のホイップクリームが相性抜群です。隠し味のラム酒が豊かに香ります。

#### ヘーゼルナッツ&モカ　420g[12個入]×12入



ブラックココアスポンジにコーヒー風味のホイップクリームをサンドし、ヘーゼルナッツクリームでコーティングしました。トッピングにはココアパウダーを使用。ヘーゼルナッツの香ばしさの中にほんのりと苦みを感じられる大人のスイーツです。

#### ミルクティーショート　384g[12個入]×12入



スリランカ産の茶葉を混ぜ込んだスポンジに、アールグレイ風味のクリームをサンドしました。天面のキャラメルソースの甘さと、香り高い茶葉の風味、トッピングのピスタチオがアクセントとなった優しい味わいのケーキです。

#### 生チョコケーキ　360g[12個入]×12入



ココアスポンジに生チョコと練乳を配合したなめらかなクリームをサンド・コーティング。トッピングはココアパウダーだけでシンプルに。口に入れた瞬間、生チョコクリームとココアパウダーが合わさり、絶妙なハーモニーが生まれます。

#### キャラメルナッツショート　396g[12個入]×12入



キャラメル風味のスポンジに、キャラメルホイップをサンドしました。天面にはアーモンドスライスと飴掛けアーモンドを贅沢にトッピングし、チョコソースで仕上げました。カリッとしたナッツの食感とほろ苦いキャラメルを組み合わせた王道のケーキです。

#### ストロベリーショート　390g[12個入]×12入



苺のショートケーキをイメージした定番商品です。プレーンスポンジに苺クリームをサンド。天面はあまおう苺のソースをマーブル模様にトッピングしました。優しい甘さのクリームを甘酸っぱいソースが引き締め、さっぱりとお召し上がりいただけます。

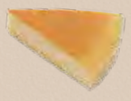
#### ベイクドチーズケーキ　480g[12個入]×12入



クリームチーズをたっぷり配合した生地を、じっくり湯煎で焼き上げました。しっとりなめらかなくちどけと、濃厚なクリームチーズの余韻が贅沢な一品。チーズの旨味をシンプルに表現した、また一口食べたくなるロングセラー商品です。

### 6号/8カットシリーズ

#### ベイクドチーズケーキ　480g[8個入]×12入



クリームチーズをたっぷり配合した生地を、じっくり湯煎で焼き上げました。しっとりなめらかなくちどけと、濃厚なクリームチーズの余韻が贅沢な一品。少し大きめのカットで、満足感のある食べごたえをお楽しみいただけます。

#### おいものチーズケーキ　480g[8個入]×12入



甘みの強い鹿児島県産紅はるか芋ペーストとクリームチーズを配合した生地に、カラメル風味のソースと黒ゴマをトッピングしました。なめらかなクリームチーズとほっくりとしたおいもの優しい甘さが印象的な一品です。



## 7号ケーキ　直径 約21cm

### 7号/12カットシリーズ

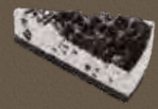
#### クラシックプリン　360g[6個入]×16入



練乳を配合した、濃厚なプリンムース。バニラビーンズを混ぜ込み、風味豊かな味わいに仕立てました。カラメルの濃い色合いをランダムに描くことで、クラシックな印象に。

※製品の中の黒い粒はバニラシードですので、安心してお召し上がりください。

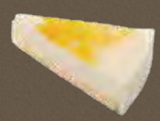
#### クッキー&クリームムース　300g[6個入]×16入



生クリームを配合したミルク感のあるムースにブラッククッキークランチを混ぜ込み、天面にもクランチとチョコソースをトッピングしました。

□ 冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるムースケーキです。

#### 日向夏のレアチーズケーキ　360g[6個入]×16入



プレーンスポンジに宮崎県産日向夏を使用したレアチーズ生地を重ね、天面に日向夏のピールが入ったソースを流しました。爽やかな香りとさっぱりした甘さをお楽しみいただけます。

※ゼリー部分に褐色片が付着している場合がありますが、これは日向夏の皮や種であり品質に問題はございません。

#### あまおうのレアチーズケーキ　300g[6個入]×16入



福岡県産あまおう苺のピューレを加えた爽やかなレアチーズは、とろけるようななめらかさ。天面を甘酸っぱいあまおう苺のソースで華やかに仕上げた、見た目もかわいらしい一品です。

#### ベリーベリーケーキ(ブラック)　390g[6個入]×16入



バニラ風味のムースに苺のムースを重ね、鮮やかなベリーと黄桃を贅沢にトッピング。天面に流した真っ赤なゼリーで見た目も華やか。1カットに様々なフルーツのおいしさを詰め込んだ、贅沢な一品です。

#### クラシックショコラ　360g[6個入]×16入



ベルギーチョコレートをたっぷりと使用した、濃厚な味わいが楽しめるチョコムースケーキ。天面をチョコグラサージュとホワイトチョコで艶やかに仕上げ、アーモンドとピスタチオを添えた高級感あふれる一品です。

#### Value Cake ショコラクリームトルテ　300g[6個入]×16入



ふんわりココアスポンジに、なめらかなチョコクリームをサンド&コーティング。生チョコを配合したやさしい味わいのクリームを、ココアパウダーでシックに仕上げました。ほんのり香るオレンジリキュールがアクセント。毎日のおやつにもぴったりな、手軽に楽しめるショコラスイーツで

#### ピュアショコラ　330g[6個入]×16入



ココアスポンジにガナッシュホイップをサンドし、濃厚な生チョコクリームとココアパウダーで仕上げました。クリームにはリキュール「グランマルニエ」を加え、芳醇なチョコレートの中に爽やかなオレンジの香りが広がります。贅沢な味わいを楽しめる、こだわりのショコラケーキです。

#### アイスケーキ(チョコ)　300g[6個入]×16入



なめらかなチョコレートクリームをサンド・コーティングし、ナッツをふんだんに使用して食感にアクセントを持たせました。

□ 冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるケーキです。

#### マロンケーキ　360g[6個入]×16入



マロンスポンジにマロンクリーム、マロンダイスをサンドした栗づくしの一品。手作業で絞りクリームに模様をつけ、側面にチョコクランチをつけることで、華やかに仕上げました。
栗の風味を贅沢に楽しめるショートケーキです。

#### 宇治抹茶と苺のショートケーキ　360g[6個入]×16入



京都府産宇治抹茶を使用した、抹茶のほろ苦さを感じられる抹茶好きのための一品。苺のクリームをサンドして、彩りに華やかさをプラス。ぎゅうひと小豆をトッピングして、贅沢な和風ショートケーキに仕上げました。

※お召し上がりの際は、ぎゅうひをのどにつまらせないようご注意ください。

#### ショートケーキベース　300g[6個入]×16入



北海道産生クリームと練乳を配合してコクのある味わいに仕立てたショートケーキ。天面には絞りを施して華やかさを演出。
シンプルなベースなので、様々なアレンジを楽しむことができます。

#### 苺たっぷりショートケーキ　360g[6個入]×16入



濃厚なカスタードホイップとあまおう苺のソースをサンド。天面に苺ダイスを散りばめた、甘酸っぱい苺たっぷりの贅沢なショートケーキです。

#### Value Cake 濃厚ガトーショコラ　270g[6個入]×16入



ダークチョコレートを使い、じっくり焼き上げたしっとり濃厚なガトーショコラ。焼き菓子ならではの香ばしさと、チョコレートの深いコクが調和した、シンプルながら満足感のある一品です。チョコ好きに嬉しいバリューケーキです。

#### ガトーショコラ　270g[6個入]×16入



カカオの風味豊かなダークチョコレートを練り込んだ本格派ガトーショコラ。しっとり濃厚な生地に、グランマルニエの芳醇な香りが広がります。粉糖をあしらい、チョコレートの深みをじっくり味わえる贅沢な一品です。

### 7号/10カットシリーズ

#### レモンショートケーキ　450g[6個入]×16入



レモンのスッキリとした酸味が、口いっぱいに広がるショートケーキ♪
コクのあるレモンクリームをサンドし、くちどけのいいスポンジとホイップクリームで仕上げました。
レモンナパージュとソースには、レモンピールを混ぜ込み食感とほろ苦さがアクセントに。

#### 京都宇治抹茶チーズケーキ　330g[6個入]×20入



クッキー生地に、京都産宇治抹茶を配合したチーズ生地を重ねてじっくりと焼き上げました。
クリームチーズのコクと、宇治抹茶の苦みと香りが合わさり、上品で奥深い味わいをお楽しみいただけます。
抹茶好きには堪らない、濃厚でほろ苦い抹茶ベイクドチーズケーキです。

#### クインテットショコラ　390g[6個入]×16入



チョコとキャラメルの2種類のスポンジに、生チョコクリームとホワイト生チョコクリームを重ねました。
周りにはチョコクランチをトッピングし、中にはカリっとしたクルミを忍ばせアクセントに。濃厚な生チョコクリームをたっぷりと絞り、5つの層が楽しめるシックなチョコレートケーキです♪

#### ニューヨークチーズケーキ　420g[6個入]×20入



北海道産クリームチーズを配合したチーズケーキ。直火で焼き上げることで、濃厚でまろやかな口当たりに。
チーズのコクが楽しめます。

※本カタログ掲載の写真はイメージです。

Mont Blanc Cake / pie

## モンブラン

### ティラミスモンブラン
180g［4個入］×18入



コーヒーシロップを染み込ませたスポンジに、コーヒー風味のクリームをたっぷりと。
濃厚なイタリア産マスカルポーネを使用したクリームで包み込んで、ココアパウダーでシックに仕上げました。
ほろ苦いコーヒーとチーズのコクが合わさり、上品な甘さの、大人のとろけるティラミスモンブラン♪

### 黒ゴマモンブラン
240g［4個入］×18入



モンブランクリームとスポンジに、黒ゴマペーストをふんだんに使用しました。一口食べると黒ゴマ本来の香りが広がり、コク深い味わいがお楽しみいただけます。
ごまスイーツ好きには堪らない、芳ばしい黒ゴマ風味の和モンブランです。
※化粧箱にピック添付

### Value Cake ショコラモンブラン
220g［4個入］×18入



生チョコを配合したチョコクリームをたっぷり絞った、濃厚な味わいのモンブラン。なめらかな口どけのチョコクリームの下には、軽い食感のホイップクリームが重なり、食感と風味のバランスを追求しました。濃厚なのに甘すぎず、上品な味わいは、チョコレート好きの方にも満足いただける仕上がりです。

### 和栗モンブラン
240g［4個入］×18入



クリームに国産和栗を使用したこだわりのモンブラン。和栗のほっくりとした風味と、優しい甘さを存分にお楽しみいただけます。
絞りクリームにホイップクリームを加えることで、なめらかで食べやすいクリームに仕上げました。

### ピスタチオモンブラン
220g［4個入］×18入



ピスタチオ風味の色鮮やかなモンブラン。アーモンドパウダー配合のスポンジが、ナッツの香ばしさを際立たせます。

### マロンモンブラン
280g［4個入］×18入



中心クリームと絞りクリームにイタリア栗のペーストを配合し、ラム酒をほんのり効かせました。
天面には存在感のある渋皮栗をトッピングし、食べ応えも充分。モンブランが好きな方にも納得いただける仕上がりです。

### 福岡あまおう苺モンブラン
260g［4個入］×18入



カスタード風味の中心クリームを、福岡県産あまおう苺を贅沢に配合したクリームで包みました。天面はホワイトチョコレートとドライラズベリーで可愛らしい見た目に。中心にもあまおう苺のソースが入っており、あまおう苺の香り、味わいが楽しめます。

### 瀬戸内レモンのモンブラン
240g［4個入］×18入



瀬戸内レモンのピューレを使用したさわやかなクリームでカスタードホイップを包みました。
レモンの風味をしっかりと感じられる、甘酸っぱいモンブランです。

### さつま芋と和三盆のモンブラン
240g［4個入］×18入



和三盆を使用したやさしい甘さのクリームを、鹿児島県産の味わい深いさつま芋にバターを練り込んだ濃厚なクリームで包みました。さつま芋クリームのしっとりとした食感と上品な甘さが口の中に広がります。仕上げにさつま芋ダイスとココアパウダーをトッピングしています。

### 八女抹茶モンブラン
260g［4個入］×18入



お茶の産地として有名な福岡県八女地方の抹茶を絞りクリームに使用しました。中心のクリームとの間には栗の甘露煮が隠れています。八女抹茶の豊かな風味が感じられる和風モンブランです。

### フロマージュモンブラン
240g［4個入］×18入



コクのあるチーズとベリーを合わせたかわいらしい色合いのモンブラン。バニラ風味のクリームを、レアチーズケーキのようななめらかさが特徴のチーズクリームで包みました。中心に隠れているソースには、3種のベリーピューレ(いちご、ラズベリー、ブルーベリー)をブレンドし、味のアクセントに。

### 生チョコのモンブラン
260g［4個入］×18入



人気の生チョコを使った重量感のあるモンブラン。とろけるような生チョコのクリームと、トッピングしたパリパリチョコの組み合わせが絶妙で、チョコ好きにはたまらないスイーツです。

### モンブラン土台
80g［4個入］×24入



スポンジとホイップクリームのみのシンプルなモンブラン用土台です。フルーツなどの具材をトッピングしたり、モンブラン以外にも様々なアレンジができます。



Dishup Whole cakes

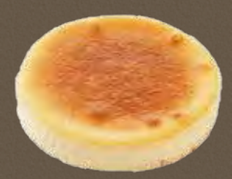
## ディッシュアップ ・ ホールケーキ

### Value Cake ベルギー産チョコムース(4号ホール)
180g［約12cm1個入］×18入



ベルギー産チョコレートを配合した濃厚で大人な味わいのチョコムース。艶やかなグラサージュで仕上げた美しい見た目は、高級感を演出し、特別なシーンにもぴったりです。
天面にはアーモンドをトッピングし、カリッとした食感がアクセント。なめらかなムースと香ばしいナッツの組み合わせが、ひと口ごとに満足感をもたらします。

### ベイクドチーズケーキ(4号ホール)
210g［約12cm1個入］×18入



チーズのコクと香ばしさを感じられる王道ベイクドチーズケーキ。
湯煎でじっくり焼き上げることで、なめらかな食感に。
お子さまから大人まで親しみやすい味わいです。

### いちごのホールケーキ(4号ホール)
200g［約12cm1個入］×18入



苺風味のクリームでデコレーションされたホールケーキ。トッピングには苺ダイスとあまおう苺ピューレを使用したソースで甘酸っぱく仕上げました。
※側面にコーティングクリームはございません。

### ホワイトケーキベース(4号ホール)
150g［約12cm1個入］×18入



プレーンスポンジにホイップクリームを重ねたシンプルなケーキベース。
フルーツなどの具材をトッピングしたり、飾りつけしたりと、アレンジ自在で簡単にオリジナルケーキが作れます。
※側面にコーティングクリームはございません。

### クワトロベリートルテ(4号ホール)
200g［約12cm1個入］×18入



4種のベリー(いちご、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー)と黄桃を贅沢にトッピングした華やかなフルーツケーキです。プレーンスポンジにカスタード入りのホイップクリームをサンド。フルーツの爽やかな酸味とクリームの程よい甘味が口の中に広がります。
※側面にコーティングクリームはございません。

### ディッシュアップティラミス
430g［1個入］×12入



スポンジにたっぷりとコーヒーシロップを浸み込ませ、くちどけなめらかなティラミスムースを重ねました。ティラミスムースにはラム酒が香り、本格的な味わいを楽しめます。ココット皿によそうだけでもおしゃれな見た目に。家族や大人数でのパーティーなど、様々なシーンで活躍するケーキです。

## ホールケーキ（化粧箱入り品）

### キリマンジャロコーヒーのティラミス(4号ホール)
250g［1個入］×18入



コーヒーの風味と酸味・甘味を活かした、KEY COFFEE監修の本格的なティラミスです。

### ベルギーチョコレートケーキ(4号ホール)
180g［1個入］×18入



ベルギーチョコスポンジにベルギーチョコレートホイップをサンド。大人もお子さまも楽しめるケーキです。
※側面にコーティングクリームはございません。

### ホワイトピーチレアチーズ(4号ホール)
290g［1個入］×18入



クリームチーズとマスカルポーネのレアチーズに白桃とナパージュで薔薇のように飾った華やかなケーキです。

## スポンジケーキ

### 白6号
270g［1個入］×8入

### 白7号
400g［1個入］×8入

### チョコ7号
420g［1個入］×8入

### 白 角
830g［1個入］×9入



しっとりふんわり焼き上げたスポンジケーキです。
プレーン（6号・7号・白角）、チョコ7号

※本カタログ掲載の写真はイメージです。



黒ゴマモンブラン（P5掲載）


あまおう苺フロマージュ（P3掲載）


桜モンブラン（P2掲載）



京都宇治抹茶チーズケーキ（P4掲載）


いちごのホールケーキ
ベイクドチーズケーキ
（P6掲載）


ストロベリークッキー＆クリームムース（P3掲載）



ベルギー産チョコムース（P6掲載）


ショコラモンブラン（P5掲載）



ショートケーキベース（P4掲載）



※本カタログ掲載の写真はイメージです。

# Ice Cake

## アイスケーキシリーズ

解凍いらずでロス0に！



6号ケーキ
チョコムースケーキ

6号ケーキ
あまおう苺ムース

6号ケーキ
ブラッドオレンジレアチーズ

6号ケーキ
ショコラケーキ

6号ケーキ
ストロベリークッキー&クリームムース

7号ケーキ
クッキー&クリームムース

7号ケーキ
アイスケーキ（チョコ）

五洋食品の「アイスケーキ」は、解凍不要でも美味しく食べられるようにレシピに工夫を施した商品です。 ※アイスクリームをケーキ型で仕立てた商品とは異なります。

## Value Cake シリーズ
バリューケーキ



ショコラクリームトルテ
300g［7号/6個入］×16入
（P4掲載）

濃厚ガトーショコラ
270g［7号/6個入］×16入
（P4掲載）

ショコラモンブラン
220g［4個入］×18入
（P5掲載）

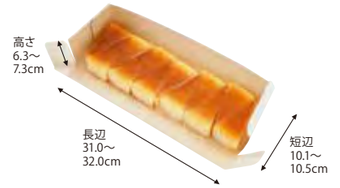
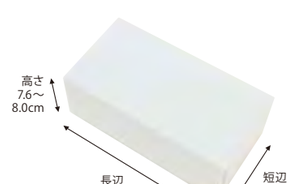
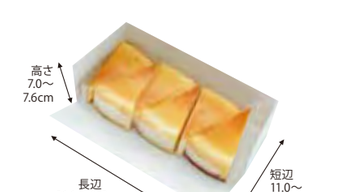
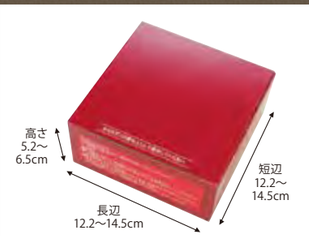
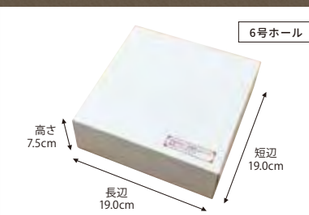
ベルギー産チョコムースケーキ
180g［4号/約12cm1個入］×18入
（P6掲載）

チョコムースケーキ
360g［6号/12個入］×12入
（P3掲載）

Value Cake Series



# Packaging 荷姿

| | 外　箱 | 内　箱 | 開封イメージ |
|---|---|---|---|
| 6号ケーキ |  |  |  ※個装はされていません。 |
| 7号ケーキ |  |  |  ※個装はされていません。 |
| モンブランケーキ |  |  |  ※個装はされていません。 |
| ホールケーキ |  ディッシュアップ・・・長辺 51.1cm×短辺37.1cm×高さ14.0cm<br>スポンジ　6号・・・長辺 39.8cm×短辺20.7cm×高さ31.9cm<br>7号・・・長辺 46.0cm×短辺24.0cm×高さ26.5cm<br>白角・・・長辺 73.5cm×短辺35.5cm×高さ25.0cm |  ディッシュアップ・・・長辺 24.5cm×短辺17.5cm×高さ3.5cm<br>白角・・・長辺 33.2cm×短辺23.5cm×高さ7.0cm<br>スポンジ　7号・・・長辺 22.0cm×短辺22.0cm×高さ6.5cm |  ※個装はされていません。 |

### 保存期間について

冷凍庫で約3ヶ月

解凍後、冷蔵庫で約1〜2日間

GO!YO!の冷凍ケーキは製造から1年保存ができますが、ご家庭の冷凍庫では開閉による温度変化を受けやすい為、「約3カ月」を目安として推奨しております。（賞味期限が短い商品については、記載のある賞味期限をご確認ください）解凍は冷蔵庫で行います。生ものですので、解凍後は冷蔵庫に保管の上お早めにお召し上がりください。

### 解凍方法

**1 冷凍庫から取り出します**

ストックしておいた冷凍ケーキを、冷凍庫から取り出します。
使用する数量だけを箱からお皿に移し、ラップをかけます。

**POINT!**



全て解凍する場合は、シュリンクフィルムを破らず箱のまま冷蔵庫へ



乾燥や他の食材からのニオイ移りを防ぐために必ずラップを！

**2 冷蔵庫で解凍します**

解凍の目安は冷蔵庫で2〜3時間。
ホールケーキやスクエア型等は冷蔵庫で約4時間。
※商品や冷蔵庫内の環境により異なります。

ご注意ください！
一度解凍したケーキの再凍結は商品劣化の原因となりますのでお控えください。

**3 アレンジして または そのままお皿に盛り付け**

季節のフルーツや木の実、ジャムやコンフィチュールなどと併せ、アレンジしたプレートケーキとしてご利用いただけます。
また、解凍したそのままのケーキも製造時の美味しさを閉じ込めたフレッシュなケーキですので、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

## 美味しさの秘訣

「解凍後の味を美味しさのゴールに！」を追求し、日々真摯に取り組んでいます

商品開発 Development　ご要望の具現化 Contract Manufacturing

### 「 美味しさの方程式 」

**五洋だけの美味しい技術 “Best解凍時製法”**

「冷凍ケーキだから解凍後の味が落ちるのは当たり前」なんて思わせません！
「解凍後の味が美味しさのゴールとなるように」と弊社開発チームが日々追求した、ベストな味を実現するレシピ、生産ラインでの職人の技術向上など、様々な製造段階において真摯に取り組んだ結果、五洋独自の製法『Best解凍時製法』が誕生しました。五洋のすべての商品は『Best解凍時製法』で製造されています。

1 開発チームのこだわり
**「お客様の笑顔を作るために」**
「解凍時の味」をゴールに、開発チームは一切妥協せず、日々真摯に味の追求をおこなっています。お客様の“美味しい”の一言を目指し、レシピ開発に取り組んでいます。

×

2 焼成時間
**「焼成温度で仕上げる、理想的な美味しさ」**
焼成温度が美味しさの決め手です。生地の特性を理解し、最適な温度で焼き上げることで、理想的な食感と味わいを実現します。

×

3 素材の配合率
**「配合の妙で、味の深さを引き出す」**
良質な素材の選定にとどまらず、甘味、酸味、旨味、風味のバランスを巧みに調整。細やかな配合によって、食べた瞬間に感動を呼び起こすような味わいが生まれます。

×

4 解凍時間に合わせた最適化
**「最適なレシピ設計」**
解凍時間に合わせて最適なレシピを設計することが美味しさを引き出すカギです。解凍しても風味が損なわれないように、素材の性質を理解し、それに合わせた配合を追求。時間や温度に応じたベストな美味しさが求められます。

×

5 職人の感性
**「職人技で、完成度の高い美しさに仕上げる」**
美味しさを生み出すのは、職人の感性と技術です。職人一人一人が培った技術を駆使し、ベストな状態を見極めることで、製品の最高の完成度を実現します。





## 安心と安全を

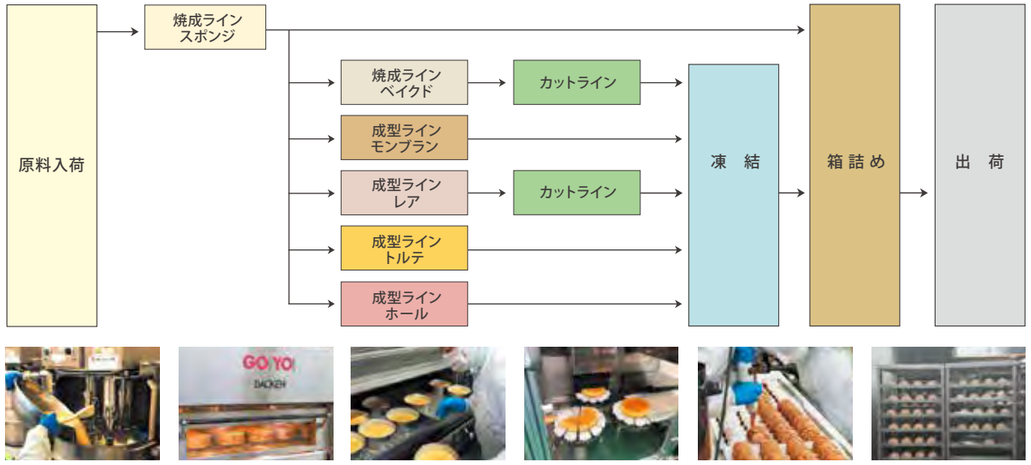
原料の選定から納品までの全工程において、品質・衛生管理を行い、安心・安全な食をお届けします

生産管理 Production Control　品質保証 Quality Control

① **充実した衛生管理** 起こり得る危害を未然に防ぐ為、作業場での従業員の衛生管理、作業場環境の改善を徹底しています。
② **徹底した工程管理** 安全な製品作りを確保する為、「作業工程」の常時モニタリングと記録を行い、工場を運営しています。
③ **品質管理** 常にお客様の視点に立ち、使用する原料と製造する製品は安心・安全を徹底する為の厳しいチェックを行っています。

**HACCP*に対応した、衛生品質管理工場です**
*食品事故のリスクを除去・低減するための衛生管理の手法

**FSSC22000*認証を取得した、安心安全な工場です**
*安心安全な食品を消費者まで届けるマネジメントシステムの国際規格







生産技術 Technology

### 大量生産でも日々変わらない味は、細やかな技術の賜物です

ラボでは、試作品をはじめ毎日バラエティ溢れるケーキが誕生しています。そうして商品化されたケーキを品位・品質を損なうことなく、工場での製造を実現しています。いずれのタイプのケーキも、解凍後にベストな美味しさで召し上がっていただけるよう、大量生産に対応した設備と五洋独自の冷凍製法によって仕上げられ、お客様の理想を形にしています。

- 美味しい生地は、職人の培った感性と技術のまま、そのクオリティが保たれています。
- 製造ラインを効率化し、品質の向上とコスト削減に取り組んでいます。

調達機能 Procurement

### 冷凍ケーキに適した良質素材を厳選しています

お客様の多様なニーズにお応えし、安心・安全で美味しい高品質な商品をお届けするために、多岐に渡る原材料ソースを確保しています。



※写真はイメージです。

## ごあいさつ

### “ひとくちで、ほっと笑顔のひとときを”

近年、冷凍スイーツは、その利便性に加え、人手不足や食品ロスへの対応といった社会的な課題を背景に、外食・流通をはじめ、さまざまな場面でますます必要とされる存在となっています。
私たち五洋食品産業は、外食・卸売業・流通業などのお客様の多様なニーズにお応えする OEM 事業や、業務用・小売用の自社ブランド商品の販売を通じ、国内外の皆さまに価値ある商品をお届けしてまいります。
ひとくちのスイーツが、心を和ませ、笑顔を生み出す。その力を信じ、これからも真摯にものづくりに向き合い、皆さまから信頼される、日本を代表する冷凍スイーツメーカーを目指して挑戦を続けてまいります。

代表取締役社長　**興田　健一**

## 経営理念

**Purpose** 存在意義・志
元気な食で、元気な未来を
～笑顔・喜びに満ちた未来を創造し、次世代へ繋ぎます～

**Mission** 当社の使命
世界共通の幸せツール”スイーツ”で笑顔の輪を広めます
～国境を超えて「おいしい」「うれしい」「安心安全」のスイーツ体験をお届けします～

**Vision** ありたい姿
挑戦と進化を止めない冷凍スイーツのリーディングカンパニー
～独創的で多くのファンに愛されるNo.1冷凍スイーツメーカーになります～

**Value** 行動指針

| 信頼性 | 誠実性 | 革新性 | 多様性 | 主体性 |
|---|---|---|---|---|
| より良い商品作りを追求し、利害関係者の皆様の期待に応え続けます。 | 約束とルールを守り誠意をもって迅速に対応します。 | 常に変化を求め未来を先取りした新たな価値を創造します。 | 様々な価値観を理解し、自由闊達な職場作りを目指します。 | 自ら課題を見つけ解決に向け失敗を恐れず行動します。 |

## 会社概要

| | |
|---|---|
| 会社名 | 五洋食品産業株式会社 |
| 所在地 | 本社・糸島工場　〒819-1134 福岡県糸島市多久819-2<br>TEL（092）332-9610（代表）　FAX（092）332-9613 |
| | 唐津工場　〒847-0832 佐賀県唐津市石志4180-3<br>TEL（0955）58-9012　FAX（0955）58-9013 |
| | 福岡オフィス　〒812-0039 福岡県福岡市博多区冷泉町5-35 福岡祇園第一生命ビルディング4階<br>TEL（092）332-9611　FAX（092）332-9630 |
| 設立 | 昭和50年5月（1975年5月） |
| 事業内容 | 冷凍洋菓子の製造 |
| 株主 | 三井物産フードマテリアル株式会社 |

| | |
|---|---|
| 1975年 5月 | 福岡市博多区千代町に五洋食品産業株式会社を設立 |
| 1979年 8月 | 本社・工場を博多区上牟田に移転 |
| 1980年 8月 | 本社・工場を博多区東那珂に移転し洋菓子製造を始める |
| 2010年 2月 | 福岡市博多区に営業事務所を開設<br>糸島市前原IC南産業団地にHACCP対応新社屋工場完成 |
| 2010年 4月 | 新社屋・工場の竣工 |
| 2017年 3月 | 本社工場・事務所増設 |
| 2019年 3月 | 食品安全マネジメントシステム　（FSSC22000）本社工場にて取得 |
| 2021年12月 | 三井物産の連結子会社化 |
| 2026年 9月 | 佐賀県唐津市石志に新工場完成 |

ご不明な点はお気軽にお問い合わせください　TEL（092）332-9611

FROZEN CAKE GO!YO!

元気な食で、元気な未来を。



The company's philosophy

## 冷凍ケーキのスペシャリストが、確かな品質と笑顔をお届けします！

### 業務用事業

幅広い用途でご活用いただけます

- 外食事業のお客様
- 卸売事業のお客様
- 施設運営事業のお客様
- 給食事業のお客様
- 宅配事業のお客様
- 洋菓子店経営のお客様
- その他幅広くスイーツの品揃え、充実をお考えのお客様

**自社カタログ品提供**
多彩な本格ケーキから、人手不足対応の半製品、解凍不要のアイスケーキ、ホールケーキ、スポンジなど、使い易いサイズと多様なフレーバーで取り揃えております。

**カットサイズのバリエーション**

| 号数/カット数 | 12カットシリーズ（12等分） | 10カットシリーズ（10等分） | 8カットシリーズ（8等分） |
|---|---|---|---|
| 6号ホール（直径:18cm） | 長辺：約8.5～9.0cm<br>弧辺：約4.5cm<br>高さ：約2.5～5.5cm | 長辺：約8.5～9.0cm<br>弧辺：約5.4cm<br>高さ：約2.5～5.5cm | 長辺：約8.5～9.0cm<br>弧辺：約6.7cm<br>高さ：約2.5～5.5cm |
| 7号ホール（直径:21cm） | 長辺：約9.5～10cm<br>弧辺：約5.0cm<br>高さ：約3.0～5.5cm | 長辺：約9.5～10cm<br>弧辺：約6.0cm<br>高さ：約3.0～5.5cm | 長辺：約9.5～10cm<br>弧辺：約8.2cm<br>高さ：約3.0～5.5cm |

### 家庭用（一般消費者向け）事業

Sweets Stock
ひとくちで、ほっと笑顔のひとときを



※商品の一例です。パッケージデザインは予告なく変更する場合がございます。

業務用の多様なニーズに応え磨いてきた技術と美味しさを、幅広く一般の皆さまに発信し、日本の食卓へ笑顔を広げたい。そんな気持ちを込めてお届けする、五洋の家庭用ラインナップ「Sweets Stock」です。
何時でもどこでも好きな時に、ご自宅でストック出来る美味しいケーキの認知向上に努めます。

WEBなら24時間受付
冷凍ケーキお取り寄せ専門店
SWEETS PRO

x.com/sweets_pro　sweets_pro_goyofoods

### 海外市場向け販売サポート







- 各国の食品関連規制をふまえたレシピ設計で対応します。
- 三井物産グループのネットワークも活用した、現地情報収集が可能です。