

会社概要

社名：株式会社 ブルーオーシャン
住所：宮崎オフィス 〒880-0911 宮崎市大字田吉 2179 番地
TEL 0985-55-0757
FAX 0985-34-9413

横浜オフィス 〒220-0024 横浜市西区西平沼町 1-22
シティテラス横浜 ノース棟 1016 号

代表者：代表取締役 高村 晶彦

設立：2009年7月

事業内容：製菓材料製品の企画・製造・販売

製造工場 / 物流センター

- チョコアトリエ：〒880-0912 宮崎市大字赤江 938-1
- ヴィレッジ1：〒880-0911 宮崎市大字田吉 2438-15
- ヴィレッジ2：〒880-0911 宮崎市大字田吉 2438-12
- ヴィレッジ3：〒880-0911 宮崎市大字田吉 2438-11
- ロジスタ：〒880-0912 宮崎市大字赤江 942-13

認証許可取得一覧

- FSSC 22000
- 菓子製造業
- 添加物製造業
- 清涼飲料水製造業

製造業務内容

- チョコレートペンの製造（容器含む）
- 製菓材料製品の製造
- 手作りキット製品の製造
- 100円ショップ製品の製造
- チョコレート製品の製造
（コイン型、ブロック型、モールド成形）



BLUE OCEAN

Blue Ocean Co., Ltd.

業務用商材のご案内

NEW!
新商品 **スパークルシーズニング**

新感覚! はじける刺激!
大人のスパイス

チーズ味
激辛唐辛子味
しょうが味
わさび味
紅しょうが味
青のり味
にんにく味



ケチャップペン （使い切りペンタイプ） 新発売!

新商品

※写真はイメージです。

※在庫有無確認などの
詳細はお問い合わせください。



新商品

星型十タテココ ハート型十タテココ

※写真はイメージです。

◇商品についてのお問い合わせ・サンプル依頼は下記にて承っております

BLUE OCEAN
株式会社ブルーオーシャン

tel.0985-55-0757

support@blue-ocean-kk.com

blue_ocean_2009



弊社WEBサイト



Instagram

<https://www.blue-ocean2009-kk.com>

2026年4月改訂

新商品

スパークル シーズニング



料理に刺激!「はじけるキャンディ」に新フレーバーが登場。
大人のスパイスでユニークな新メニューを考えてみませんか。

わさび味

ピリッと爽やか!
わさび味

しょうが味

※写真はイメージです。

商品名	スパークルシーズニング チーズ	スパークルシーズニング わさび	スパークルシーズニング 青のり	スパークルシーズニング しょうが	スパークルシーズニング 激辛唐辛子
商品コード	4580743557208	4580743557215	4580743557222	4580743557239	4580743557246
規格	200g	200g	200g	200g	200g
ケース入数	40	40	40	40	40
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月	6ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

商品名	スパークルシーズニング 紅しょうが	スパークルシーズニング にんにく
商品コード	4580743557253	4580743557260
規格	200g	200g
ケース入数	40	40
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月

新商品

刺激的!新感覚スパイス

スパークル シーズニング

2026年5月発売予定

激辛唐辛子味

刺激的な辛さ!
激辛唐辛子味

紅しょうが味

にんにく味

青のい味

パチパチ

新感覚!はじける刺激、
大人のスパイス!

チーズ味

濃厚なコクの
チーズ味!

※写真はイメージです。

はじけるキャンディ・はじけるチョコ

口の中でパチパチはじけて楽しい「はじけるキャンディ」と、チョコレートでコーティングした「はじけるチョコ」。混ぜ込みやトッピングとして手軽にインパクトのあるメニューをお作りいただけます。



はじけるチョコ
使用例

【はじけるキャンディ】

炭酸ガス入りのキャンディを油脂でコーティングしています。油脂のみのコーティングなので、混ぜ込む土台の風味を邪魔しにくいメリットがあります。チョコレート菓子の混ぜ込みに最適です。

【はじけるチョコ】

炭酸ガス入りのキャンディをチョコレートでコーティングしています。既存のデザートメニューにトッピングすれば、目新しいメニューの提案ができます。

※写真はイメージです。

はじけるキャンディ・チョコ使用例



チョコスムージー



ソフトクリーム



バニラチョコスムージー



キャラメルミルク



バターフライピーティー



チョコミントレアチーズケーキ



マフィン



ドーナツ



アイスクリーム



オレンジラテ

※写真はイメージです。

- Q&A**
- Q.販売ロット(1回あたりの販売個数)は?
A.ご注文は1ケース(200g入×40袋)単位です。
- Q.なぜはじけるのですか?はじける仕組みは?
A.コーティングされている油脂およびチョコが口の中で溶けると、キャンディに含まれている炭酸ガスがはじける仕組みです。
- Q.着色料は使っていますか?
A.はじけるキャンディNEOとはじけるチョコ(チョコ)は無着色ですが、他は天然着色料を使用しています。

商品名	はじけるチョコ チョコ	はじけるチョコ ブルー	はじけるチョコ ピンク	はじけるチョコ イエロー	はじけるチョコ ミックス
商品コード	4580743552326	4580743552319	4580743552296	4580743552302	4580743559691
規格	200g	200g	200g	200g	200g
ケース入数	40	40	40	40	40
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月

写真(色調)はイメージです。

商品名	はじけるキャンディ NEO	パチパチキャンディ ミックス
商品コード	4580743559929	4580743559936
規格	200g	200g
ケース入数	40	40
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月



詳細はお問い合わせください

新商品

ケチャップペン

2026年6月発売予定

オムライスなどにお絵かき！
衛生的な使い切りペンタイプになりました。
お客様により楽しい食事の時間をご提供いただけます。



ケチャップペン 《使い切りペンタイプ》

- ◇ 内容量(16g/本)
- ◇ 使い切りで無駄なく衛生的

※写真はイメージです。

※先端をハサミでカットしてご使用ください。

商品名	ケチャップペン
商品コード	4580743557192
規格	16g×50本
ケース入数	10
賞味期限	12ヶ月

※詳細はお問い合わせください。

- Q&A**
- Q.通年で使用したいのですが、仕入れは可能ですか？
A.はい、通年で供給は可能ですが、在庫状況によっては納品までにお時間をいただく場合がございます。詳細な納期や年間計画については、事前にお問い合わせ、ご相談いただけますと幸いです。
- Q.使い方の注意点はありますか？
A.強く握ると中身が飛び出ることがありますのでご注意ください。
- Q.保存方法は？
A.開封前は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

【メニューPOP例】

みんなで「お絵かき」オムライスプレート

パパ、ママみて！
猫ちゃんのお顔、描けたよ！

【NEW!】
おえかき専用
ケチャップペン付き！

【楽しい】
コックさん気分でカキカキ♪

【あんしん】
1かい使い切りで、えいせいでき！

【無駄なし】
さいごまでじょうずに描けるよ！

BLUE OCEAN
株式会社ブルーオーシャン

※写真はイメージです。

新商品

ナタデココ

2026年6月発売予定

赤いハート型と黄色い星型のかわいいナタデココです。
ドリンクやデザートに加えるだけで視覚的なインパクトをプラス！
他店との差別化メニュー作りをサポートします。

ハート型ナタデココ 星型ナタデココ 《色付き》

- ◇ 内容量：500g(固形量約325g)
- ◇ 包材：アルミスタンドパウチ(チャックなし)

	 約12~13ミリ	 約10ミリ
商品名	ハート型 ナタデココ	星型 ナタデココ
商品コード	4580743557178	4580743557185
規格	500g(固形量約325g)	500g(固形量約325g)
ケース入数	20	20
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月

※詳細はお問い合わせください。



ハート型(赤色)



星型(黄色)



※写真は商品形態と中身(シロップ漬け)のイメージです。

- Q&A**
- Q.通年で使用したいのですが、仕入れは可能ですか？
A.はい、通年で供給は可能ですが、在庫状況によっては納品までにお時間をいただく場合がございます。詳細な納期や年間計画については、事前にお問い合わせ、ご相談いただけますと幸いです。
- Q.ナタデココに味はありますか？
A.ナタデココ自体はシロップの甘味がついております。
- Q.保存方法は？
A.開封後はシロップに浸かった状態で冷蔵保存し、お早めにご使用ください。

【使用例】



※写真はイメージです。

新商品

オーロラシロップ

■ 業務用シロップ (10倍希釈) ■



使用例

ドリンクに加えて混ぜると
オーロラのようにゆらめく
キラキラ模様が現れます

インパクトあるオリジナル
新メニューが簡単につくれる
業務用シロップです

※写真(色調)はイメージです。

【新メニュー】

- 既存のドリンクメニューに加えるだけで簡単・手軽に差別化できます。
- カクテル、ソフトドリンクなどに。

【10倍希釈】

- ドリンク：本品＝9：1が目分量です。



Q&A

- Q.色素の成分は何ですか？
A.合成着色料(二酸化チタン)を使用しています。さらにレッドには天然着色料、ブルー・イエローには合成着色料が配合されています。
- Q.シロップの主な原料は何ですか？
A.果糖ブドウ糖液糖(国内製造)が主原料となります。
- Q.しばらくするとキラキラ模様が消えたのですが、どうすればいいですか？
A.自然に沈殿しますが、再びかき混ぜるとキラキラ模様が復活します。

商品形態				
商品名	オーロラシロップ シルバー	オーロラシロップ レッド	オーロラシロップ ブルー	オーロラシロップ イエロー
商品コード	4580743559943	4580743559974	4580743559950	4580743559967
規格	500g	500g	500g	500g
ケース入数	20	20	20	20
賞味期限	10ヶ月	7ヶ月	10ヶ月	10ヶ月

※受注生産品

※受注生産品

※受注生産品

※受注生産品

(size:265mm×120mm キャップ付スタンドバック)
※デザインや規格内容は変更する場合があります。

※退色する場合がございますので、直射日光や蛍光灯などが長時間あたる場所では保管しないでください。

【使用例】



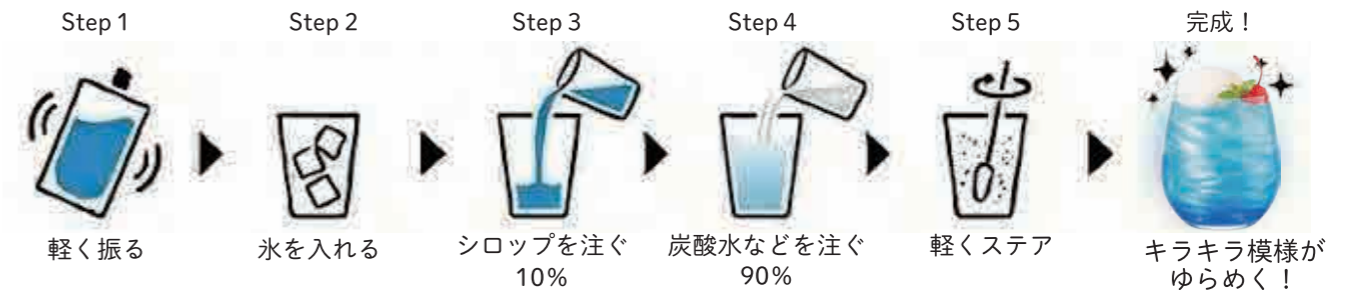
シルバー

レッド

ブルー

イエロー

●混ぜるだけの簡単オペレーション！魔法のようにきらめく圧倒的な視覚効果



※製品の特性上、粉末状の白い成分が沈殿しますが、品質上の問題はありません。
※自然に沈殿しますが、再びかき混ぜるとキラキラ模様が復活します。



使用例

※写真(色調)はイメージです。

名称：シロップ
 原材料名：果糖ブドウ糖液糖(国内製造)、砂糖/酸味料、増粘剤(キサンタン)、甘味料(スクラロース)、着色料(二酸化チタン、色素※1)、酸化防止剤(酵素処理ルチン)
 内容量：500g
 保存方法：冷暗所にて保存してください。開封後は密封し、冷蔵保存にてお早目にお使いください。

※1 レッド：パープルキャロット/ブルー：青1/イエロー：黄4

※詳細はお問い合わせください。



※写真(色調)はイメージです。

オーロラパウダー

ほんの少しドリンクに加えて混ぜるとオーロラのようなキラキラ模様が現れる今話題の不思議なパウダーです。
見た目に華やかなオリジナル新メニューがお作りいただけます。



パウダー画像
(シルバーホワイト)

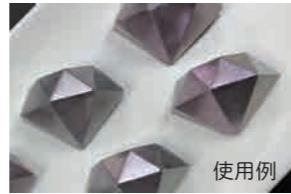
※写真(色調)はイメージです。

【ドリンクに】

- 既存のドリンクメニューに加えるだけで簡単・手軽に差別化できるカフェメニューに
- 使用量目安：全量に対し、0.05～0.1%
(添加しても味に変化はありません)
- 炭酸ドリンク、ソフトドリンク、ワイン、シャンパンカクテル、タピオカドリンク、ナタデココドリンクなどに

【上塗りに】

- チョコレートなどの上塗りにもお使いいただけます。



使用例

Q&A

- Q.色素の成分は何ですか？
A.合成着色料(酸化チタン)を使用しています。ピンク・ブルー・イエローには合成着色料が配合されています。
- Q.製品1個(10g)で、どのくらいのドリンクを作ることができますか？
A.使用量は微量ですので、100ccのドリンクであれば、約100～200杯分作ることができ、コストパフォーマンスに優れています。
- Q.しばらくするとキラキラ模様が消えたのですが、どうすればいいですか？
A.自然に沈殿しますが、再びかき混ぜるとキラキラ模様が復活します。

分類：食品添加物(着色料製剤)
使用基準：着色の目的に限ります。着色料の使用基準に基づいてご使用ください。
製品の製造用剤として、微粒酸化ケイ素を含みますので使用量は食品全量に対して2%以下でご使用ください。
/母乳代替食品および離乳食に使用してはいけません。

原産国：ドイツ
販売者：株式会社ブルーオーシャン
輸入者：株式会社ラビコ・ジャパン

※輸入商品の為、在庫がない場合はリードタイムを要します。



商品形態 (size:50mm×50mm×50mm)

※デザインや規格内容は変更する場合があります。

	シルバーホワイト	ベルベットピンク	ベルベットブルー	ベルベットゴールド
商品名	オーロラパウダー シルバーホワイト	オーロラパウダー ベルベットピンク	オーロラパウダー ベルベットブルー	オーロラパウダー ベルベットゴールド
商品コード	4580743559479	4580743559486	4580743559493	4580743559509
規格	10g	10g	10g	10g
ケース入数	10※混載可	10※混載可	10※混載可	10※混載可
賞味期限	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月

Arrangement menu

かき混ぜるとキラキラオーロラ模様！

トレンド素材が映える！ アレンジドリンク

視覚と味覚に訴える素材を使った
ドリンクレシピは話題性を引き出すのに最適

弊社素材「オーロラパウダー」と「はじけるチョコ」
「はじけるキャンディ」を効果的に使ったメニューを
大阪「タカムラワイン&コーヒーロースターズ」さんに
提案していただきました。



POPなビジュアルと食感がベストマッチ

マルチな「はじけるチョコ」を使い分ける

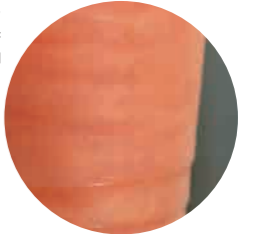


「はじけるチョコチョコ」8gをドリンクに混ぜ、「はじけるチョコミックス」5gをトッピング。



オレンジジュースの上に「オーロラパウダーベルベットピンク」入りのトニックウォーターを静かに注ぐ。

混ぜるとオーロラ模様が
カップ全体にゆらめく



思わず動画を撮りたくなる繊細で美しい液体の動きがポイント



一口ごとに楽しい刺激を満喫できる！

「はじけるキャンディ」で遊びのある食感に



カップに注ぐ前に「はじけるキャンディ」10gを入れる。

牛乳、ミルクアイス、キャラメルシロップを撈拌したあとに、「はじけるキャンディ」を追加。ベースと見た目の演出も兼ねたシンプルな構成にすることで、食感の魅力を引き立てる。カップの内側上部にあらかじめキャラメルソースをかけて側面に模様を出す工夫も。

ハジケテマザレ！キャラメルミルク

大阪・肥後橋
タカムラワイン&コーヒーロースターズ
住所：大阪市江戸堀 2-2-18
TEL：06 (6443) 3519
営業時間：11時～19時30分 (LO.19時)
定休日：水曜



WEBサイト▶

動画で撮りたくなる 混ぜる度にキラキラする

旬「喫茶パンエス」の店長がオーロラパウダーを見てひらめいたメニューが、宇宙をテーマにしたクリームソーダ「ギャラクシー！」ストローで混ぜる度に紫色のソーダにオーロラのような模様が浮かぶ。その動画をSNSにアップしたところ大きな反響があり、たちまち人気ドリンクになった。



オーロラパウダー
シルバーホワイト
使用

混ぜる度に星がきらめく
不思議なクリームソーダ

夏の海をグラスに映して
マリンブルーのソーダ水

Mermaid FANTASIA

Mermaid FANTASIA
夏を意識した新メニュー。ホワイトシロップ(乳酸菌飲料)にブルーキュラソー、「オーロラパウダー」炭酸水を加え、太陽の光がきらめく海を表現。ホイップクリームとパールシュガーで水面の泡を作り、最後にマーメイド型のチョコレートでトッピング。ビジュアルだけでなく、最後までおいしく飲める味のバランスにもこだわっている。



オーロラパウダーは、ごく少量の添加で効果を発揮する。

渋谷区・神宮前
旬「喫茶パンエス」
住所：東京都渋谷区神宮前 6-28-5
宮崎ビル 101
TEL：03 (6427) 4577
営業時間：9時～18時
定休日：不定休



WEBサイト▶

オーロラパウダーに4つの新色が登場！

オーロラのような輝きを、さらに豊かな色彩で。



※写真(色調)はイメージです。

ベルベット オレンジ



ベルベット グリーン



ベルベット バイオレット



ベルベット レッド



※写真はイメージです。

商品名	オーロラパウダー ベルベットオレンジ	オーロラパウダー ベルベットグリーン	オーロラパウダー ベルベットバイオレット	オーロラパウダー ベルベットレッド
商品コード	4580743559981	4580743559998	4580743557000	4580743557017
規格	10g	10g	10g	10g
ケース入数	10※混載可	10※混載可	10※混載可	10※混載可
賞味期限	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月

2026年4月発売予定

オーロラパウダー (スプレータイプ)



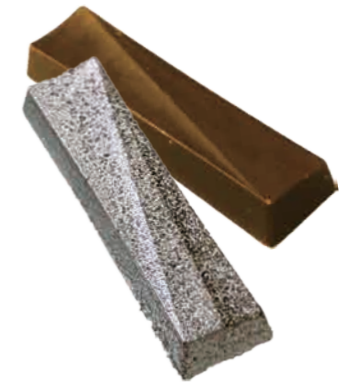
銀色の光沢を付けることができるスプレータイプのオーロラパウダーです。
チョコレートやお菓子など食品のデコレーション用にお使いいただけます。



商品形態



サッとひと吹き



チョコレートやお菓子の装飾にスプレーしてご使用ください。
(サッと1~2秒吹き付けるイメージ)



※写真はイメージです。

- Q&A**
- Q.チョコレート以外でも光沢がでるのですか？
A.それぞれの食品によって光沢具合は異なります。各種スイーツ・食品でお試ください。
- Q.着色料の種類は？味の変化は？
A.合成着色料(酸化チタン)を使用しています。着色しても味に変化はありません。
- Q.どのように使うのですか？
A.よく振って約10cm離れた位置からサッと1~2秒吹き付けてください。連続噴射はしないでください。

※必ずよく振ってからご使用ください。連続噴射しないでください。
※液体への噴射は、風圧により液体が飛散しますのでご注意ください。
※着色面に触れるとパウダーが付着しますので、ご注意ください。

		名称：食品添加物（着色料製剤） 成分及び重量パーセント：酸化チタン0.2%、ブタン90.1%、プロパン8.6%、微粒二酸化ケイ素1.1% 保存方法：直射日光を避け、常温で保存 使用基準：着色の目的に限ります。カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょうゆ、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む）、野菜及びわかめ類には使用してはならない。製品の製造用剤として微粒二酸化ケイ素を含みます。使用量は食品の2%以下とすること、ケイ酸カルシウムと併用する場合は、それぞれの和が2%以下でなければならない。母乳代替品および離乳食に使用してはならない。
商品名	オーロラパウダー (スプレータイプ) シルバーホワイト	
商品コード	4580743559646	
規格	140ml(オーロラパウダー約1g)	
ケース入数	12	
賞味期限	12ヶ月	

火気と高温に注意：高压ガスを使用した可燃性の製品であり、危険なため、下記の注意を守ること。①炎や火気の近くで使用しないこと。②火気を使用している室内で大量に使用しないこと。③高温にすると破裂の危険があるため、直射日光の当たるところや火気等の近くなど温度が40度以上となるところに置かないこと。④火の中に入れてはいけないこと。⑤使い切って捨てること。

※デザインや規格内容は変更する場合があります。

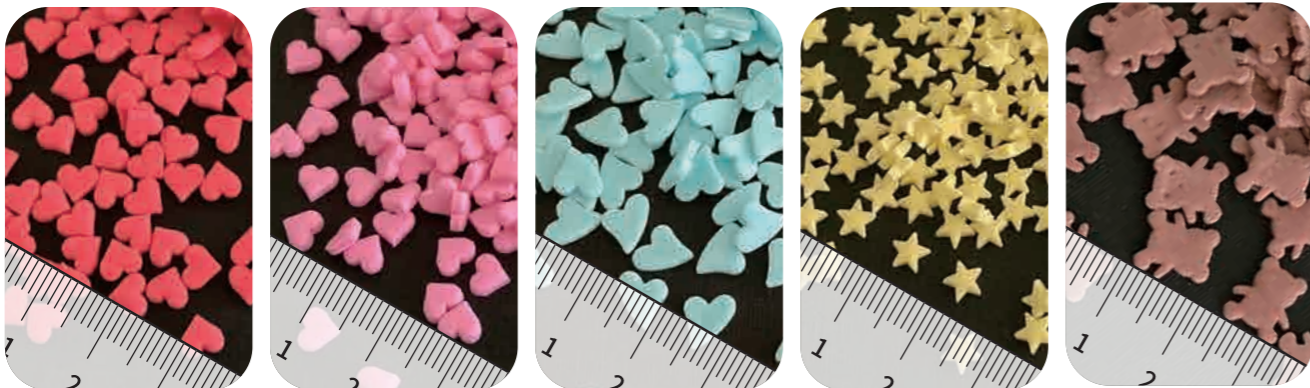
業務用クラフトシュガー

各種スイーツを可愛くカラフルにデコレーションできるクラフトシュガーです。
自社で開発したオリジナル商品、完全自社製造（国内）しております。



使用例

- Q&A**
- Q.保管方法は？
A.退色防止のため、直射日光、高温多湿を避けて保管してください。
- Q.着色料の種類は？
A.合成着色料を使用しています。
- Q.クラフトシュガー自体の味は？
A.砂糖由来のほのかな甘みです。



ミニハート レッド (約5mm) ミニハート ピンク (約5mm) スラントハート ブルー (約7×9mm) ミニスター イエロー (約5mm) クマ ブラウン (約9.5×10mm)

種類	規格	価格	1粒あたりの重さ(約)	1袋あたりの個数(約)	1粒あたりの目安価格
ミニハート	100g	¥1,550	0.034g	2,940個	¥0.53
ミニスター	100g	¥2,600	0.020g	5,000個	¥0.52
スラントハート	100g	¥1,550	0.065g	1,530個	¥1.01
クマ	100g	¥1,550	0.125g	800個	¥1.94

※重さや個数は参考程度にご覧ください。

※写真(色調)はイメージです。

商品名	クラフトシュガー ミニハートレッド	クラフトシュガー ミニハートピンク	クラフトシュガー スラントハートブルー	クラフトシュガー ミニスターイエロー	クラフトシュガー クマブラウン
商品コード	4580743559851	4580743559868	4580743559875	4580743559882	4580743559899
規格	100g	100g	100g	100g	100g
ケース入数	20	20	20	20	20
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

※オリジナル型での受注生産等に関してはご相談ください。

♡♡ SWEETS ♡♡

各種スイーツの
トッピングに



各種料理の
トッピングに



※写真(色調)はイメージです。

季節限定品 4月～9月末 (予定)

氷みつペン

はちみつ入りかき氷シロップ少量ペンタイプ



原材料にはちみつを使用していますので、1歳未満の幼児には与えないでください。

カフェ・レストラン・フードコート・道の駅・キッチンカー・PA・SA・各種イベントに



【レインボーかき氷】



写真はいちご・レモン・ハワイアンブルーの組み合わせ。
【赤】【黄】【青】の3本でレインボーカラー！

※写真はイメージです。

- ◇ ラインナップは7種類 (16g/本)
- ◇ 小ロット仕入れでバリエーションが簡単に増やせる
- ◇ 無駄のない使い切りペンタイプで衛生的

使用量目安：
400ml 紙カップ(氷150g程度)の場合、
氷みつペン2本～3本
※ 使用量はお好みで調整してください。



イメージ写真

Q&A

- Q.着色料は使っていますか？
A.合成着色料を使用しています。
- Q.果汁は入っていますか？
A.香料で香り付けしており、果汁自体は入っていません。
- Q.通年で使用したいのですが、仕入れは可能ですか？
A.当商品は季節限定品ですので、販売期間は4月～9月末を予定しています。
- Q.かき氷1杯に何本ぐらい使うのですか？
A.氷60g～180gに対し、1本～3本の使用量を想定しています。お好みの味に調整してください。

	いちご	ハワイアンブルー	マンゴー	レモン	メロン	ピーチ	コーラ
商品名	氷みつペン いちご	氷みつペン ハワイアンブルー	氷みつペン マンゴー	氷みつペン レモン	氷みつペン メロン	氷みつペン ピーチ	氷みつペン コーラ
商品コード	4580743559202	4580743559226	4580743559257	4580743559264	4580743559288	4580743559301	4580743559325
規格	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本
ケース入数	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月

※ラインナップは変更する場合があります。

■ 氷みつペンを使ってつくるカラフルソーダ ■



炭酸水で割るだけ!



※写真はイメージです。

【推し色ドリンク】



- 材料
- ・氷みつペン：2本 (16g×2)
 - ・炭酸水：100～150ml
- ※炭酸水の量はお好みで調整してください。

- レシピ
- ・グラスに炭酸水と【氷みつペン】を入れて混ぜるだけ!
 - ※レモンなどをそえるとより一層美味しくお召上がりいただけます。



ARRANGEMENT

バニラアイスをとッピングすればカラフルクリームソーダに
さらに【はじけるチョコ】や【はじけるキャンディ】でパチパチはじける差別化メニューに!

チョコレートペン

チョコレートペンはお菓子づくりの必須アイテム！

容器製造・原料配合・溶解攪拌・充填・包装まで全て自社内で完結。
 自社一貫製造だから圧倒的な低コスト・高品質・スピード生産を実現しました。

【ソフトタイプ】

- ◇ ラインナップは2種類
 (チョコ9g/本、ホワイト13g/本)
- ◇ やわらかいチョコレートが入っていますので、湯せんなしでそのまま使えます。
- ◇ お絵かきメニューなどに適しています。

商品名	チョコレートペン チョコ(ソフトタイプ)	チョコレートペン ホワイト(ソフトタイプ)
商品コード	4580743559189	4580743559707
規格	9g×50本	13g×50本
ケース入数	25	20
賞味期限	13ヶ月	12ヶ月

※受注生産品

※写真はイメージです。

Q&A

- Q.速乾性タイプは着色料を使っていますか？
 A.チョコとホワイトは着色料不使用です。レッドは合成着色料、他は天然着色料を使用しています。
- Q.通年で使用したいのですが、仕入れは可能ですか？
 A.可能ですが、受注生産品に関してはリードタイムを要します。詳細をご相談ください。
- Q.ソフトタイプを使用するときの注意点は？
 A.ソフトタイプのチョコレートは固まらないので、ラッピングには不向きです。

【お絵かきメニュー例】

お絵かきチョコペンで「自分だけ」の特別デザート！

「おいしい」をデザインしよう！

パパ、ママかわいく描けたよ！

お絵かき
パンケーキ・パレット

アニマル・
バニラアイス

デコレーション・
パフェ

選ばれる3つの理由

①楽しい！
【顧客満足度アップ】

②衛生的！
【使い切りタイプ】

③安心・おいしい！
【こだわりの品質】

BLUE OCEAN
株式会社ブルーオシャン

写真はイメージです。

【速乾性タイプ】

- ◇ ラインナップは11種類(12g/本)
- ◇ 50~60℃のお湯でやわらかくして使います。

【使用例】



商品名	チョコレートペン チョコ(速乾性タイプ)	チョコレートペン ホワイト(速乾性タイプ)	チョコレートペン ピンク(速乾性タイプ)	チョコレートペン ブルー(速乾性タイプ)
商品コード	4580743559141	4580743559158	4580743559165	4580743557048
規格	12g×50本	12g×50本	12g×50本	12g×50本
ケース入数	20	20	20	20
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月

※受注生産品

※受注生産品

※写真はイメージです。

商品名	チョコレートペン イエロー(速乾性タイプ)	チョコレートペン グリーン(速乾性タイプ)	チョコレートペン パープル(速乾性タイプ)	チョコレートペン オレンジ(速乾性タイプ)	チョコレートペン ストロベリー(速乾性タイプ)	チョコレートペン ブラック(速乾性タイプ)	チョコレートペン レッド(速乾性タイプ)
商品コード	4580743557055	4580743557062	4580743557079	4580743557086	4580743557093	4580743557109	4580743557116
規格	12g×50本	12g×50本	12g×50本	12g×50本	12g×50本	12g×50本	12g×50本
ケース入数	20	20	20	20	20	20	20
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月

※受注生産品

※受注生産品

※受注生産品

※受注生産品

※受注生産品
※ストロベリー香料使用

※受注生産品

※受注生産品

※ラインナップは変更する場合があります。



各種トッピング素材



【クランチLシリーズ】

ザクザク食感の大粒クランチです。各種スイーツの練り込みやトッピングとして手軽にお使いいただけます。

商品名	クランチL チョコ	クランチL キャラメル	クランチL ストロベリー	クランチL 抹茶
商品コード	4580743559714	4580743559721	4580743559738	4580743559745
規格	300g	300g	300g	300g
ケース入数	40	40	40	40
賞味期限	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

【使用例】



【クッキー・ビスケット（粒状）】

粒状のバター風味のクッキーとビターココア風味のビスケットです。練り込みやトッピングに。

商品名	バタークッキーベース	ブラックココアビスケット
商品コード	4580743559080	4580743559073
規格	300g	300g
ケース入数	40	40
賞味期限	10ヶ月	10ヶ月



※写真はイメージです。



各種トッピング素材



【プチチョコチップシリーズ】

極小サイズに成形したチョコチップとミルク風味豊かなホワイトチョコチップは、お菓子のトッピングや混ぜ込み用に。

商品名	プチチョコチップ CR	プチホワイトチョコチップ J
商品コード	4580743557154	4580743557161
規格	100g	100g
ケース入数	20	20
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月

※リニューアル品
2026年6月発売予定

※リニューアル品
2026年6月発売予定



【カールズチョコシリーズ】

くるっとカールした可愛いチョコレート。ダークチョコ、ホワイトチョコ、イチゴ風味チョコの3種でおしゃれにトッピング！

商品名	カールズチョコ ダーク	カールズチョコ ホワイト	カールズチョコ ストロベリー
商品コード	4580743559653	4580743559677	4580743557024
規格	100g	100g	100g
ケース入数	40	40	40
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

※新商品
2026年5月発売予定



※写真はイメージです。



各種トッピング素材



【パフチョコシリーズ】

軽やかな小麦パフをスイート・ストロベリー・ホワイトの3種のチョコでコーティング。トッピングやフィリングに活用可能でサクサクとした食感をお楽しみいただけます。

商品名	パフチョコ スイートJ	パフチョコ ストロベリーJ	パフチョコ ホワイトJ
商品コード	4580743557123	4580743557130	4580743557147
規格	100g	100g	100g
ケース入数	40	40	40
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

※リニューアル品
2026年6月発売予定

※リニューアル品
2026年6月発売予定

※リニューアル品
2026年6月発売予定



【アラザンシリーズ】

キラキラと輝く粒状の砂糖菓子。各種スイーツをリッチに演出。

商品名	アラザン シルバー 3mm	アラザン イエローゴールド 3mm
商品コード	4580743559103	4580743559110
規格	100g	100g
ケース入数	30	30
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月



※写真はイメージです。



各種トッピング素材



【溶けないトッピング】

泣きにくいココアパウダーと粉砂糖は、美しい仕上がりを長時間保てるため、トッピングに適しています。

商品名	溶けない ココアパウダー	溶けない 粉砂糖
商品コード	4580743559004	4580743559011
規格	40g × 10袋	50g × 10袋
ケース入数	30	30
賞味期限	13ヶ月	25ヶ月

※受注生産品



【その他のトッピング】

各種スイーツを可愛くおしゃれに彩ります。

商品名	パステル シュガーボール	フリーズドライ イチゴ	ジュエリーシュガー 4色ミックス	ローストピスタチオ ダイス 8割
商品コード	4580743557031	4580743559592	4580743559097	4580743559585
規格	100g	30g	100g	100g
ケース入数	30	40	20	30
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月	13ヶ月	6ヶ月

※新商品
2026年5月発売予定

※受注生産品



※写真はイメージです。

宮崎から世界基準の「安心」と「品質」を。

業務用トッピング・製菓材料メーカー
 外食チェーン・カフェ・量販店向け業務用トッピング
 “選ばれる理由”をつくる付加価値型商材をご提案

FSSC 22000 認証取得

- 国際規格に基づいた徹底的な品質・衛生管理体制。
- 外食・量販店向け品質基準に対応可能です。

カフェ・飲食店・外食チェーン・テーマパーク・量販店などの飲食業界様向けに業務用トッピング商材を中心に製菓材料を製造・供給するメーカーです。

「チョコレートペン自社一貫製造」の強み（スピード生産体制）



全て自社内で完結。外注を挟まないため、圧倒的な低コスト・高品質・スピード生産を実現。

多様な製造ライン



粉もの・粒もの・粘体ものなどを機械充填から手詰めまで多種多様な製品を製造しています。

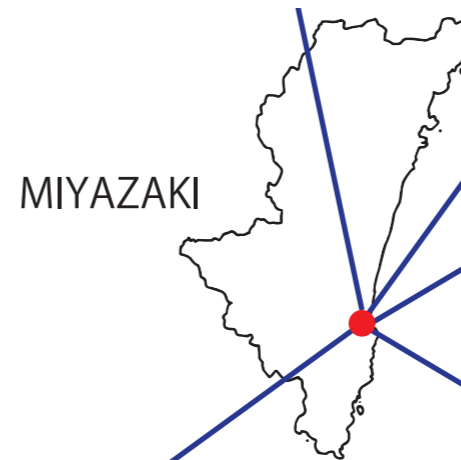
工場紹介



ヴィレッジ1
 粉もの製品・クラフトシュガーなどの主力量産拠点



ヴィレッジ2 (左)・ヴィレッジ3 (右)
 ヴィレ2: 資材類倉庫/ヴィレ3: 粒もの製品などの量産拠点



チョコアトリエ
 チョコレートなど専門性の高い製品の量産拠点



田吉倉庫
 原料・製品保管倉庫



ロジスタ
 物流と製造のハブ拠点

業務用トッピングメーカーとしての強み

自社開発によるオリジナル商材を強みとし、はじけるチョコをはじめとする付加価値型商品を展開。メニューの差別化や季節企画、限定商品の開発をサポートいたします。

- ① 業務用トッピングの自社開発力
 独自開発によるオリジナル商材を多数展開。
 差別化メニューや季節限定商品の企画に対応可能です。
- ② 付加価値型業務用トッピング商材
 はじけるチョコなど、メニューに驚きと話題性を加える
 商材を展開。“選ばれる理由”をつくります。

■ 業務用トッピング・製菓材料の導入を
 ご検討中の企業様へ
 ～こんな企業様に選ばれています～

- ・季節限定メニューを強化したい外食チェーン様
- ・デザートへの付加価値を高めたいカフェ運営企業様
- ・話題性のあるトッピングを探している企画担当者様
- ・安全基準を重視する量販店・テーマパーク様

■ 新商品企画・サンプルのご相談も可能です。
 ～メニューに“選ばれる理由”をつくる～
 業務用商材をご提案します。
 業務用トッピングの新規導入、既存メニューの
 差別化、ロット・供給体制に関するご相談など、
 お気軽にお問い合わせください。