

WORLD'S GREATEST ALMONDS

Almonds of the World

前田商店のアーモンドは世界5ヶ国から。

一口にアーモンドと言っても同じではありません。

それぞれに特徴があり、含まれる油量、香り、形状は産地により大きく異なります。

だから前田商店のアーモンドは作りたいお菓子に合わせてベストな物をチョイスして頂けます。

妥協を許さない本格派シェフのニーズに応えた豊富なラインナップは

製菓の新たな可能性を秘めているのです。

Processing and Freshness

ただアーモンドを輸入しているだけではありません。

前田商店ではほとんどの原料用アーモンドを自社輸入し(一部製品を除く)自社工場加工を行っています。

自社工場での加工メリットは何と言っても鮮度の高さです。

当社のアーモンドブードルは自社輸入・自社加工なので、油分が多いのに酸化していない上質な品質を維持する事が可能です。

鮮度が命の加工製品ですが、これまで築きあげた信頼から非常に高い回転率で供給できており、

常に作りたてのフレッシュな製品を最短でお客様のお手元にお届けし続けています。

Characteristics of Almonds

5つのアーモンドの特徴



アメリカ

収穫量世界一にて安定供給可能。ベーシックなテイストです。カリフォルニアという地は夏は暑く乾燥し、冬は冷涼で雨が多いというアーモンド栽培には理想的な気候条件を備えています。



フランス

プロヴァンス産アーモンドはカリフォルニア、スペイン産のものよりも味、栄養価的にも優れた品質で栽培されています。しかしながら、気候的条件に因り生産量は年間500トン程度です。



イタリア

シチリア産アーモンドは樹齢数百年の木より収穫されるアーモンドです。エトナ火山の火口石から得られるミネラルを豊富に含み、独特のビター感が特徴です。



スペイン

マルコナ種は比類のない味の良さから「アーモンドの女王」と呼ばれ、お菓子に香り高い風味と付加価値が得られます。地中海地方の土壌と気候に育まれ、油分が多く、焼き菓子などはしっとりした食感に焼き上がります。



オーストラリア

FTA(自由貿易協定)によりコストメリットもさることながら味も良いのが特徴です。

The chocolat



パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ
藤生 義治シェフ
The chocolat

Financier



成城アルプス
太田 秀樹シェフ
フィナンシェ

*Almond
Australia*



本高砂屋
高杉 良和シェフ
アマンドオーストラリア

Galette des rois



トワ・グリュ
三鶴 康友シェフ
ガレット・デ・ロワ

*Sicilian
almonds
and
fig jam
tarts*



ラトリエモトゾー
藤田 統三シェフ
シチリアアーモンドとイチジクのジャムタルト

株式会社 前田商店

【本 社】〒542-0066

大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

TEL(06)6762-1991 / FAX(06)6762-6780

【東京支店】〒140-0014

東京都品川区大井四丁目13番17号ユニゾ大井四丁目ビル4F

TEL(03)6429-4050 / FAX(03)6429-4051



HP Official web site

j-maeda.co.jp

掲載した作品のレシピがご覧いただけます。



Facebookページ

facebook.com/jmaeda.co.jp