



WEBなら
24時間受付



GO!YO!

【本社・工場・各部門】
〒819-1134 福岡県糸島市多久819-2
TEL (092)332-9610(代表) FAX (092)332-9613

元気な食で、
元気な未来を。

【福岡OFFICE】
〒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
TEL (092)332-9611 FAX (092)332-9630

ご不明な点はお気軽にお問い合わせください

TEL (092) 332-9611 受付時間：平日9時～18時
(土日祝、年末年始を除く)

本誌の記載情報は、2024年4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
LineUp

VOL.0050

GO!YO!

2024 REGULAR CATALOG



元気な食で、 元気な未来を。

GO!YO! の冷凍ケーキで、みんなに笑顔と元気を。

元気な食は、元気な未来へと繋げる大切な力となります。

私たちGO!YO! は、冷凍ケーキを通して、小さな幸せと元気な食の未来を創造し、

子どもたちの笑顔、喜びに満ちた未来づくりを応援いたします。

会社概要

会社名	五洋食品産業株式会社
所在地	本社・工場・各部門 〒819-1134 福岡県糸島市多久819-2 福岡OFFICE 〒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
設立	昭和50年5月
事業内容	冷凍洋菓子の製造

GO!YO!

沿革

昭和50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
昭和54年 8月	本社・工場を博多区上牟田に移転
昭和55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
平成22年 2月	福岡市博多区に営業事務所を開設 糸島市前原IC南産業団地にHACCP対応新社屋工場完成
平成22年 4月	新社屋・工場の竣工
平成29年 3月	本社工場・事務所増設
平成31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
令和 3年12月	三井物産の連結子会社化

GO!YO! QUALITY

GO!YO!の商品を製造している本社工場では、原料の選定から原料入荷・製造・加工・出荷・納品までの全工程において、起こりうる危害を事前に予測し、その流れを重点的に監視・管理することで、不良製品の出荷を防ぎ、安全・安心な製品をお届けしています。



本社工場では徹底した衛生品質管理を行い、
安全&安心な食をお届けします。

FSSC22000認証を取得した安全&安心な工場です。
FSSC22000とは、「ISO22000」を基に、さらに強固な食品安全マネジメントシステムの国際規格であり、GFSI(Global Food Safety Initiative)※によって、承認された規格でもあります。

※世界の消費財業界メーカー・小売企業などによって設立された非営利団体。
世界規模で展開している企業が加盟しており、どこの国の消費者に対しても安全な食品をお届けることを目標としている。

GO!YO!
QUALITY

豊富な商品
ラインナップと
独自の製法で作上げた
ケーキがお客様の
理想を実現します。



第1焼成室
ペイクドライン

「ペイクドチーズケーキ」「ガトーショコラ」など、焼成する商品を製造しています。
※湯煎焼きが可能な平窯(3段×6機)を完備

第2焼成室
スポンジライン

ケーキの土台となる「スポンジケーキ」を、トンネルオーブンで焼成しています。

第1・第5成型室
モンブランライン

「モンブラン」「小さなホールケーキ」など、手作り感のある商品を製造しています。

第2成型室
レアライン

「レアチーズケーキ」「ムースケーキ」など、型に流し込んで成型する商品を製造しています。

第3成型室
トルテライン

スポンジとクリームを使用した、ショートケーキタイプの商品を製造しています。
※別名:自動トルテラインです。

Cakes 6号ケーキ 直径約18cm



12カットシリーズ

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ほせました。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。

※まれにベリー由来の発酵物(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。

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。

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い見た目にも。

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

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飾りつ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。

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。

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。

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。



8カットシリーズ

バ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。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。

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。

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。

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。天面にキャラメルソースをかけて、子ども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。

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、トッピングのビスターチオがアクセントとなった優しい味わいのケーキです。

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を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、ほんのりと和を感じるケーキです。

ヘーゼルナッツ&モカ

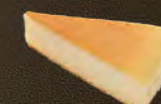
420g[12個入]
×12入



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。

バ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。

おいものチーズケーキ

480g[8個入]
×12入



甘みの強い鹿児島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を、キャ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ろりとしたおいもの優しい甘さが印象的な一品です。

Cakes

施設や病院の誕生日、お祝いイベントに



Party Cake



レストランのランチデザートに



カフェのケーキセットに

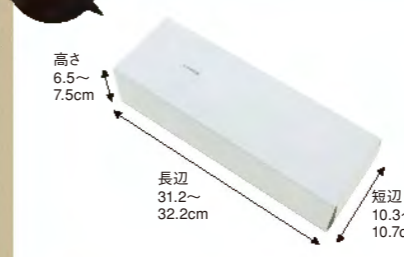
Drink & Cake

荷姿

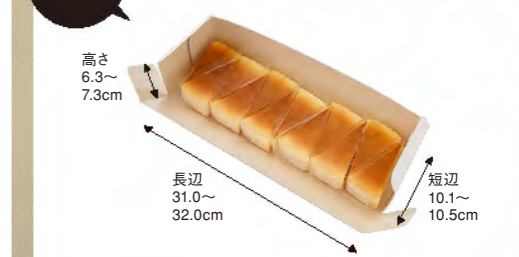
外箱



内箱



開封イメージ



※個装はされていません。

Cakes

7号ケーキ 直径 約21cm



12カットシリーズ

クラシックプリン 360g[6個入] x16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上げました。カラメル色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、安心して召し上がください。

あまおうのレアチーズケーキ 300g[6個入] x16入



福岡県産あまおう苺のビ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。天面に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。

クラシックショコラ 360g[6個入] x16入



ベルギーチョコレートをつぶりと使用した、濃厚な味わいが楽しめるチョコムースケーキ。天面にチョコグラサージュとホワイトチョコで華やかに仕上げ、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。

マロンケーキ 360g[6個入] x16入



マロン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。

苺たっぷりショートケーキ 360g[6個入] x16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。

アイスケーキ(チョコ) 300g[6個入] x16入



冷凍庫から出した直後でも柔らかく、すぐに食べられるチョコレートケーキです。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。

ガトーショコラ 270g[6個入] x16入



生地にカカオの風味豊かなダークチョコレートを配合した本格的な味わいのガトーショコラです。仕上げには粉糖をトッピング。ずっしりとした食べ応えでチョコレート好きにはたまらないスイーツです。

クッキー&クリームムース 300g[6個入] x16入



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。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ココア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。

ベリーベリーケーキ(ブラック) 390g[6個入] x16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。

日向夏のレアチーズケーキ 360g[6個入] x16入



ブレ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ありません。

宇治抹茶と苺のショートケーキ 360g[6個入] x16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] x16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。天面には絞りクリーム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。

ピュアショコラ 330g[6個入] x16入



ココアスポンジにガナッシュホイップをサンドし、濃厚な生チョコレートとココアパウダーで仕上げました。生チョコレートには、リキュール「グランマニエ」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を楽しめます。



10カットシリーズ

ニューヨークチーズケーキ 420g[6個入] x20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。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。

Cakes



Arrangement of Menu



荷姿

※本カタログ掲載の写真はイメージです。

Montblanc cake

モンブランケーキ

和栗モンブラン

240g [4個入] x18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。



マロンモンブラン

280g [4個入] x18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。



フロマージュモンブラン

240g [4個入] x18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。パナ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。中心にかく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。



ピスタチオモンブラン

220g [4個入] x18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。



福岡あまおう苺モンブラン

260g [4個入] x18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い見た目。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。



生チョコのモンブラン

260g [4個入] x18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。



八女抹茶モンブラン

260g [4個入] x18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。



さつま芋と和三盆のモンブラン

240g [4個入] x18入

和三盆を使用したやさしい甘さのクリームを、鹿児島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。



瀬戸内レモンのモンブラン

240g [4個入] x18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。



モンブラン土台

80g [4個入] x24入

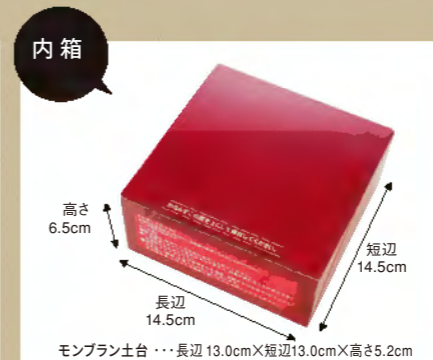
スポンジとホイップクリームのみシンプルなモンブラン用土台です。フルーツなどの具材をトッピングしたり、モンブラン以外にも様々なアレンジができます。



Mont blanc cake



Arrangement of Menu



荷姿

Dishup Whole cakes

ディッシュアップ・ホールケーキ

New いちごのホールケーキ (4号ホール) 200g [約12cm1個入] x18入



莓風味のクリームでデコレーションされたホールケーキ。トッピングには莓アイスとあまおう莓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。

New ベイクドチーズケーキ (4号ホール) 210g [約12cm1個入] x18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。子どもから大人まで親しみやすい味わいです。

ベルギーチョコムース (4号ホール) 200g [約12cm1個入] x18入



ベルギー産のチョコレートを配合したビターで濃厚なムースにグラサージュを重ね、光沢感のある見た目に仕上げました。甘すぎず、ほろ苦い大人な味を楽しめます。

ホワイトケーキベース (4号ホール) 150g [約12cm1個入] x18入



ブレ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] x18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。ブレ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] x12入



スポンジにたっぷりコーヒーシロップを浸み込ませ、くち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。ココット皿にこ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。

スポンジケーキ

白6号

270g [1個入] x8入



白7号

400g [1個入] x8入



白角

830g [1個入] x9入



チョコ7号

420g [1個入] x8入



しっとりふんわり焼き上げたスポンジケーキ・チョコスポンジケーキ。スポンジを一から焼く手間が省けてクリスマスやお祝い事にも便利です。お子様とも簡単に、楽しくケーキ作りをお楽しみいただけます。

しっとりふんわり焼き上げた角タイプのスポンジケーキ。フルーツやチョコレート、ホイップクリームなどお好みのトッピングで、本格的なオリジナルデコレーションケーキを作れます。

Dishup Whole cake

Arrangement of Menu



Party Cakes

お誕生日のプレートに
お祝い事のデザートに



ミニデザートとして

Mini Dessert

外箱



ディッシュアップ・・・長辺 51.1cm×短辺37.1cm×高さ14.0cm
スポンジ 6号・・・長辺 39.8cm×短辺20.7cm×高さ31.9cm
7号・・・長辺 46.0cm×短辺24.0cm×高さ26.5cm
白角・・・長辺 73.5cm×短辺35.5cm×高さ25.0cm

内箱



ディッシュアップ・・・長辺 24.5cm×短辺17.5cm×高さ3.5cm
スポンジ 6号・・・長辺 19.0cm×短辺14.5cm×高さ6.5cm
7号・・・長辺 22.0cm×短辺22.0cm×高さ6.5cm

開封イメージ



ディッシュアップ・・・長辺 24.5cm×短辺17.5cm×高さ3.5cm
スポンジ 6号・・・長辺 19.0cm×短辺14.5cm×高さ6.5cm
7号・・・長辺 22.0cm×短辺22.0cm×高さ6.5cm
白角・・・長辺 33.2cm×短辺23.5cm×高さ7.0cm

荷姿

※個装はされていません。

半製品のご案内

Semi-finished Cake

ケーキベース
シリーズ
半製品

ショートケーキベース P06に記載

モンブラン土台 P07に記載

ホワイトケーキベース P08に記載

手間いらずで本格ケーキを

7号ケーキ
直径 180mm
12カットシリーズ

クッキー&クリームムース

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。
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ココアクランチを混ぜ込みました。

300g[6個入]×18入

解凍いらずでロス0に!

アイスクリーク(チョコ)

冷凍庫から出した直後でも柔らかく、すぐに食べられるチョコレートケーキです。
なめらかなチョコレートクリーム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。

300g[6個入]×18入

市販商品のご案内

お土産やギフトにもおススメです!

お祝いや贈り物にぴったり ホールケーキ

キリマンジャロコーヒーの
ティラミス 250g[1個入]
x18入

KEY COFFEE監修。コーヒーのプロである、KEY COFFEEならではのコーヒーの風味を存分に味わえるティラミス。キリマンジャロコーヒーのもつ「酸味」と「甘味」をそのまま味わって頂く為に微粉砕したコーヒーを、シロップと天面に使用しました。しっかりとコーヒーを味わってもらう為、スポンジにしみ込ませたコーヒーシロップには砂糖を入れず、大人な味に。ムースにはコーヒーの味に負けないコクのある北海道産マスカルポーネを配合し、まるでやかな味わいに仕上げました。コーヒーの香り・味わいを大いに楽しんでいただけるティラミスです。

ホワイトピーチレアチーズ 290g[1個入]
x18入

クリームチーズとマスカルポーネをブレンドしたレアチーズ生地に、みずみずしい白桃をトッピング。ピンクに色づけたナパージュで艶を出し、薔薇のような見た目に仕上げました。
母の日をはじめとする、感謝の気持ちを伝えたいシーンにおススメのケーキです。

ベルギーチョコレートケーキ 180g[1個入]
x18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コーティング。天面にはバリバリ食感のチョコレートとサクサク食感のナッツをトッピングし、大人も子どもも楽しめるケーキに仕上げました。

※本カタログ掲載の写真はイメージです。

保存期間・
美味しい解凍方法について



保存期間



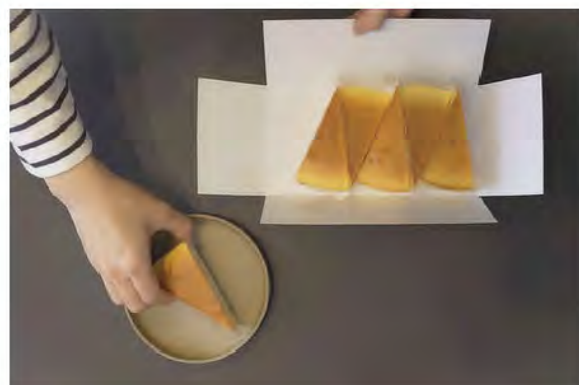
冷凍庫で約3ヶ月



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年保存がききますが、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。

ケーキ実寸サイズ



7号

7号12カットケーキ

長辺約9.5~10cm、弧辺約5cm、高さ約3.0~5.5cm



使いやすさを考えたサイズで
多彩なケーキをお届けします。



6号

6号12カットケーキ

長辺約8.5~9cm、弧辺約4.5cm、高さ約2.5~5.5cm



モンブランケーキ

直径約6cm、高さ約5~6cm