

製菓原材料を お役に立つ情報と共に お届けします。

慶応元年創業以来、戦前は菓子製造業、そして戦後は製菓原材料の卸売業として、皆様方の厚いご支援のもと、着実な発展を続けてまいりました。

お客様に喜ばれる仕事を通じて社員の幸福を増進し、会社の発展と繁栄を願って、まず第一にお客様の立場になって仕事を行う事を基本理念としてまいりました。

経済環境の変化による消費者のニーズの多様化にどのように対応するか真にむずかしい時代と言われておりますが、国内はもとより広く海外からも高品質の原材料をいち早く輸入し、より良い製菓原材料を、最新の、且つ有効な情報と共にお届けする事により業界発展の為、寄与致したく存じます。何卒倍旧のご支援、ご鞭撻のほど宜しくお願い申し上げます。

代表取締役社長

前田要一

掲載内容

① チョコレート類

P. 3

② ナッツ類

P.23

③ 油脂・乳製品・卵類

P.31

④ フルーツ・抹茶・栗類

P.41

⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

P.51

⑥ 糖類・凝固増粘系素材

P.59

⑦ 粉類

P.65

⑧ 製品・半製品

P.69

⑨ 機械・モールド類

P.73

⑩ その他

P.77

① チョコレート類

② ナッツ類

③ 油脂・乳製品・卵類

④ フルーツ・抹茶・栗類

⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

⑥ 糖類・凝固増粘系素材

⑦ 粉類

⑧ 製品・半製品

⑨ 機械・モールド類

⑩ その他

① チョコレート類



Forever Chocolate
our plan to make
sustainable
chocolate the norm

カレボー®に使用されているカカオ豆は ココアホライズン認証です。

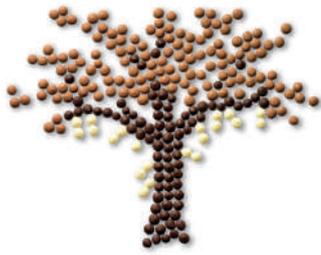
ココアホライズン認証は、児童労働をなくして自然保護を行う自立した生産者コミュニティの構築を支援する成果重視型プログラムです。

カレボー®/バンホーテンプロフェッショナルブランドのクーベルチュールチョコレートをご使用頂くと、間接的にサステイナブルな活動に参加頂けます。



※バンホーテンプロフェッショナルブランドの製品は、順次ココアホライズン認証マーク付きに移行していきます。

① チョコレート類



カレボーのスタンダードアイテム群にはすべて、
持続可能な農法で育てたカカオ豆（サスティナブルカカオ）を使用しています。

これは、ベルギーのクーベルチュールチョコレートメーカーとしては**世界初**です。カレボーを選んで頂くことが“サスティナブルカカオ”を選ぶ、という事になるのです。それを通じて皆さんは、カカオ農家のための支援、カカオ豆の品質や収量の向上に伴う農家や生産者組合の収入の向上のための活動に参加していることになるのです。これは大きな改革です！

現在、そして未来にわたって素晴らしいチョコレートの生産をお約束するための、大きな変化なのです。

① チョコレート類

レギュラーアイテム

クーベルチュールダークチョコレート

商品名	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
3815 (ダーク・日本専用レシピ)	日本人の嗜好に合わせて作られたダークチョコレート。 流動性が高く作業性の良さも魅力のひとつです。	% min. カカオ分 58.0% % 乳固形分 0% % 脂肪分 39.0%	●●●●●	カレット	1.5kg×10	24ヶ月
POWER 80 80-20-44 パワーチョコ	焙煎された濃厚なカカオの風味が広がるハイカカオチョコレートです。	% min. カカオ分 80.0% % 乳固形分 0% % 脂肪分 44.5%	●●●	カレット	2.5kg×8	24ヶ月
70-30-38	カカオ特有の深い苦みと香りが特徴のハイカカオチョコレートです。	% min. カカオ分 70.5% % 乳固形分 0% % 脂肪分 38.9%	●●●	カレット ブロック (袋)	1.5kg×10 10kg×2	24ヶ月
60-40-38	ダークでビター風味のチョコレートです。	% min. カカオ分 60.1% % 乳固形分 0% % 脂肪分 39.4%	●●●	カレット ブロック (袋)	2.5kg(国内リパック)×4 10kg×2	24ヶ月
7811		% min. カカオ分 57.6% % 乳固形分 0% % 脂肪分 41.1%	●●●●●	ブロック (袋)	5kg×5	24ヶ月
811	絶妙なバランスの取れたバニラとカカオの香りが広がるダークチョコレートです。	% min. カカオ分 54.5% % 乳固形分 0% % 脂肪分 36.6%	●●●	カレット ブロック (袋)	1.5kg×10 5kg×5	24ヶ月
L811		% min. カカオ分 48.2% % 乳固形分 0% % 脂肪分 28.2%	●	ブロック (袋)	5kg×5	24ヶ月

クーベルチュールミルクチョコレート

商品名	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
POWER 41 841 パワーチョコ	ミルク味の後にキレの良いカカオの香りが口の中に広がります。 カカオ感がとても強いミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 40.7% % min. 乳固形分 19.4% % 脂肪分 36.3%	●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月
823	ミルクとカカオのバランスが絶妙に調和されています。純粋なミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 33.6% % min. 乳固形分 20.8% % 脂肪分 36.2%	●●●	カレット ブロック (袋)	1.5kg×10 5kg×5	18ヶ月
845	とても濃厚で芳醇なミルクの味が際立つミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 32.6% % min. 乳固形分 27.3% % 脂肪分 37.0%	●●●	カレット ブロック (袋)	2.5kg(国内リパック)×4 5kg×5	18ヶ月
2665	明るい色合いで口あたりもまるやか。 クリーミーな風味が特徴のミルクキャラメルチョコレートです。	% min. カカオ分 32.8% % min. 乳固形分 24.4% % 脂肪分 37.5%	●●●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月

ホワイトチョコレート

商品名	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
W2	淡くバニラが香り、柔らかな味を併せ持つバランスのとれたホワイトチョコレートです。	% min. カカオ分 28.0% % min. 乳固形分 22.0% % 脂肪分 35.8%	●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月
VELVET W3	クリーミーな口当たりとフレッシュなミルクの味。甘さは控えめのホワイトチョコレートです。	% min. カカオ分 32.0% % min. 乳固形分 22.3% % 脂肪分 40.0%	●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月

カカオマス

品番	商品名	商品形態	
		ブロック	カレット
CM-CAL-81A	カカオマス CM	5kg×5	—
CM-FINE-458	カカオマスファイン	—	2.5kg(国内リパック) 20kg

ココアバター

商品名	商品説明	商品形態
マイクリオ	粉末状ココアバター	600g×10

カカオニブ

商品名	商品説明	商品形態
カカオニブ	焙煎したカカオ豆を粉砕したもの。	800g×4

パワーチョコ Power Chocolate
パワーチョコレートシリーズ

・カレボー史上最もパワフルな味のチョコレート
・カカオ含有率が高く糖分の低いファINEストベルギーチョコレート
・より濃厚でかつ甘さを抑えたチョコレートデザートに最適
・優れた作業性
・Growing Great Chocolate™プログラムのサスティナブルカカオを使用



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

次世代のチョコレートは、 100%プラントベース&デリーフリー。



DARK
ダークチョコレート

MILK
ミルクテイスト
チョコレート

**乳製品・乳糖不使用、100%植物由来原料を使用したチョコレート
NXT(ネクスト)が日本初上陸。**

ビーガン、プラントベース、ラクトースフリー、デリーフリーを好む皆さまに、
本格的なチョコレートのおいしさをお届けします。

<https://www.callebaut.com/ja-JP/nxt/dairyfree>





RUBY RB1 IS HERE



カレボー®ルビーチョコレートRB1

自然からの贈り物

ダーク、ミルクに続いて、ホワイトが世に出てから約80年。驚くべき発見がルビーチョコレートです。着色料もフルーツのフレーバーも入っていない、ルビーカカオ豆から生まれたチョコレートは、全く新しい味と色の体験をもたらします。カレボー®のファイネストベルギーチョコレート「ルビーチョコレートRB1」は、職人とシェフの皆様に向けて開発された初めてのルビーチョコレートです。その美しいルビー色、濃厚なフルーティーさ、フレッシュで酸味を感じる香りに夢中になってください。きらめく「ルビーチョコレートRB1」であなたの斬新な創造力をスパークさせましょう。

— UNLOCKING 開放 — ルビーカカオ豆に自然に備わっている その味と色

ルビーカカオ豆はブラジル、エクアドル、コートジボワールなどのカカオ産出国で育ちます。カカオ豆がルビーカカオ豆かどうかは、種類や原産国によって決まるものではありません。

カカオ豆にルビーカカオ豆の特長をもたらす、ルビーの色と味を引き出す前駆物質が自然に存在するものがルビーカカオ豆なのです。

カレボー®の100年以上にわたるカカオからチョコレートに至る専門性、そして選別の技術と最新の注意を払った加工技術によって、ルビーカカオ豆が「ルビーチョコレートRB1」となるのです。着色料もフルーツのフレーバーも一切使用していません。

— A DISCOVERY 発見 — そして10年以上をかけて完成

ルビーカカオ豆内に天然に存在する独特な成分により、これまでになかったルビー色でフルーティーなチョコレートが生まれることを私たちのカカオのエキスパートが発見しました。

そして長年の研究の結果、この物質が豊富に存在するルビーカカオ豆を特定し、チョコレート製造過程における最適な加工方法を見いだしました。

カレボー®は、シェフの皆様にも、この驚くべき色と味を活かして自由に創作していただけるようなレシピを作り上げました。

— SUPPORTING COCOA FARMERS — カカオ農家をサポート

カレボー®の「ルビーチョコレートRB1」を選ぶことは、カカオ生産者の支援につながります。カレボー®はココア・ホライズン財団と提携し、カカオ生産者のサポートをしています。

重点を置いているのはトレーニングと経済的インセンティブで、それにより生産者はカカオ豆の品質と生産高の向上に意欲的になり、結果的に生産者の暮らしの発展につながります。

カレボー®は、ココア・ホライズン財団との連携を通じて、カカオ豆の調達源である生産者コミュニティと直接つながっています。

① チョコレート類

MONALISA

デコレーション素材

商品名	商品説明	特徴	商品形態
クリスパールダーク	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをダークチョコレートでコーティングしたものです。	チョコレート 84.19% シリアル 14.8%	800g×4
クリスパールミルク	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをミルクチョコレートでコーティングしたものです。		
クリスパールホワイト	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをホワイトチョコレートでコーティングしたものです。		
クリスパールルビー	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをルビーチョコレートでコーティングしたものです。		
クリスパールミニミックス	クランチビスケットが中に入った小さなパール型のダーク、ミルク、ホワイトのチョコレートミックス。	チョコレート 64.0% クランチビスケット 34.99%	425g×4



① チョコレート類

チョコレート ブロッサム & カールズ

品番	商品名	商品説明	成分	商品形態
CHM-BS	ブロッサムミルク	あらゆる作品に華やぎと粋を添える、 花びら様のミルクチョコレートです。	チョコレート 100%	1kg×4
CHW-BS	ブロッサムホワイト	あらゆる作品に華やぎと粋を添える、 花びら様のホワイトチョコレートです。	チョコレート 100%	1kg×4



その他

焼成用チョコレート

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 % min.	ココアバター % min.	サイズ	商品形態
TB-55-8	バトンショコラ	バトンショコラ。 100%ダークチョコレート スティックです。	44.0	—	Min. 77mm	1.6kg (約300本)
VH-9466	チップチョコ	チップチョコレート。 極小粒100%ダークチョコレートチップです。	43.5	—	約21,000粒/kg	1kg(国内リパック)×10 10kg×2



チョコレートパウダー

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 % min.	商品形態
CHD-X11P-486 (旧 L811PNV)	チョコレートパウダー	ダークチョコレート L811NV をベースにした チョコレートパウダーです。	46.7	1kg(国内リパック)×10 20kg

ドリンク用チョコレート

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHD-X5226P	グラインド ダークチョコレート	ホットミルクを注ぐだけでコクのある濃厚なドリンクが できる、チョコレートです。	1kg×6



チョコレートムースパウダー

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHM-MO-M	ミルクチョコレート ムースパウダー	ミルクと合わせて攪拌するだけで、簡単に芳醇な風味の チョコレートムースができる、ムースパウダーです。	800g×10



① チョコレート類

その他

カレットセンセーション

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHD-SC-811	カレットセンセーション ダーク	風味の良いダークチョコレートを100%使用した、光沢のあるカレットです。トッピングや袋詰め、瓶詰などにご使用いただけます。	カレット 2.5kg×4



ナッツ使用製品

品番	商品名	ナッツ (%)	商品形態
PRA	ヘーゼルナッツプラリネペースト	49.8% ヘーゼルナッツ	5kg×4
PRA-MA	アーモンドプラリネペースト	46.3% アーモンド	5kg×2
GIA	ライトカラージャンドゥイヤ	24.9% ヘーゼルナッツ	5kg×5
NAN-CR-HA3714-T64	ヘーゼルクロカント	37.0% ヘーゼルナッツ	5kg×4
NAN-CR-AL3724-T66	プレジリエヌアーモンド	37.0% アーモンド	1kg×3

フェアトレード商品

フェアトレード (契約輸入品)

フェアトレードの組織は、何千もの小自作農の組織と直接契約を結び、彼らが生産物に対して確実に最低必要金額を受け取るようにしています。フェアトレードの割増金は買い取り価格に上乘せられ、教育、健康サービス、設備や融資など、メンバーの社会的、環境的、および経済的な発展のために、協同組合によって使われています。生産者と協同組合は、認証を維持するために毎年、独立監査を受けなければなりません。カレボーは、811NV、823NV、W2NV、70-30-38NVの4商品のフェアトレードチョコレートを生産しています。これらの製品は、フェアトレードの認証を受けた生産者から購入した甘蔗糖、カカオリカー(カカオマス)、カカオバター等の原材料から作られています。

商品形態：カレット 10kg/袋 2袋/ケース



VHP | パンホーテンプロフェッショナル (シンガポール工場製) ※BISCAOブランド

種類	商品名	商品説明	カカオ成分 % min.	商品形態
ダーク	クラシックダーク	マイルドな風味とおいしさで定評があるダークチョコレート。ココアバターがやや多めで流動性に優れています。	53.9	カレット 1.5kg×10
ダーク	エキストラダーク	カカオマスがやや多めで、ビター味が効いたダークチョコレートです。	57.7	カレット 1.5kg×10
ミルク	クラシックミルク	ミルク風味とカカオ風味とのバランスがとれたミルクチョコレートです。	34.1	カレット 1.5kg×10
ホワイト	クラシックホワイト	豊かなミルク風味があり、ココアバターとの調和がとれたホワイトチョコレートです。	27.8	カレット 1.5kg×10
チップチョコダーク	CHD-DR-75CH-V-SO1	小粒でアイスクリーム・フロズンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練りこみに適しています。	37.8	1kg, 3kg(国内リパック) 10kg 約7,500粒/kg
	CHD-DR-220CH-V-S34		37.8	1kg, 3kg(国内リパック) 12.5kg 約22,000粒/kg

150年の伝統とアロマをあなたへ



DUTCH COCOA(ダッチカカオ)社は、ココア製品の製造において、1863年から始まった長い伝統を守り続けています。

そして、DUTCH COCOA社のココアパウダーはその150年の伝統と最先端技術のココア・プロセスを融合した最高品質の製品です。



1kgタイプ



5kgタイプ

商品名	原材料名	包装形態	原産国	賞味期限
ココアパウダー mid-red22/24(ハイファットタイプ)	ココアパウダー	5kg × 4 / カートン	オランダ	製造から 3年
		1kg × 10 / カートン		
ココアパウダー mid-brown10/12(ローファットタイプ)		25kg / 袋		
ココアパウダー ※契約輸入品 mid-brown22/24(ハイファットタイプ)		25kg / 袋		

① チョコレート類

150年の伝統と アロマをあなたへ



1863年創業のオランダの老舗ココアメーカー DUTCH COCOA(ダッチカカオ)社。
ココアバター含有量の違いでハイファットタイプとローファットタイプをご用意しております。特に焼き菓子の焼成にお勧めです。焼き上がりの色が異なりますので、仕上がりがイメージに合わせてご使用ください。

ココアパウダー バンホーテン ココアパウダー

- 商品コード：#1820
- 容量：5kg×4
- 特長：油脂分22~24%

バンホーテンならではのナッツのような香りと大地を思わせる味わい。細かい粒子、一定に保たれた色調は、繊細さが求められるお菓子作りに安定感をもたらします。様々な用途に適したスタンダードタイプです。



チョコレート クーベルチュール 板 (スイート・ミルク)

- 商品コード：#1322、#1222
- 容量：2kg×5

フレーク (スイート・ビター スイート・ミルク・ホワイト)

- 商品コード：#11817、#21208、#11144、#31471

- 容量：1kg×6
- 特長：原料を厳選し、独自のロースト技術・ブレンド技術で練り上げた、風味の高いクーベルチュールチョコレートです。



【不二製油株式会社】

チョコレート クーベルチュール ノワール55

- 商品コード：#11769
- 容量：1kg×6

- 特長：原料を厳選し、独自のロースト技術・ブレンド技術で練り上げた風味の高いクーベルチュールチョコレート。カカオの苦みとほど良い甘さが特長です。(フレークタイプ)



【不二製油株式会社】

ココアパウダー ココアパウダー mid-red 22/24 (ハイファットタイプ)

- 商品コード：#1879
- 容量：5kg×4
- 商品コード：#1889
- 容量：1kg×10
- 原産国：オランダ
- 賞味期限：製造後3年

ココアパウダー mid-brown 10/12 (ローファットタイプ)

- 商品コード：#1783
- 容量：25kg
- 原産国：オランダ
- 賞味期限：製造後3年



【株式会社前田商店】

ココアパウダー デザー TERRA ROSSA ココアパウダー

- 商品コード：#1836
- 容量：5kg×4
- 特長：油脂分約23%

オランダ産の少し赤みのあるココアパウダー。品質が高く、製菓・パンの材料や、トッピング、ドリンクなどに幅広くお使いいただけます。



チョコレート クーベルチュール ノワール ウナフロール

- 商品コード：#21373
- 容量：1kg×6

- 特長：ドミニカ産カカオ果汁をたっぷり吸い込ませ、最高の状態で発酵させたカカオビーンズを使用しました。カカオ分65%のビターチョコレートです。(フレークタイプ)



【不二製油株式会社】

チョコレート クーベルチュール ラクテ デュオフロール (ミルク)

- 商品コード：#21223

- 容量：1kg×6
- 特長：中南米の高品質カカオビーンズとフランス産の濃厚ミルクを使用し、深いカカオ感を実現した究極のハイカカオミルクチョコレートです。(フレークタイプ)



【不二製油株式会社】

チョコレート エリシュアメール

- 商品コード：#1080
- 容量：(1kg×6)、10kg

- 特長：ロースト方法の異なるカカオ豆をブレンドし、強いチョコ感を付与したスイートチョコレートです。(板タイプ)



【不二製油株式会社】

① チョコレート類

チョコレート

【不二製油株式会社】

カカオクオリ エクアドル70・ ガーナ66・ ブレンドビター65・ ブレンドミルク40

■商品コード：#1939、#1940、
#1941、#1942

- 容量荷姿：1kg×6(ケース出荷)
- 特長：品質にこだわった「日本品質」の高級チョコレートです。(イージーメルトタイプ)
- ・エクアドル70：エクアドルらしいフローラル・フルーティーな香り
- ・ガーナ66：ガーナらしい力強いカカオ感
- ・ブレンドビター65：フルーティーな香りの中南米産とカカオ感の強い西アフリカのカカオ豆をブレンド
- ・ブレンドミルク40：中南米産のカカオ豆の香りと欧州産粉乳の濃厚なミルク感のバランスの良いブレンド



チョコチップ

【不二製油株式会社】

チョコチップスイート 045H

■商品コード：#1152

- 容量荷姿：10kg
- 特長：厳選されたカカオを使用。練り込みやトッピング用途などに、溶解せずにそのままご使用いただけるチップチョコレートです。



チョコチップ

【不二製油株式会社】

チップチョコ HCEE

■商品コード：#1104

- 容量荷姿：10kg
- 特長：焼成後も保型性がある焼き菓子、パン用のチップチョコです。



チョコレート

【不二製油株式会社】

エリシュブラン

■商品コード：#31473

- 容量荷姿：1kg×6
- 特長：フレッシュな北海道産ミルクから作られた全粉乳と、光による劣化耐性が高く、ココアバター臭さが無い植物油脂をベースに作られたホワイトチョコレート。クリアな乳味感とすっきりとした後味を持つので、組み合わせる素材の個性を引き立たせます。(フレックタイプ)



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

ダイスチョコZK

■商品コード：#11629

- 容量荷姿：1kg×10(ケース出荷)
- 特長：ダイス状に焼き残るチョコレート。焼成後は、ザクザクとした食感になります。



ノンテンパリングチョコレート

【不二製油株式会社】

ガトーショコラ (28N/34N) (スイート・ミルク・ホワイト)

■商品コード：#11812、#1324、#21121、
#1224、#1245、#1425

- 容量荷姿：5kg
- 特長：洋生チョコレートの使いやすさをそのまま生かした洋菓子用最高級チョコレートです。滑らかにコーティングでき、良好な光沢が得られます。



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

スプレーチョコ HCSY

■商品コード：#1326

- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：細長いスプレー状のデコレーション用チョコレートです。



ノンテンパリングチョコレート

【不二製油株式会社】

チョコファンシー (35(35N)/42(42N)) (スイート・ミルク・ホワイト)

■商品コード：#11960、#11961、#11962、
#11963、#11964、#11965

- 容量荷姿：5kg
- 特長：洋生菓子・パン用コーティングチョコレートです。室温で固化し、優れた光沢を持ちます。



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

ロングランアーモンド ミルク22

■商品コード：#21652

- 容量荷姿：90本×6B/L
- 特長：アーモンドの粒が入ったパンセンター、サンド用のチョコレートです。



チョコレート

【不二製油株式会社】

キュゼショコラ・キュゼショコラソフト キュゼショコラホワイト・ キュゼショコラホワイトLS

■商品コード：#21358、#21161、#31477、#1943

- 容量荷姿：5kg
- 特長：焼成耐性を有する焼き菓子に適した準チョコレートです。スイートとホワイトがあり、ソフトなものや甘さ控えめなもの(LS)をお選びいただけます。



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

ヘーゼルチョコプレート

■商品コード：#11857

- 容量荷姿：1.25kg×10B/L
- 特長：ヘーゼルナッツの粒の入った、焼成耐性のあるプレート状のチョコレートです。



① チョコレート類

チョコレート類

成型チョコレート カカオエピス

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：300g×10
- 特長：砂糖などは含まないカカオ特有の香り、風味、コク味をもったカカオ素材です。(フレックタイプ)



チョコレート用油脂 メラノ NEW. SS-5

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2320
- 容量荷姿：15kg
15kg段ボールケース・ローリー積
- 特長：ココアバターと任意に置き換え可能なテンパリングタイプハードバターのスタンダード品です。



成型チョコレート ベーカリーショコラ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21115
- 容量荷姿：500g×14(シート)
- 特長：カカオ75%のチョコレートを使用したロールイン用チョコレート素材です。カカオと乳風味の焼き残り性、持続性が抜群です。フラワーシートでは得られない、浮きと美しい層が得られます。



チョコレート用油脂 メラノ NEW. SS-7

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2435、#2353
- 容量荷姿：5kg、15kg段ボールケース
- 特長：ココアバターと任意に置き換え可能なテンパリングタイプハードバターです。



コーティングチョコレート パートグラッセN

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21302
- 容量荷姿：2kg仕切り付きトレイ
- 特長：深い味わいと美しい艶、はっきりとした色調が特長のコーティングチョコレートです。



チョコレート用油脂 メラノ SS-400

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2335
- 容量荷姿：15kg
15kg段ボールケース・ローリー積
- 特長：耐熱性、耐ブルーム性に最も優れています。テンパリングタイプハードバターです。



チョコレート 生チョコソース

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21164
- 容量荷姿：300g×20
- 特長：瑞々しい口当たりと濃厚な味わいの生チョコレートソース。線描き、練り込みなどに利用可能です。



チョコレート用油脂 メラノ H-1000

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2331
- 容量荷姿：15kg
15kg段ボールケース・ローリー積
- 特長：ノンテンパリングタイプハードバターのスタンダード品です。



ガナッシュ ガナッシュアミュゼ ガナッシュアミュゼN

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4171、#4067
- 容量荷姿：2kg×6(ガナッシュアミュゼ)、5kg×2(N)
- 特長：ピュアチョコレートと生クリームを原料にした最高級の生チョコ製品です。包餡機適性、焼成耐性にも優れています。(N)は物性がやわらかいタイプです。



冷菓用油脂 メラノメロー100

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：16kg・ローリー積
- 特長：くち溶けを重視した低融点タイプです。



ガナッシュ アクアターベル (ビタースイート・ホワイトカカオ)

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21321、#11472、#1619
- 容量荷姿：5kg×2
1kg×12(ホワイトカカオのみ)
- 特長：ホイップクリームと同時にホイップすることで口溶けの良いチョコレートクリームを作ることができます。ビタースイート、ホワイトカカオの2種類をラインナップしています。



シード剤 チョコシードB

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#11756
- 容量荷姿：8kg
- 特長：高温ブルーム耐性付与が可能なチョコレート用テンパリングシード剤です。



① チョコレート類

チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール ヴェルジェ

■商品コード：#21338、#11694

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分66%

●特長：熟成した奥深いフルーティーな酸味とタンニンにも似た渋みが、アフターノートに力強く香る。スペリオール・ヴァンジェ：「果実園の意」は、エキゾチックなアロマテイストだけではなく、鮮度にもこだわりました。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール ソワブラン

■商品コード：#21346

●容量荷姿：1kg×5、(10kg)

●特長：フランス産ミルクの生乳感と良質のココアバターによる穏やかなカカオの香りを持つ、甘さを抑えたホワイトタイプクーベルチュールチョコレートです。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール エクアトール

■商品コード：#21399、#21419

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分70%

●特長：エクアドル産のカカオを主体に、香料を一切使わず作り上げたクーベルチュールチョコレート。無限の可能性を感じさせる力強く華麗な花の香りと、研ぎすまされたピター感を持つ、限りなくピュアなアロマが特徴です。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール メルブランLP

■商品コード：#1678

●容量荷姿：10kg

●成分：カカオ成分35%

●特長：ミルクィな香りとココのあるうまみを厳選した素材により、作り上げたホワイトタイプクーベルチュールチョコレートです。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール フォンセ

■商品コード：#41154、#1676

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分55%

●特長：鮮やかなノビとシャープなキレがフォンセの真骨頂。エクアドル産などのフレーバービーンズにより、天然バニラの中に香る、華麗な花のアロマと力強いカカオフレーバー、そしてバランスの良いピター感が特徴です。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

アンセム北海道 ピュアホワイト

■商品コード：#21409、#41158

●容量荷姿：1kg×5、10kg

●成分：カカオ成分37%

●特長：北海道産の全粉乳と砂糖を絶妙なバランスでブレンドしたホワイトチョコレートです。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール ラクテ

■商品コード：#41153、#21234

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分38%

●特長：奥行きのあるミルクテイストが凝縮されたミルクチョコレート。特殊製法(ドラムドライ製法)でつくられたミルクに最適なカカオマスを配合することで、まろやかで深いココと、余韻に刻まれた芳醇なアロマを実現しました。



純良チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

スイートチョコレートQM

■商品コード：#11300

●容量荷姿：5kg×2

●成分：カカオ分54%

●特長：TCスイートチョコレートの溶けやすいクイックメルトタイプです。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール プラティーク

■商品コード：#110731、#21349

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●特長：中南米産フレーバーカカオビーンズをブレンドしたすっきりとしたスイートタイプクーベルチュールチョコレートです。



純良チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

スイートチョコレートフレーク

■商品コード：#1303

●容量荷姿：10kg、(1kg×10)

●成分：カカオ分54%

●特長：スイートチョコレート純良のフレークタイプです。



チョコレート **【大東カカオ株式会社】**

クーベルチュール スペリオール レガール

■商品コード：#110733、#1679

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●特長：程良いカカオの酸味とミルクのコクがバランス良く調和したミルクタイプクーベルチュールチョコレートです。



カカオマス **【大東カカオ株式会社】**

カカオマスQM-P

■商品コード：#1709、#111010

●容量荷姿：7.5kg×2、1kg×10

●特長：TCカカオマスの溶けやすいクイックメルトタイプです。



① チョコレート類

チョコレート類

ココアバター 【大東カカオ株式会社】 デオドライズド ココアバター

- 商品コード：#1613
- 容量荷姿：1.2kg×6
- 特長：脱臭・脱色されたココアバター。使い易く1.2kg板にされた少量タイプです。



成型チョコレート 【大東カカオ株式会社】 プチカールチョコ

- 商品コード：#31628
- 容量荷姿：500g×6
- 特長：繊細なカーブと保形性を両立させたトッピング用チョコレートです。



ココアパウダー 【大東カカオ株式会社】 ブラックココアパウダーS

- 商品コード：#1868、#1886
- 容量荷姿：1kg×8、(15kg)、22.68kg
- 特長：特殊製法による濃黒色のココアパウダー。練り込みに適し、少量で黒色の商品を演出します。



成型チョコレート 【大東カカオ株式会社】 五色スプレー

- 商品コード：#11716、#11129
- 容量荷姿：1kg×13、13kg
- 特長：白、黒、赤、橙、黄、ピンク、緑色のチョコレートが入ったカラフルなスプレーチョコレートです。



ココアパウダー 【大東カカオ株式会社】 ココアパウダーKV (Red Type)

- 商品コード：#1787
- 容量荷姿：2.5kg×4、(15kg)
- 特長：特殊製法による風味豊かで鮮やかな赤みを帯びたファインレッドココア(Fat21~23%)です。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】 パートグラッセ ルッシュ

- 商品コード：#21495
- 容量荷姿：2kg×3
- 特長：カカオ分の配合を高めたビター風味のテンパリング不要高級コーティングチョコレートです。



ココアパウダー 【大東カカオ株式会社】 ノンウェットココア

- 商品コード：#1850
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：チルドデザートニーズに応える水分・油分浸透防止タイプのココアです。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】 パートグラッセ ディアス

- 商品コード：#21508、#41027
- 容量荷姿：2kg×3、5kg
- 特長：チョコレートのココがアップしたテンパリング不要の高級コーティングチョコレートです。



チョコレートパウダー 【大東カカオ株式会社】 シヨクラプードル (バニユ・ブランシュ)

- 商品コード：#21366、#31381、#11835、#31382
- 容量荷姿：1kg×8、10kg
- 特長：トッピング・練り込み、ドリンク等、ココアとは一味違った使い方の出来るチョコレートパウダーです。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】 インプレミルクコーティング インプレホワイトコーティング

- 商品コード：#11201、#1409
- 容量荷姿：2kg×3
- 特長：パン、焼き菓子などに染み込ませるチョコレートです。焼成耐性があります。



成型チョコレート 【大東カカオ株式会社】 チョコレートコポー (ミルク・ホワイト)

- 商品コード：#14226、#14114、#14225、#14224
- 容量荷姿：450g×12B/L、2kg
- 特長：チョコレートをスライスした菓子の仕上げに手軽に使えるチョコレートコポー。ミルクチョコ、ホワイトチョコタイプがあります。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】 アグラージュシヨクラ

- 商品コード：#31366
- 容量荷姿：1kg×6
- 特長：コーティング直後の美しい艶が、解凍後も保たれるグラサージュシヨクラです。



① チョコレート類

チョコチップ

【三ツ和商事株式会社】

耐熱性チョコチップ016TMP

- 商品コード：#1538
- 容量荷姿：10kg
- 規格：準チョコレート
- 成分：カカオ成分21.45%
- 風味：スイート
- サイズ：6,250粒/kg
- 耐熱性：◎
- 特長：耐熱性のノンテンパリングタイプです。



チョコレート製品

【三ツ和商事株式会社】

シリアルチョコスイート

- 商品コード：#21189、#21892
- 容量荷姿：1kg×8、10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分60.10%
- 耐熱性：×
- 特長：カカオ分66%のハイカカオビターチョコを使用。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



チョコチップ

【三ツ和商事株式会社】

リッチスイートCH

- 商品コード：#21190
- 容量荷姿：在庫品1kg×10
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分66.30%
- 風味：ビター
- サイズ：20,000粒/kg
- 耐熱性：×
- 特長：カカオ分66%のハイカカオタイプのチップチョコです。



チョコレート製品

【三ツ和商事株式会社】

シリアルチョコホワイト

- 商品コード：#21191
- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分32.01%
- 耐熱性：×
- 特長：クーベルホワイト使用(香料・植物油不使用)。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



チョコチップ

【三ツ和商事株式会社】

チョコチップ2万粒16

- 商品コード：#11900
- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分35.90%
- 風味：スイート
- サイズ：20,000粒/kg
- 耐熱性：×
- 特長：016より小さい2万粒タイプです。



チョコレート製品

【三ツ和商事株式会社】

シリアルチョコストロベリー

- 商品コード：#1025、#1032
- 容量荷姿：1kg×8、10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分32.77%
- 耐熱性：×
- 特長：ストロベリー粉末を添加したストロベリーチョコを使用。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



チョコチップ

【三ツ和商事株式会社】

チョコチップ50000粒A

- 商品コード：#1496
- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分39.60%
- 風味：セミスイート(乳成分有)
- サイズ：50,000粒/kg
- 耐熱性：×
- 特長：極小サイズのセミスイートチップチョコです。



チョコレート製品

【三ツ和商事株式会社】

シリアルチョコキャラメル

- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分25.39%
- 耐熱性：×
- 特長：キャラメルパウダーを15%添加した濃厚なキャラメルチョコ。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



チョコチップ

【三ツ和商事株式会社】

ホワイトチップ2万粒

- 商品コード：#41429
- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分21.09%
- 風味：ホワイト
- サイズ：20,000粒/kg
- 耐熱性：△
- 特長：2万粒サイズのホワイトチップです。



成型チョコレート

【三ツ和商事株式会社】

スイートキューブ72

- 商品コード：#11470
- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分72.00%
- 風味：ビター
- サイズ：10*10*10
- 耐熱性：×
- 特長：カカオ分72%ハイカカオタイプのキューブチョコです。



チョコチップ

【三ツ和商事株式会社】

ホワイトチップ5万粒

- 商品コード：#41433
- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分21.90%
- 風味：ホワイト
- サイズ：50,000粒/kg
- 耐熱性：△
- 特長：極小5万粒サイズのホワイトチップです。



成型チョコレート

【三ツ和商事株式会社】

カカオ40スイートキューブ7

- 商品コード：#1938
- 容量荷姿：10kg
- 規格：チョコレート
- 成分：カカオ成分38.20%
- 風味：スイート
- サイズ：7*7*7
- 耐熱性：△
- 特長：スコーンの練り込み・溶解混合にも使用実績があります。



① チョコレート類

チョコレート類

チョコレート製品

マエダ カラー&フレーバー ストロベリーチョコレート

■商品コード：#11494、#11449

- 容量荷姿：2.5kg、10kg
- 特長：カレポーブランドのホワイトチョコレート「W2」を使用し、ストロベリーチョコレートを国内生産しました。酸味が強くなりすぎないよう、まろやかな風味に仕上げています。



【株式会社前田商店】

チョコレート

ショコラマニファクチュール コンキスタドール66%・クレオール60%・レルバージュ(ミルク)・ヌーベレ(ミルク)・ペルレドール(ホワイト)

- 容量荷姿：5kg×2
- 特長：高品質のカカオ豆を、産地個々にローストすることで、最大限に風味を引き出したチョコレート。口溶けも滑らかで流動性、作業性も良好です。



【森永商事株式会社】

ココアパウダー

カラーココアパウダー レッドココア 2K

■商品コード：#1832

- 容量荷姿：2kg×5 (ポリ+クラフト袋)×5 段ボール
- 特長：鮮やかな赤みを帯びた色調の風味が豊かなココア。クッキー、パン、洋菓子など濃黒色の製品に使用できます。(22~24%)



【森永商事株式会社】

ココアパウダー

ショコラグラニューール

■商品コード：#1383

- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：ケーキ、アイスクリームのデコレーションやトッピングとして使用できます。使用後冷凍可能です。



【森永商事株式会社】

チョコレート

エフィカス ノワール55%・エフィカスレ40%・エフィカス ブラン

■商品コード：#21348、#21284、#221284

- 容量荷姿：5kg×2
- 特長：溶かし易く、使い易いペレットタイプチョコレート。流動性が良く、トランベ(エンローピング)向きです。伸びの良さで美しい艶は、商品のグレードをより高めます。



【森永商事株式会社】

チョコチップ

キャラメルチョコチップ6号

■商品コード：#5267、#11852

- 容量荷姿：2kg×5、5kg×2
- 特長：キャラメル風味豊かな小粒のチップチョコです。



【森永商事株式会社】

チョコチップ

チップチョコSWA2号

■商品コード：#31407

- 容量荷姿：(2kg×5)、10kg
- 特長：焼いても崩れ難いチップチョコレート。厳選されたガーナ産カカオ豆のみを使用しています。



【森永商事株式会社】

ココアパウダー

泣かないココアパウダー スーパーココア

■商品コード：#1831

- 容量荷姿：2kg×6
- 特長：水系・油系どちらの原料に対しても泣かない機能を持ったココアパウダーです。



【株式会社明治】

チョコチップ

ホワイトチップ6号焼成用

■商品コード：#31485

- 容量荷姿：5kg×2
- 特長：焼いても崩れ難いチップチョコレート(ホワイト)。良質なミルク風味が特徴です。



【森永商事株式会社】

成型チョコレート

彩味シリーズチョコレート (いちご・レモン・抹茶)

■商品コード：#11202、#10203、#11204、#11205

- 荷姿：2kg×6、10kg(いちご)
- 特長：イチゴの風味、レモンの酸味と苦み、抹茶の旨み、苦み渋みが強く感じられるチョコレートです。



【株式会社明治】

① チョコレート類

成形チョコレート

【日新化工株式会社】

NK ザ・リンク カカオスプレー カカオマス

■商品コード：No.1:#1114 No.2:#1115

●容量荷姿：500g×6

●特長：溶かしやすく、扱いやすいスプレー形状です。

・No.1: カカオ本来の爽やかな酸味とすっきりとした味わい。コロンビア産カカオ豆使用。

・No.2: 華やかで、ハーブのような香りのアクセント。ペルー産カカオ豆使用。



ココアバター

【日新化工株式会社】

NK ガーナココアバター

■商品コード：#10195

●容量荷姿：1kg×5

●特長：カカオ分100%。デオドライズタイプのココアバター。スプレー状のため、溶解しやすく、作業性に優れています。



成型チョコレート

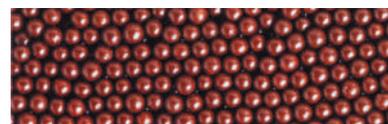
【フルタ製菓株式会社】

玉チョコレート

■商品コード：#1558

●容量荷姿：カルトンケース1kg×10

●特長：準チョコレートを、約5mmサイズの艶のある球状に加工したものです。パン、洋菓子、和菓子などさまざまなトッピングはもちろん、練り込み素材としても使用できます。特に、耐熱性は抜群で、オーブンなどで焼いても、溶けたり形がずれたりしません。



コーティングチョコレート

【フルタ製菓株式会社】

アイス:クランチ用アイスコーティング IC500W・IC215A・IC768

■商品コード：#110751、#110752、#110753

●容量荷姿：18kg缶

●特長：ドライコーターや、がさ付けタイプなどの生地に対応できるものです。付着させるクランチなどによって、物性の変化が可能です。また、付着させるタイミングに合わせて、乾くスピードも自由に調節できます。



クランチ

【フルタ製菓株式会社】

ブラッククランチFR5

■商品コード：#77074

●容量荷姿：カルトンケース10kg

●特長：際だつ美しい黒色を基調としました。トッピングとしてはもちろん、塩味の効いたチョコレート風味は、甘さの強い菓子類への練り込み用としてもぴったり。サイズは用途に応じて3サイズ用意しました。



コーティングチョコレート

【フルタ製菓株式会社】

アイス:ドブ付用

●容量荷姿：18kg缶

●特長：付着させる素材によって、物性を変化できます。アーモンド割れなどの重い素材からモルトパフなどの軽い素材まで、幅広く対応します。



クランチ

【フルタ製菓株式会社】

チョコクランチ

●容量荷姿：カルトンケース8kg・1kg×10

●特長：ココのあるチョコレート風味のハードビスケットを焼き上げ、小さな粒状に砕いたもの。デコレーションケーキに利用するなど、工夫が広がります。



コーティングチョコレート

【フルタ製菓株式会社】

アイス:チョコボール用

●容量荷姿：18kg缶

●特長：乾きの早さと割れ(クラッキング)にくさを兼ね備えた植物性油脂を組み合わせております。パリつき感が生じません。



チョコレート製品

【株式会社まほろば】

シートチョコ&転写シート 各種

●容量荷姿：

シート 20枚×10BL
(17.5×20.5×0.1cm)
転写シート 50枚×10B
(250×400mm)



チョコレート

【フルタ製菓株式会社】

ガナッシュ用チョコレート

●特長：ガナッシュ用チョコレートを比較的多く使用し、カカオの香りが強く、深みのある濃い色合いで軟らかいタイプの油脂を使用した、チョコレートです。

※夏季 要冷保存 生地練込みタイプ



オーナメント

【株式会社まほろば】

チョコプレート1・2 各種

●特長：クリスマス用のチョコレートプレートです。チョコレートプレートを飾ることによって、ケーキに楽しさと華やかさを与えることができます。全品クーベルチュールが使用されております。

※毎年商品デザインなど変更がございますので、営業担当者までご連絡ください。



オーナメント

【株式会社まほろば】

チョコレートサンタ グラスサンタ 各種

●特長：クリスマスにぴったりのサンタのオーナメント。クーベルチュールを使用したチョコレートタイプとお砂糖を使用したグラスタイプがございます。

※毎年商品デザインなど変更がございますので、営業担当者までご連絡ください。



① チョコレート類

チョコレート類

転写シート 各種 【フレンチF&Bジャパン株式会社】

●特長：チョコレートのほか、生菓子（ムース）に使うこともできます。色を変えたり、カードサイズ(60×40cm)でお作りすることもできます。(受発注品となります。色の変更の場合はミニмумオーダー3箱です。)



プリスター てんとうむし (赤・オレンジ・金) 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

■商品コード：#9584、#9643、#90614
●容量荷姿：340個(170個×2シート)
●特長：プリスターを使って、楽しいチョコレート飾りが簡単に作れます!! 皿盛りやホールケーキなどのアクセントに。



オーナメント PCBクリスマスコレクション 【フレンチF&Bジャパン株式会社】

●特長：100%クーベルチュールチョコレートを使用した本格的なお洒落なクリスマスメダイクをはじめ、ユニークな商品が揃ったPCBのクリスマスコレクション。毎年期間限定の予約販売です。



カカオバター チョコレート用 色粉 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

●容量荷姿：200g×10(10色セット、ホワイト、ブルーベリー(青)、苺(赤)、オレンジ、卵黄(黄)、グリーン、ノワール、キャラメル、紫、ローズ)
●特長：カカオバターに色粉を溶かし込んだチョコレート用色粉です。湯煎や電子レンジ、エチューヴ(ホイ乳)で溶かし、エアブラシでケーキや型に吹き付けたり、刷毛などで絵付けをすることができます。



カカオバター IBC 色素(赤、黄、緑、青、白、オレンジ、黒、茶、ピンク、フォルシア) 【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：245g(ボトル)
●特長：食用の色素で色付けたカカオバターです。チョコレートやクリームなどにそのまま混ぜて色づけしていただくのはもちろんのこと、エアブラシでお菓자에吹き付けることも可能です。



チョコレート製品 IBC 転写シート 各種 【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：30×40(cm)/30枚/1B/L
●特長：チョコレートの本場ベルギーで支持され続けている転写シートです。豊富なデザイン・カラーバリエーションから選びいただけます。



チョコレート製品 ベルジャントリュフボール各種 (スイート・ミルク・ホワイト) 【株式会社前田商店】

■商品コード：#41525、#41524、#41523
●容量荷姿：144個×8B/L
●特長：ベルギー産カレボーチョコレートを原料に使った前田商店オリジナルのトリュフボールです。



チョコレート製品 ファンシーボンボンシートチョコ SC SERIES 【株式会社たにくち】

●特長：シートチョコは、クーベルチュールを使用した厚さ約1mmのシート状チョコレートです。お好きなサイズに調整してデコレーションいただけます。カットタイプもございます。



オーナメント ファンシーボンボンオリジナルケーキオーナメント A SERIES 【株式会社たにくち】

●特長：デコレーション用のケーキオーナメント。オールシーズンご使用いただけます。



オーナメント ファンシーボンボンクリスマスオーナメント各種 W・S・F SERIES 【株式会社たにくち】

●特長：クリスマス用のオーナメントです。様々なデザインがあり、クリスマスケーキには必要不可欠なアイテムです。



① チョコレート類

① チョコレート類

オーナメント 【株式会社たにくち】 その他イベントオーナメント各種 H・I・HW・I・B SERIESなど

- 特長：ひな祭り、母の日、ハロウィン、誕生日などのイベント等で使える様々なオーナメントがございます。



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 ガナッシュチョコレート

- 容量荷姿：入数4シート
336×336×10mm
- 特長：別注のカットは3サイズで対応します。14mm、21mm、28mmの3サイズでカット対応。レギュラータイプのブランデー風味の他、リキュール、抹茶、フルーツなどオリジナルレシピでの製造も可能です。



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 プレスティージクラス 各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：日本の心象風景をデザインし、熟練の手作業で再現したシリーズです。ワンランク上のショコラをお楽しみいただけます。（ノンアルコール）



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 ロワイヤル ボンボンショコラ各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：カレボー®のクーベルチュールチョコレートを使用したシリーズです。



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 オリジナル ボンボンショコラ各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：フルーツやアルコールを組み合わせた風味のガナッシュのボンボンショコラです。



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 ノンアルコール ボンボンショコラ各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：アルコール不使用で仕上げたボンボンショコラです。



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 ベーシクトリュフ (トリュフ・ミルク・ネージュ・ シャンパントリュフ)

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：チョコレートとアルコールを組み合わせた風味豊かなトリュフチョコレートです。



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 リキュールボンボン (ストロベリー・オレンジ)

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：いちごとオレンジのリキュールを用いたシロップをスイートチョコレートに閉じ込めたボンボンショコラです。



チョコレート製品 【株式会社たにくち】 マテリアルチョコレート フルーツ各種・ナッツ各種

- 容量荷姿：フルーツ/2kg、ナッツ/5kg
- 特長：ドライフルーツやナッツをセンターに、チョコレートをコーティングしました。



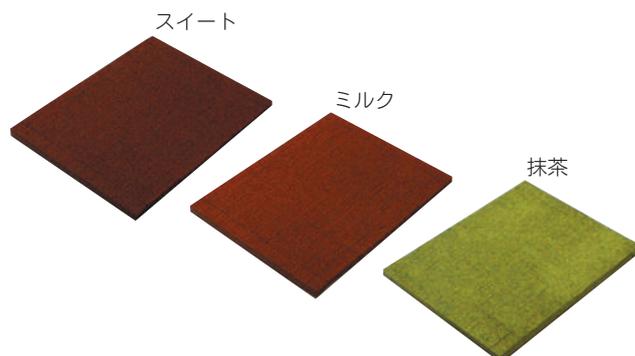
チョコレート製品 【株式会社たにくち】 ギフト商品各種・その他

- 容量荷姿：各商品に応じて
- 特長：チョコレートを利用したギフト用のパッケージ商品もございます。その他、焼き菓子なども扱っておりますので、詳細はお問い合わせください。
※商品の見た目や内容など変更がある場合もございます。



チョコレート製品 【株式会社大弘】 生クリームチョコレートシリーズ (スイート・ミルク・抹茶・マンゴー・イチゴ)

- 特長：生クリームのやさしさ。クーベルチュールの気品。創業40有余年。生クリームひと筋にこだわり続けた心と技が西洋の伝統薫るチョコレートに出会いました。北海道産原乳をふんだんに使った生クリームと、ベルギー産最高級チョコレートとの調和。その深い味わいと口溶けの良さが、新しい美味しさの世界を広げます。



① チョコレート類

【株式会社コント・ド・フェ】

チョコレート製品

プラリネ

●容量荷姿：30個/1B/L、10B/L/1 ケース

●特長：ベルギーのカレボー®チョコレート、クーベルチュールを使用し、高級ショコラ、プラリネ、オランジェット、生チョコなどを製造しております。経験豊かなショコラティエの心を込めたハンドメイドで、本場欧州と変わらないクオリティを実現しています。
※取扱商品の内容は変更する場合がございます。その他商品についてはお問い合わせください。

サントメ

■商品コード：#41775
サントメ(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ピスタチオ

■商品コード：#42001
イタリア産ピスタチオペースト入りです。



ミルクトリュフ

■商品コード：#11683
グランマニエ風味のミルクチョコレートガナッシュです。



ブラジル

■商品コード：#41351
ブラジル(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ほうじ茶

■商品コード：#42000
ほうじ茶の味と香りです。



スイートトリュフ

■商品コード：#11684
コアントロー風味のスイートチョコレートガナッシュです。



アリバ

■商品コード：#41352
アリバ(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



フリーズ

■商品コード：#11685
イチゴの香りのホワイトチョコレートガナッシュです。



ホワイトトリュフ

■商品コード：#11682
オレンジキュラソー風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



エクアドル

■商品コード：#41353
エクアドル(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ゴールドS

■商品コード：#42002
キャラメル風味(カレボー®GOLD)使用のスイートチョコレートガナッシュです。



ヴェール

■商品コード：#31013
抹茶風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



マンゴー

■商品コード：#41770
マンゴー風味のガナッシュです。



ゴールドM

■商品コード：#42003
キャラメル風味(カレボー®GOLD)使用のミルクチョコレートガナッシュです。



シャンパントリュフ

■商品コード：#41784
シャンパン風味のスイートチョコレートガナッシュです。



ユズ

■商品コード：#41350
柚子の酸味が程良いガナッシュです。



ティー

■商品コード：#11686
紅茶風味のミルクチョコレートガナッシュです。



ピーチシャンパン

■商品コード：#41348
桃の風味豊かなシャンパン風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



ココナッツ

■商品コード：#41771
ココナッツ風味のガナッシュです。



オランジェ

■商品コード：#11237
オレンジ風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



オレンジトランシュ(ビター・ミルク・ホワイト)

■商品コード：#160247、#110179、#110180
オレンジの輪切りをスイートチョコレートでコーティングしました。(36枚/1B/L)



フランボワーズ

■商品コード：#41774
フランボワーズ風味のガナッシュです。



カフェ

■商品コード：#11677
コーヒー風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



オレンジラメル(スイート)

■商品コード：#4138
オレンジピールをスイートチョコレートでコーティングしました。(168本/1B/L)



パッション

■商品コード：#41773
パッション風味のガナッシュです。



コニャック

■商品コード：#11675
ブランデー入りのスイートチョコレートガナッシュです。



はちみつ

■商品コード：#11673
蜂蜜入りのラムガナッシュです。



アマンド

■商品コード：#11681
アーモンド入りジャンドゥーヤです。



② ナッツ類

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ての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)自社工場で行っています。

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、気候の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かりと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。

J.MAEDA
S.C.O.L.T.A.

② ナッツ類

各国よりアーモンドを直輸入！ 「自社 プードル工場」で加工・製造

いつでも新鮮なアーモンドプードルをお届けします。
出来立ての香りとおいしさを、お楽しみください。



より安全安心な製品をお届けするために、
「大阪版食の安全安心認証」を2021年に
弊社グループ工場で取得致しました。

【株式会社前田商店】

アーモンド[®] スペイン産 アーモンド (マルコナ種)

■商品コード：
ホール 3kg、12.5kg #3967、#3576
ブランチホール&ブローケン
3kg、12.5kg #3966、#3004
プードル 3kg、10kg #3353、#3352

●容量荷姿：
ホール 3kg、12.5kg
ブランチホール&ブローケン
3kg、12.5kg
プードル 3kg、10kg

●特長：「スペイン産」アーモンドは
風味・香りともに世界ナンバーワン
の地位を誇り、ヨーロッパの焼き
菓子の代表的な原料となっています。
スペイン産マルコナ種アー
モンドは、地中海地方の土壌と気
候に育まれ、自然の滋味に富んだ
アーモンド本来の豊かな風味が
自慢です。



②
ナ
ツ
類

アーモンド[®] 【株式会社前田商店】 アメリカ カリフォルニア産 アーモンドプードル

■商品コード：#3086

●容量荷姿：3kg×3
●原産国：アメリカ
●加工：自社工場にて独自の品質管理の
もと、風味豊かな挽きたてアーモンドプ
ードルをお届け致します。
●賞味期限：製造より3ヶ月

■商品コード：#3037

●容量荷姿：10kg
●原産国：アメリカ
●商品：レギュラー品・微粉末・粗目の他に
もアーモンド皮付プードルやタンブルタン
などもご用意しております。
●賞味期限：製造より3ヶ月
●特長：2月中旬～3月開花
8月～10月収穫



アーモンド[®] 【株式会社前田商店】 イタリア産 ビターアーモンド (シチリア・ファッシュネツ口種)

■商品コード：
皮付ホール #3490
ブランチホール #3491

●容量荷姿：
契約輸入品
各5kg×4袋=1C/S(20kg)
5C/S=100kgより

※輸入に関して諸条件ございます。
●特長：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。
8月末収穫・9月出荷



アーモンド[®] 【株式会社前田商店】 プロヴァンス産 アーモンド (フランス産)

■商品コード：
ホール 3kg #3962
25kg #3358
ブランチホール&ブローケン
10kg #3381
プードル 3kg #3601
10kg #3380

●容量荷姿：
ホール 3kg、25kg
ブランチホール&ブローケン 10kg
プードル 3kg、10kg

●特長：「フランス・プロヴァンス産」
アーモンドは、カリフォルニアや
スペインのものより味的にも栄養
的にも優れた品質で栽培されてい
ますが、気候的条件により生産量
は年間500トン程度です。



Ferragnes(フェラーニュ)



Lauranne(ローランヌ)

アーモンド[®] 【株式会社前田商店】 オーストラリア産 アーモンド (ノンパレール種)

■商品コード：
オーストラリアブランチドスライス
9kg #3170

■商品コード：契約輸入品
ホール 22.68kg #3171
オーストラリアブランチドスリバード
12kg #3496
プードル 10kg #3495

●特長：北半球カリフォルニアア
ーモンドに比べ南半球豪ア
ーモンドは開花～出荷時期が約半年異
なる為、常に新鮮なアーモンドを提
供することができます。
開花8月・収穫2月・出荷3月
ホール・スライス・スリバードは契約
輸入品です。



② ナッツ類

アーモンド

アメリカ カリフォルニア産 アーモンド ホール

■商品コード：#3016、#3384

- 容量荷姿：22.68kg(50ポンド)、3kg
- 原産国：アメリカ(カリフォルニア産アーモンド)

ローストホール 27/30

■商品コード：#3802、#3089

- 容量荷姿：10kg、3kg

【株式会社前田商店】



アーモンド

アーモンド 強ロースト 5パスST

■商品コード：#3288、#3291

- 容量荷姿：10kg、1kg×10
- 原産国：アメリカ

●特長：USAアーモンドを特殊加工(ST加工*)してローストした、酸化しにくいアーモンドです。大きさが不揃いのタイスやパウダーが入っています。サイズによって、トッピングや練り込み素材として使い分けてのご利用も可能。ロースト感が強めなので、チョコレートや焼菓子への練り込みでアーモンド感がより強く感じられます。

*ST加工：スーパーリートメント加工。ナッツ自体の鮮度保持に加えて、酸化安定性を大幅に向上させ、高い抗酸化効果を発現させる、株式会社タバタの独自加工技術です。(特許取得済み)

【株式会社タバタ】



アーモンド

皮付き アーモンドプードル

■商品コード：#3161、#3160

- 容量荷姿：10kg、3kg
- 原産国：アメリカ
- 特長：自社工場にて加工製造。焼き菓子などにご利用いただくと、より風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

【株式会社前田商店】



アーモンド

アーモンドスライス

■商品コード：#3087

- 容量荷姿：3kg
- 原産国：アメリカ

■商品コード：#3750

- 容量荷姿：11.34kg(25ポンド)入り/ケース
- 原産国：アメリカ

【株式会社前田商店】



アーモンド

アーモンド皮付ロースト 3.5~5M (4ッ割れ)

■商品コード：#3647

- 容量荷姿：10kg

(エージレス入り)

【株式会社タバタ】



アーモンド

アーモンド スリバード

■商品コード：#3642

- 容量荷姿：3kg

■商品コード：#3033

- 容量荷姿：11.34kg/ケース

【株式会社前田商店】



アーモンド加工品

(T)アーモンドプラリネマッセ

■商品コード：#3645

- 容量荷姿：3kg
- 特長：アーモンド71.4%
グラニュー糖28.6%

【株式会社タバタ】



アーモンド

アーモンドダイス 12/8

■商品コード：#3035、#3641

- 容量荷姿：11.34kg、3kg
- 原産国：アメリカ
- 特長：3.2~4.8mmにダイス加工してあります。

【株式会社前田商店】



アーモンド加工品

アーモンドプラリネマッセ マルコナ

■商品コード：#3579

- 容量荷姿：500g×10
- 特長：スペイン産マルコナ種を100%使用しました。比類のない味の良さから『アーモンドの女王』と呼ばれるマルコナ種は、お客様のお菓子に香り高い風味と付加価値をプラスする事が出来ます。※原材料のアーモンドは自社直輸入品を使用。フレッシュな状態で使いされる少量設定の500gパックを採用。分離した状態でも手で揉むだけですぐに使えて、湯煎も簡単です。スペイン産アーモンド60%
砂糖40%

【株式会社前田商店】



アーモンド

ダイス 8/12 M スモール

■商品コード：#3036、#3643

- 容量荷姿：11.34kg、3kg
- 原産国：アメリカ
- 特長：2.1~3.2mmにダイス加工してあります。

【株式会社前田商店】



ドイツ ベルリンにある LEMKE 社のこだわり商品

LEMKE ローマジパン

香り高い地中海産アーモンドを使用。
ソフトな感触で、作業性に優れています。
豊かな風味を活かしたい商品、
シュトーレンや焼き菓子などに
ご利用ください。

本場ドイツよりおすすめのエピソードです。



LEMKE アーモンドペースト オレンジマジパン

オレンジペーストを加えて作られた
フレーバーマジパンです。
爽やかな柑橘の香りで風味が引き立ちます。
チョコレートとの相性も抜群!
アレンジの幅が広がる商品です。

季節限定商品



シュトーレンモールド

蓋付きのシュトーレン用モールドです。
水分を保ち乾燥を防ぐため、
しっとりとした焼き上がりで仕上がります。
ばらつきがちな形や大きさを整え、
均一な商品に仕上がります。



② ナッツ類

アーモンド加工品

レムケ ローマジパン

【株式会社前田商店】

■商品コード：1kg×10 #3581
12.5kg #3668

- 容量荷姿：1kg×10、12.5kg
- 特長：風味のよさで定評がある地中海産アーモンドで作ったこだわりの味がセールスポイントです。アーモンド53%、砂糖30%



アーモンド加工品

レムケ アーモンドペースト オレンジタイプ

【株式会社前田商店】

■商品コード：#3791

- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：アーモンドの香り豊かなレムケのマジパンに爽やかなオレンジペーストを加えて作られたフレーバーマジパン。少量の使用でオレンジの存在感を出すことができます。また、チョコレートとの相性も良く、ポンポンのセンターやショコラシュトールなど様々な商品にご使用いただけます。



アーモンド加工品

マジパンペースト

【大東カカオ株式会社】

■商品コード：#3613

- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：マジパン細工に適しています。ペーストアーモンド1：砂糖2。



マカダミアナッツ

オーストラリア産 マカダミア ナッツ スタイル 1S

【株式会社前田商店】

■商品コード：#3456、#3457、#3538

- 容量荷姿：1kg、3kg、11.34kg
- 特長：ローストして塩味つけた高級グルメナッツ、チョコレートがけしたナッツなど高級品向けに幅広くご利用になれます。



マカダミアナッツ

オーストラリア産 マカダミア ナッツ スタイル 4

【株式会社前田商店】

■商品コード：#3453、#3454、#3728

- 容量荷姿：1kg、3kg、11.34kg
- 特長：製パン、焼菓子にお使い頂ければ高級感が出せます。お徳用スナックにも最適。80%以上が二つ割サイズ、丸粒サイズで10~14mmです。



マカダミアナッツ

オーストラリア産 マカダミア ナッツ スタイル 7

【株式会社前田商店】

■商品コード：#3534

- 容量荷姿：1.5kg アルミ箔真空パック×6/カートンケース入り
- 特長：クッキー、ビスケット、パイ、などペストリー原料として、また、各種トッピングとして、ホテル、レストランなどでも使用される最も利用範囲の広いサイズ。3~6mmのチップサイズです。



ヘーゼルナッツ

イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツ

【株式会社前田商店】

皮付きホール 生

■商品コード：#3197

- 容量荷姿：2.5kg×5袋(真空パック)
- 原産国：イタリア



IGP Indicazione Geografica Protetta
[地理表示保護] インディカツィオーネ・ジエオグラフィカ・プロテッタ
特定地域で栽培・飼育・収穫された農産物が加工を経て製品となる際に、少なくともひとつの工程がその特定地域で行われたことを示しています。



ヘーゼルナッツ

イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツ

【株式会社前田商店】

ブランチローストホール

■商品コード：#3196

- 容量荷姿：2.5kg×5袋(真空パック)
- 原産国：イタリア



IGP Indicazione Geografica Protetta
[地理表示保護] インディカツィオーネ・ジエオグラフィカ・プロテッタ
特定地域で栽培・飼育・収穫された農産物が加工を経て製品となる際に、少なくともひとつの工程がその特定地域で行われたことを示しています。



ヘーゼルナッツ加工品

イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツ

【株式会社前田商店】

ローストペースト

■商品コード：#3956

- 容量荷姿：1kg×6
- 原産国：イタリア



IGP Indicazione Geografica Protetta
[地理表示保護] インディカツィオーネ・ジエオグラフィカ・プロテッタ
特定地域で栽培・飼育・収穫された農産物が加工を経て製品となる際に、少なくともひとつの工程がその特定地域で行われたことを示しています。



ヘーゼルナッツ

イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツ

【株式会社前田商店】

ローストパウダー

■商品コード：#3955

- 容量荷姿：2.5kg×5
- 原産国：イタリア



IGP Indicazione Geografica Protetta
[地理表示保護] インディカツィオーネ・ジエオグラフィカ・プロテッタ
特定地域で栽培・飼育・収穫された農産物が加工を経て製品となる際に、少なくともひとつの工程がその特定地域で行われたことを示しています。



ヘーゼルナッツ

ヘーゼルナッツ皮付きホール 生

【株式会社タバタ】

■商品コード：#3334

- 容量荷姿：3kg×3
- 原産国：トルコ

(エージレス入り)



ヘーゼルナッツ

ヘーゼルナッツ ブランチ ロースト ホール

【株式会社タバタ】

■商品コード：#3338

- 容量荷姿：3kg
- 原産国：トルコ

(エージレス入り)



② ナッツ類

ヘーゼルナッツ ヘーゼル皮付スライス

- 商品コード：#3323
- 容量荷姿：3kg
- 原産国：トルコ

(エージレス入り)



【株式会社タバタ】

ピスタチオ マルッコ ピスタチオペースト ブロンテピュア

- 商品コード：#3476
- 容量荷姿：1kg×6缶
- 原産国：イタリア
- 特長：世界最高品質と言われるシチリア島ブロンテ産ピスタチオのペーストです。砂糖や油脂を一切加えず、香り高く、驚くほどなめらかで繊細なペーストに仕上げています。



【大和貿易株式会社】

ヘーゼルナッツ ヘーゼルナッツ皮付き生プードル

- 商品コード：#3322
- 容量荷姿：3kg×3
- 原産国：トルコ

(エージレス入り)



【株式会社タバタ】

ピスタチオ マルッコ ピスタチオペースト ブロンテ (着色タイプ)

- 商品コード：#3226
- 容量荷姿：1kg×6缶
- 原産国：イタリア
- 特長：世界最高品質と言われるシチリア島ブロンテ産ピスタチオ使用。砂糖や油脂を一切加えず、香り高く、驚くほどなめらかで繊細なペーストです。原材料に着色料含む。(黄色4号・青色1号)



【大和貿易株式会社】

ピスタチオ シシリーピスタチオホール (うす皮付)

- 商品コード：#3524
- 容量荷姿：1kg×10
- 原産国：イタリア
- 特長：ピスタチオそのままの色合いや味を菓子のデコレーションや料理のトッピングに。ローストしてお使いください。



【小林桂株式会社】

アーモンド マルッコ アーモンドペースト

- 商品コード：#3281
- 容量荷姿：1kg×6缶
- 原産国：イタリア
- 特長：シチリア産アーモンドのペーストです。油脂分が豊富で、独特の風味を持つシチリア産アーモンドの風味を生かし、なめらかなペーストに仕上げられています。



【大和貿易株式会社】

ピスタチオ ピスタチオ(むき実) スーパーグリーンホール

- 商品コード：#3522
- 容量荷姿：1kg
- 原産国：トルコまたはイラン



【株式会社タバタ】

ヘーゼルナッツ マルッコ ヘーゼルナッツペースト

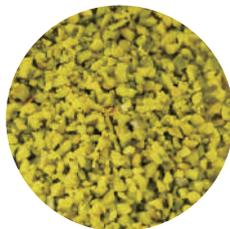
- 商品コード：#3432
- 容量荷姿：1kg×6缶
- 原産国：イタリア
- 特長：イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツを、ミディアムローストで仕上げたペーストです。無糖タイプで、保存料や乳化剤も一切使用しておりません。



【大和貿易株式会社】

ピスタチオ ピスタチオスーパーグリーン 7/12M

- 商品コード：#3923
- 容量荷姿：1kg×10
- 原産国：トルコまたはイラン



【株式会社タバタ】

カシューナッツ カシューナッツ W320 生選別品 ホール

- 商品コード：#3413
- 容量荷姿：3kg×3
- 原産国：インド
- 特長：生カシューナッツのホール(※W320=1ポンド(約453g)当たり320粒含まれる規格。)チョコレート製品のセンターにもおすすめです。



【株式会社タバタ】

ピスタチオ ピスタチオスーパーグリーンペースト

- 商品コード：#3922
- 容量荷姿：1kg
- 原産国：トルコまたはイラン
- 特長：鮮やかなグリーン(無着色)のペーストです。使いやすいスパウトパックです。フィリングや練りこみなどにもおすすめです。



【株式会社タバタ】

カシューナッツ カシューナッツ LWP ブロークン 選別品

- 商品コード：#3414
- 容量荷姿：3kg
- 原産国：インド

(※LWP=ラージ・ホワイト・ピース)



【株式会社タバタ】

② ナッツ類

ココナッツ ココナッツ レギュラーファイン

- 商品コード：#3391
●容量荷姿：1kg×8
●原産国：インドネシアまたはフィリピン
●特長：成熟果の胚乳の内、周縁部の固形胚乳を削り取り乾燥し、細かく粉碎。サブプレなどに使用しています。
メッシュ：10～35

【株式会社前田商店】



その他ナッツ 【クレイン・ウォルナット・シェリング社】 カリフォルニア産クルミ LHP

- 商品コード：#3363、#3364
●容量荷姿：1kg、11.34kg
●特長：明るい色合いのライトカラー。ハーフサイズとピースの混在です。殻割後すぐに窒素を充填しているため、酸化が抑えられ、フレッシュな味と香りが持続します。



ココナッツ ココナッツ エキストラファイン

- 商品コード：#3479
●容量荷姿：1kg×8
●原産国：インドネシアまたはフィリピン
●特長：成熟果の胚乳の内、周縁部の固形胚乳を削り取り乾燥し、レギュラータイプより細かく粉碎。サブプレなどに使用しています。
メッシュ：12～30

【株式会社前田商店】



その他ナッツ 【クレイン・ウォルナット・シェリング社】 カリフォルニア産クルミ LMP

- 商品コード：#3828
●容量荷姿：13.6kg
●特長：1/8割れを基準にしたサイズです。刻まずに生地にそのまま混ぜ込んで使えます。



ココナッツ ココナッツ ロング

- 商品コード：#3243
●容量荷姿：1kg×8
●原産国：フィリピン
●特長：厳選されたココヤシの胚乳を細長く削り乾燥させたものです。
(長さ1cm～2cm)

【小林桂株式会社】



その他ナッツ 【株式会社タバタ】 ピーカンナッツ ハーフ 生 選別品

- 商品コード：#3221
●容量荷姿：3kg×3
●原産国：アメリカ

(エージレス入り)



ココナッツ ココナッツミルク

- 商品コード：#3723
●容量荷姿：400ml 4号缶×6
●原産国：タイ
●特長：ココナッツの実の白い胚乳と呼ばれるゼリー状の果肉から作られています。

【石光商事株式会社】



ごま 黒ごまペースト製菓用

- 商品コード：#7321
●容量荷姿：1kg×10

【株式会社和田萬商店】



その他ナッツ パンプキンシード 選別品

- 商品コード：#7614
●容量荷姿：1kg
●原産国：中国
●特長：かぼちゃ種特有の風味を有しています。焼菓子のトッピングにご利用いただけます。(エージレス入り)

【株式会社タバタ】



ごま わだまん 黒洗いごま

- 商品コード：#7550
●容量荷姿：1kg×20
●原材料名：ごま
●特長：洗浄・選別工程をおこなったごまです。尚、火の浸透度を容易に出来るような加工を施しています。

【株式会社和田萬商店】



けしの実 けしの実 白

- 商品コード：#7500
●容量荷姿：1kg
●原材料名：けしの実

【株式会社和田萬商店】



ごま わだまん 白洗いごま

- 商品コード：#7303
●容量荷姿：1kg×20
●原材料名：ごま
●特長：洗浄・選別工程をおこなったごまです。

【株式会社和田萬商店】



③ 油脂・乳製品・卵類

③ 油脂・乳製品・卵類

ホイップクリーム クリアホイップ15ND

- 商品コード：#4129
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：軽さの中に、濃厚な生クリームの乳味があるホイップクリーム(乳脂肪15%)です。独自の油脂技術・乳化技術・おいしさ維持技術を駆使し、瑞々しい食感、冷感があり、フレッシュなおいさが長続きします。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ラクレール

- 商品コード：#4467
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：生クリームの光による劣化や乾燥を抑えるブレンド用クリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ムワール

- 商品コード：#4569
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：すっきりした乳風味で、軽い食感・口どけの良いホイップクリーム。ブレンドする素材のおいしさをよりいっそう引き立てます。(食品添加物表示不要)

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム リシェール

- 商品コード：#4536
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：生クリームのフレッシュな乳風味をより豊かにする、生クリームブレンド用ホイップクリームです。「良好な口溶け」と「乳風味の持続感」を初めて両立させました。光による生クリームの風味劣化を抑制します。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ラテール

- 商品コード：#4176
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪35%
●特長：フレッシュ感のあるクリームとココ味のあるクリームをブレンドする事により、クリーム風味がひろがり、さらに乳味が持続するようになりました。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム トッピング800ND

- 商品コード：#4254
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪27%
●特長：不二製油独自の乳化技術が生んだホイップクリームです。あっさりした味からリッチな味まで豊富なラインアップはどれもが口溶けのよいクリームです。保型性、保存性にも優れた作業性のよいクリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ガトーノイエ22

- 商品コード：#4367
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪22%
●特長：厳選された天然素材のみを使用することで、より生クリームに近い自然な乳味を実現しました。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム クレームドアクラン

- 商品コード：#4683
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：ガーナ産のカカオとクリームを使用した本格的なハイカカオクリームです。無着色でカカオの自然な色合いを生かしました。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム レジェール20

- 商品コード：#4163
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪20%
●特長：総油分40%。軽さの中にさわやかな生クリームの乳味のあるクリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム ガナッシュトッピングダーベルR

- 商品コード：#4247
●容量荷姿：1000ml×12
●特長：口溶けの良いビター感のあるガナッシュクリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム シェフィール

- 商品コード：#4362
●容量荷姿：1000ml×12
●成分：乳脂肪0.5%
●特長：素材のおいしさを引き出すブレンド用クリームです。

【不二製油株式会社】



ホイップクリーム トッピングチョコレートN

- 商品コード：#4258、#4268
●容量荷姿：1000ml×12、10kg
●特長：ココア風味のトッピングクリームです。

【不二製油株式会社】



③ 油脂・乳製品・卵類

プラントベース素材 美味投入 (びみとうにゅう)

- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：生乳の分離法に近い方法で大豆を分離する世界初のUSS製法により生まれたプレミアム豆乳「低脂肪豆乳」です。油分をほとんど含まない豆乳で、大豆の旨味が強く出汁として使えるほか、発酵源としても使用できます。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材 濃久里夢 (こくりーむ)

- 商品コード：#7159
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：USS新製法により得られた大豆クリームです。大豆が持つおいしさ、乳風味とは異なる和風素材としての利用ができます。少量の使用にてダシのうま味を増強できます。植物性乳化素材として乳化安定性に優れています。堅さ、なめらかさなどの物性調整が可能です。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材 濃久里夢ほいっぷくれーる

- 商品コード：#4089
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：USS新製法により得られた大豆クリームを使い、乳由来原料を一切使わず、くせのないすっきりとした豆乳風味に仕立てました。餡にきなこ、抹茶に栗にさつまいも。和の素材に合う二つとないホイップクリーム。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材 マメマージュ

- 商品コード：#7379
- 容量荷姿：500g×12
- 特長：世界初の、大豆でできたクリームチーズ様素材です。動物由来原料不使用。独自の発酵技術を駆使し、芳醇な発酵風味でコクある素材に仕上げました。

【不二製油株式会社】



その他クリーム プロベスト500ND

- 商品コード：#4223
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：3倍に希釈して製菓・調理用に、牛乳同様に使える濃縮タイプの練り込み用クリームです。

【不二製油株式会社】



液体油脂 クックパル

- 商品コード：#2849
- 容量荷姿：16kg
8kg/バックインボックス・ローリー種
- 特長：揚げ上がり、風味安定性に優れたフライ油です。

【不二製油株式会社】



液体油脂 大豆白絞油

- 商品コード：#2415
- 容量荷姿：16.5kg
- 特長：大豆を精製した食用植物油脂です。特有のコクとまろやかな旨味をもち、揚げ物がカラッと揚がります。

【不二製油株式会社】



液体油脂 パームエース10

- 商品コード：#2605
- 容量荷姿：16kg
- 特長：融点が低く、作業性のよい、パームスーパーオレインです。

【不二製油株式会社】



液体油脂 フリーールA

- 商品コード：#2610
- 容量荷姿：15kg
- 特長：砂糖泣き耐性に優れ、コクのあるドーナツ用油脂です。

【不二製油株式会社】



離型油 シュッと油太郎

- 商品コード：#9125
- 容量荷姿：480ml×12
- 特長：原料は植物性油脂を使用しています。製品の風味を変えることなく、高温での安定性に優れ、潤滑性も優れています。

【不二製油株式会社】



離型油 デュボア社 トレンアクティブ PR100

- 商品コード：#9276
- 容量荷姿：600ml×6
- 特長：PR100の成分は、食用植物油脂、植物ワックス、レシチンで、パン全般、ケーキ全般、ビスケット等にお使いいただけます。SGOLの成分は、食用植物油脂、レシチン、酸化防止剤で、スライサー、ホッパー、ディバイダー等にお使いいただけます。

【デュボア社】



③ 油脂・乳製品・卵類

マーガリン

ブリザード スーパー2000LT

■商品コード：#2631

●容量荷姿：500g×20

●特長：ヨーロッパ産発酵バター
の風味が活きる最高級焼物用
マーガリンです。



【不二製油株式会社】

マーガリン

デリソフト

■商品コード：#2586

●容量荷姿：500g×20、(10kg)

●特長：不二製油の油脂技術と、発酵技術
を融合させた、パン練り込み用マーガリン
です。厳選された油脂及び発酵乳などの
効果により、柔らかく、歯切れと口溶けの
良いパンが得られます。



【不二製油株式会社】

マーガリン

ブリザード スーパー1000LT

■商品コード：#2138、#2113

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：ヨーロッパ産発酵バター
の風味が活きる最高級焼物用
マーガリンです。



【不二製油株式会社】

マーガリン

フワージュ

■商品コード：#4086

●容量荷姿：10kg

●特長：油脂技術を追求し、厳選した
酵素を配合したマーガリンです。フ
ワージュを使用することで、パン品
質(ソフトナー、老化防止、ボリューム
アップ)、製パン性(生地調節)改良効果が得られます。多様なアイテム(対
粉5~30%配合)にご使用いただけます。特にチョコ生地、ドライフルーツが
入ったパンのバサつきを防止します。



【不二製油株式会社】

マーガリン

ミュレーム

■商品コード：#2053、#2862

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：焼き菓子の経時的な風習変化をおさ
え、おいしさを持続させることが出来ます。
厳選した欧州産バター、乳製品、弊社独自の
乳風味油脂を原料としています。焼き菓子に
素直なバター風味と深いこく味を付与します。
(香料不使用)



【不二製油株式会社】

マーガリン

ブリザード エクセレントピュアレ

■商品コード：#2734、#2119

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：ニュージーランド産バターを使用し、
良質なバター風味を有するハイコンパウンド
素材です。バターに加え、厳選した乳原料を
配合することで、より一層バターの芳香な
コク味が広がります。配合を工夫することで、
焼き菓子において、バターを使用したときの食感に近づけました。食品添
加物表示のないハイコンパウンド素材です。



【不二製油株式会社】

マーガリン

ニューコンボル 500LT

■商品コード：#2542、#2420

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：バターのココとクリーミ
ーなあと味のコンパウンドマーガリン
です。



【不二製油株式会社】

マーガリン

トスタール2

■商品コード：#2999、#2129

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：焦がしバター風味とココのあるロー
スト感を追求したコンパウンドマーガリン
です。



【不二製油株式会社】

マーガリン

アートピア スイートミルクLT

■商品コード：#2100

●容量荷姿：500g×10、(1kg×10)

●特長：ココのあるミルク風に仕
上げるシートタイプのマーガリン
です。



【不二製油株式会社】

プラントベース素材

ソイレブール

■商品コード：#2591

●容量荷姿：500g×20

●特長：USS製法で作りに出された大豆由来
の豆乳クリームバターです。大豆本来の
ココやうまみを感じられる上に、後味は
スッキリとしています。
冷凍品です。そのまますぐにカットしてお使
いいただけます。



【不二製油株式会社】

マーガリン

メッセージシリーズ (500・V)

■商品コード：#2628、#2680、#2658、#2414

●容量荷姿：500g×20、10kg

●特長：厳選された乳原料(バターの香りや
ココ味に富んだ乳製品、弊社独自の発酵
乳など)を使用することで、芳醇なバター
風味を付与します。



【不二製油株式会社】

プラントベース素材

ソイレブール ラフィーネ

■商品コード：#2036

●容量荷姿：500g×20

●特長：USS製法で作りに出された大豆由来
の豆乳クリームバターです。しっとり滑らか
な口当たりで、塩味を抑えたタイプです。
冷凍品です。そのまますぐにカットしてお使
いいただけます。



【不二製油株式会社】

③ 油脂・乳製品・卵類

機能性油脂

パーミングL

■商品コード：#2240

●容量荷姿：16kg

●特長：起泡安定性、老化防止能に優れた、生地練りこみ用の製菓油脂です。スポンジ生地に練りこむことで、ソフトな食感に仕上がります。

【不二製油株式会社】



フィリング

フジサニー カスタード 100R

■商品コード：#4410

●容量荷姿：1kg×12

●特長：卵黄がたっぷりに入ったデザート用です。

【不二製油株式会社】



機能性油脂

パーミングH

■商品コード：#2273、#2151

●容量荷姿：8kg、15kg

●特長：起泡力に優れた、生地練り込み用のO/W型オールインミックス用乳化油脂です。スポンジ生地に練りこむことで、口どけ良好に仕上がります。

【不二製油株式会社】



フィリング

クレームコルセRG

■商品コード：#4613

●容量荷姿：1kg×12、(5kg×12)

●特長：無脂乳固形分を豊富に含んだ、濃厚でコクのある乳味豊かな発酵素材です。主にスフレ風のロールケーキ・ブッセに焼き生地にご使用いただけます。その他、洋菓子全般にご使用いただくことで、風味、食感の向上が図れます。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

クレメフロマーージュ

■商品コード：#4525

●容量荷姿：1kg×12

●特長：クリームチーズを配合し、独自の発酵技術を組み合わせることでコクのあるクリームチーズ風味のペーストに仕立てました。クリームチーズの代わりにクレメフロマーージュをお試し下さい。自然な風味のままコストを抑えることができます。ソフトな物性なので、他の素材と簡単に混ぜることができ作業性にも優れています。

【不二製油株式会社】



フィリング

フロマーージュブラン・アソルティエ

■商品コード：#4723

●容量荷姿：1kg×12

●特長：新しいお菓子作りをお手伝いする、今までにない製菓用発酵素材です。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

クヴァールD20C

■商品コード：#4335

●容量荷姿：1kg×12

●特長：独自の乳化、発酵技術により開発したクリームチーズ素材です。D20はデンマークタイプの風味で洋菓子に最高です。

【不二製油株式会社】



乳化素材

プロダッシュ800

■商品コード：#2261、#2176

●容量荷姿：1kg×12、5kg×3

●特長：菓子作りに必要な生クリーム、砂糖、卵黄を組み合わせた使いやすい製菓素材です。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

ケーゼ クリーム カマンベール

■商品コード：#4356

●容量荷姿：1kg×12

●特長：バラエティ豊かなナチュラルチーズの風味が生きている「ケーゼ」シリーズです。「クリーム」は、クリームチーズを使用したレシピをそのまま応用できます。「カマンベール」は、焼成しても焼き残り、冷めても硬くならずソフトな食感が持続します。また、チーズケーキの新しい風味作りや、調理・惣菜メニューのバラエティ化にも効果を発揮します。

【不二製油株式会社】



冷凍生地

パイブルージュ エクセレントシート15

■商品コード：#7586

●容量荷姿：1.5kg×6枚

●特長：折パイ・練りパイの特性を兼ね備えたこだわりのパイ生地です。

【不二製油株式会社】



チーズフィリング

クレマ・デ・マスカルポーネR

■商品コード：#4576

●容量荷姿：1kg×12

●特長：発酵技術を駆使することで、イタリア産マスカルポーネに負けない乳味と芳醇なコク味を創出しました。ナチュラルチーズをふんだんに配合した、濃厚な本格的マスカルポーネチーズ素材です。

【不二製油株式会社】



プラントベース素材

Violife 植物生まれのとろけるスライス・シュレット (チェダータイプ、モッツァレラタイプ)

●容量荷姿：スライス 500g (20g×25枚)×8
シュレット 250g×16

●特長：植物由来素材の発酵・抽出のみのシンプルな工程で乳由来のチーズのような味わいやコクを再現したプラントベースチーズです。



③ 油脂・乳製品・卵類

マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター アピカ

■商品コード：#2028、#2534

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：菓子・パン練り込み用。バターを40%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与しています。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター プティ・プールi

■商品コード：#2626、#2772

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを5%配合したコンパウンドマーガリン。アイルランド産発酵バターと独自のフレーバーによりマイルドなバター風味が特長です。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター エールi

■商品コード：#2498、#2800

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを30%配合したコンパウンドマーガリン。新しい美味しさを演出するマイルドな焼き上がり風味、後味の良さが特長です。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター プリメランi

■商品コード：#2641

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを10%配合したコンパウンドマーガリン。アイルランド産発酵バターと独自のフレーバーによりバター風味とコクのある後味を付与しています。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター ジェニューイン

■商品コード：#2799

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：菓子・パン練り込み用。アイルランド産発酵バターを40%配合したコンパウンドマーガリン。発酵乳と発酵系バターフレーバーの配合によるコクと後味の良さが特長です。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター プリメランiシート

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：ペストリー用折込み。アイルランド産発酵バターを10%配合したコンパウンドマーガリン。アイルランド産発酵バターと独自のフレーバーによりバター風味とコクのある後味を付与、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適です。有塩(1%)



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター ジェニューインシート

■商品コード：#2776

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：ペストリー用折込み。アイルランド産発酵バターを40%配合したコンパウンドマーガリン。発酵乳と発酵系バターフレーバーの配合によるコクと後味の良さが特長、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適です。有塩(1%)



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

マイスター ゴールドスーパー(無塩)

■商品コード：#2012、#2006

- 容量荷姿：500g×20、10kg
- 特長：焼き上がりの豊かなバター風味が持続します。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター マディーラ

■商品コード：#2018

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：菓子・パン練り込み用。バターを20%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与しています。



ファットスプレッド

【株式会社 J- オイルミルズ】

マイスター デリシア

■商品コード：#2722

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：植物性油脂をベースに水を使用せず、カルピス社製のフレッシュな「バターミルクパウダー」を25%配合した製菓用ファットスプレッドです。(油脂分約75%)香料を使用していないので、自然な乳の味が特長で、他の素材の風味を活かします。ロドけが良いので、バタークリームにも適しています。



マーガリン

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランマスター デルフィーナ

■商品コード：#2024

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：ペストリー用折込み、バターを20%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適です。有塩(1%)



その他油脂

【株式会社 J- オイルミルズ】

マイスター マイブロットEZ200

■商品コード：#2286

- 容量荷姿：10kg
- 特長：澱粉の老化を抑え、ソフトなおいしさを永く保ち、しかも乳化剤を使用していません。



③ 油脂・乳製品・卵類

ショートニング スーパーアトランタ

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2102
- 容量荷姿：15kg
- 特長：クリーミング性がすぐれています。バターケーキ、フィリングクリーム、クッキー等にご使用いただけます。



マーガリン ラブルガトープルターニュ

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#22745
- 容量荷姿：500g×10×2
- 特長：フランス・ブルターニュ地方の発酵バターを使用した、豊かなバターのコクと風味。油脂の結晶コントロール技術により、パンや焼き菓子の食感はバターのように仕上がります。



ショートニング T-スペシャル

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2360
- 容量荷姿：15kg
- 特長：シャープな口溶けをL,M,Hの3つの硬さで提供します。



マーガリン ラブルシートCP

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2763
- 容量荷姿：500g×10
- 特長：生のバターではなく、加熱したバターの香りをターゲットにしているので、自然でしっかりとしたバター風味になっています。バターを配合していない、ノンコンパウンドタイプです。



ショートニング S-スペシャル100LT

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2493
- 容量荷姿：15kg
- 特長：常温で半固形状の特性を持ち、フィリングクリームやペースト状の製品に最適です。



マーガリン ラブルガトー

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#22742
- 容量荷姿：10kg
- 特長：バターを使ったかのような風味、食感が出る新しいタイプのマーガリンです。製菓・製パン向け練り込み用マーガリンです。ただひたすらに、バターの味と物性を追求しました。



ショートニング スプレnder-L

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2364
- 容量荷姿：15kg
- 特長：安定した乳化力でソフトでしっとりしたケーキができます。



ショートニング パスキー

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2200
- 容量荷姿：16kg
- 特長：卵と一緒にホイップできる液体ショートニングです。軽く、口溶けの良いバターケーキを作ることができます。



機能性油脂 スプレnder-HG

【株式会社 J- オイルミルズ】

- 商品コード：#2512
- 容量荷姿：16kg
- 特長：すぐれた気泡力で安定した生地作りができます。



機能性油脂 パホーマー

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2733、#2732
- 容量荷姿：5kg、16kg
- 特長：スポンジケーキ作りを安定させる気泡性乳化油脂です。ゼノアを併用したオールインミックス法によりソフトでしっとりとしたスポンジが出来上がります。



液体油脂 ニッカ サラダ油 ヴァイオレット

【株式会社 J-NIKKA パートナース】

- 商品コード：#2402
- 容量荷姿：16.5kg
- 特長：大豆油のまろやかな風味を生かしたサラダ油です。ドレッシング、マヨネーズから様々な料理に使われています。



機能性油脂 ゼノア

【月島食品工業株式会社】

- 商品コード：#2173、#2170
- 容量荷姿：7kg、16kg
- 特長：後油法で安定したスポンジケーキ作りが出来る液体油です。パホーマーと合わせてオールインミックス法によるスポンジを作ること出来ます。



③ 油脂・乳製品・卵類

③ 油脂・乳製品・卵類

クリーム クリーム〈47〉

- 容量荷姿：1000ml
- 特長：最高級の原乳を使って仕上げたハイグレードな純生クリーム。深いコクがあります。

【株式会社大弘】



フレッシュバター 北海道よつ葉バター（食塩不使用）

- 商品コード：#2507
- 容量荷姿：450g×30
- 特長：北海道産の良質な生乳を100%使用。ミルクの風味と豊かなコクをぎゅっと濃縮した、製菓・製パンに活躍する食塩不使用タイプです。



クリーム クリーム〈35〉

- 商品コード：#4739
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：自然の風味をそのまま詰めた低脂肪生クリーム。プロの技術が生きる製品です。

【株式会社大弘】



フレッシュバター 北海道よつ葉バター（加塩）

- 商品コード：#2508
- 容量荷姿：450g×30
- 特長：乳原料は北海道産の良質な生乳を100%使用。ミルクの風味と豊かなコクをぎゅっと濃縮した、上品な味わいです。



クリーム フレッシュ38

- 商品コード：#4148
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：オーバーランが高いヨーロッパタイプ。純乳脂オンリーの低脂肪クリームです。

【株式会社大弘】



フレッシュバター 北海道よつ葉発酵バター（食塩不使用）

- 商品コード：#2524
- 容量荷姿：450g×30
- 特長：北海道産100%の良質なクリームを、乳酸発酵させて造りあげたコクのある深い味わいのバターです。ミルクの優しい風味に加え、発酵バター特有のヨーグルトのようなすっきりとした爽やかな後味が、パンやお料理の美味しさをいっそう引き立てます。



クリーム フレッシュナマチョコDX

- 商品コード：#4152
- 容量荷姿：1000ml
- 成分：乳脂肪30%、カカオバター8%
- 特長：クーベルチュールを原料とし、甘さをおさえてオールシーズン味わうチョコの生クリームです。

【株式会社大弘】



全粉乳 よつ葉全粉乳

- 商品コード：#4035、#4735
- 容量荷姿：25kg、700g×12
- 特長：北海道産の生乳から水分を取り除き、乾燥させた全粉乳です。栄養成分比率は牛乳とほぼ同等です。コクや風味向上の目的で洋菓子・製パン、料理に幅広くご利用いただけます。また、水に溶かして牛乳代わりにお飲みいただくことも出来ます。



クリーム デュオショコラ

- 商品コード：#4400
- 容量荷姿：1000ml
- 成分：乳脂肪10%、カカオバター5.6%
- 特長：クーベルチュールをふんだんに使った生クリーム。経済的な人気商品です。

【株式会社大弘】



脱脂粉乳 よつ葉脱脂粉乳

- 商品コード：#4036、#4703
- 容量荷姿：25kg、1kg×12
- 特長：北海道産の生乳を100%使用した風味豊かな脱脂粉乳です。北海道産生乳を100%使用していますので、「北海道産」の産地呼称が可能です。



ショートニング フレッシュプレス ショートニング1500g

- 商品コード：#2587
- 容量荷姿：1500g×12
- 特長：水素添加せず、トランス脂肪酸フリー！パーム油を使った、新しいショートニングが登場しました。化学合成農薬や化学肥料を使わずに栽培された、ナチュラルなパーム油を使い、独自の無水素添加精製で生産しています。



③ 油脂・乳製品・卵類

フィリング

NKプレミアムカスタード

■商品コード：#4605

●容量荷姿：2kg×5

●特長：独自技術とシェフの技を生かし、卵と乳の自然な味わいを実現したプレミアムな一品です。



【日新化工株式会社】

フレッシュバター

カルピス(株)バター (有塩)

■商品コード：#2044

●容量荷姿：450g×30

●特長：乳本来の味と香りを大切にしたクリーミーな白いバター。他の素材の持ち味を上手に生かします。均一な組織で抜群の伸展性、やさしく芳醇な風味が最高です。

【カルピス株式会社】



フィリング

NKカスタードGF

■商品コード：#4606

●容量荷姿：1kg×6

●特長：脱脂濃縮乳や乳脂肪、乳たんぱくを使用したコクの深いカスタードです。



【日新化工株式会社】

フレッシュバター

カルピス(株)バター (食塩不使用)

■商品コード：#2521

●容量荷姿：450g×30

●特長：乳本来の味と香りを大切にしたクリーミーな白いバター。他の素材の持ち味を上手に生かします。均一な組織で抜群の伸展性、やさしく芳醇な風味が最高です。

【カルピス株式会社】



フィリング

NKキャラメルカスタード

■商品コード：#4607

●容量荷姿：1kg×6

●特長：キャラメルの苦みとコクのある控えめな甘さが効くカスタードです。



【日新化工株式会社】

プロセスチーズ

Luxe リュクス クリームチーズ

■商品コード：#4546、#4547

●容量荷姿：1kg×12、(2kg×6)
5kg×2

●特長：北海道の酪農の発祥地である道南の新鮮な牛乳を100%使用し、生乳の風味を生かし、4種類の乳酸菌による爽やかな風味をプラスしたクリームチーズです。

【北海道乳業株式会社】



ナチュラルチーズ

オーストラリア MGナチュラル クリームチーズ

■商品コード：#4353、#4382

●容量荷姿：10kg、2kg×6

●特長：酪農王国オーストラリアの自然放牧の牛から搾った生乳を厳選し最新の技術により作られた新しいタイプのクリームチーズです。酸味、塩味を抑えて作られた、クセのないマイルドタイプ。料理の際も他の材料と混ぜ易く、従来のクリームチーズにはない水に溶けやすい性質があります。



【株式会社野澤組】

卵製品

凍結全卵

■商品コード：#28078

●容量荷姿：1kg×12

●特長：新鮮な鶏卵を原料とし、衛生的に割卵した液全卵を殺菌・凍結した製品です。加熱殺菌しておりますので、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などの心配がなく、安心して各種加工品にお使いいただけます。(冷凍品)

【キューピータマゴ株式会社】



ナチュラルチーズ

ポーリークリームチーズ3LB

■商品コード：#4161

●容量荷姿：1.36kg×10

●特長：新鮮なミルクから作られた100%アメリカンナチュラルクリームチーズ。ミルクィな風味を保ちながら濃厚でしっかりとした味があります。甘さを引き立てるさわやかな酸味。白さが際立ちます。



【株式会社野澤組】

卵製品

加糖凍結卵黄20

■商品コード：#8405

●容量荷姿：2kg×6

●特長：新鮮な鶏卵から分離した卵黄に、砂糖を20%加え、殺菌・凍結した製品です。凍結による変性が少なく、カスタードクリーム、洋菓子やアイスクリームなどに幅広くお使いいただけます。(冷凍品)

【キューピータマゴ株式会社】



ナチュラルチーズ

BUKO クリームチーズ

■商品コード：#4120

●容量荷姿：1.8kg×6

●原産国：デンマーク

●特長：乳脂肪70%



【株式会社野澤組】

卵製品

凍結卵白 (P)

■商品コード：#8404

●容量荷姿：1.8kg×6

●特長：新鮮な鶏卵から分離した卵白を殺菌・凍結した製品です。加熱殺菌しておりますので、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などの心配がありません。また、生の卵白と同等の粘度や風味を残しておりますので、各種加工品にそのままお使いいただけます。(冷凍品)

【キューピータマゴ株式会社】



③ 油脂・乳製品・卵類

卵製品

【キューピータマゴ株式会社】

乾燥卵白Wタイプシリーズ

■商品コード：#8430

●容量荷姿：1kg×10、(10kg)

●特長：厳選した卵白を原料とした乾燥卵白です。当製品1kgに7kgの水を加えると8kgの液卵白に相当します。凝固力や消泡性などの違いにより、各種タイプを取りそろえております。



卵製品

【SOSA 社】

アルブミナ

■商品コード：#28028

●容量荷姿：500g×6

●特長：独自の精製技術により開発された乾燥卵白。気泡性が高く、きめの細かい安定性のあるメレンゲを作ることができ、作業効率の向上にも役立ちます。また、補強として使用することで、より安定した生地に仕上げることができます。生菌数も少ないため、非加熱でも安心してご使用いただけます。



④ フルーツ・抹茶・栗類

④ フルーツ・抹茶・栗類

ペーस्ट

【DKSH ジャパン株式会社】

コンパウンド フルーツ

■商品コード：レモン:#6222 マンゴー:#16136 ラズベリー:#6232
 シャンパン:#20821 オレンジ:#6221 ストロベリー:#6220
 バイナップル:#6223 チェリー:#6226

- 容量荷姿：1kg×4
- 原産国：ベルギー
- 特長：濃縮のフルーツペースト(濃縮呈味量)です。ジュースやピューレだけで表現できない色や味の表現を可能にします。ホイップクリームやクリームなど洋生菓子や焼き菓子やチョコレートのフィリングなど幅広くご使用いただけます。



フルーツ缶詰

【日仏商事株式会社】

ビデカ プチポワール (洋ナシ)

■商品コード：#6027
 ●容量荷姿：425g×24 (固形210g)



ドライフルーツ

【日仏商事株式会社】

フリーズホール (センガセンガナ)

■商品コード：#16213
 ●容量荷姿：500g
 ●特長：ポーランド産のセンガセンガナ種のいちごを常圧乾燥させたもの。水分は3.0%以下。



フルーツ加工品

【日仏商事株式会社】

サバトン オレンジラメル

■商品コード：#6846、#16420
 ●容量荷姿：1kg×12、300g×12
 ●特長：良質のオレンジを特殊釜でじっくり煮上げ、一定の長さの棒状に美しくカットした非常に香り高い製品です。チョコレート掛けなどに最適です。



ドライフルーツ

【日仏商事株式会社】

フランボワーズ プリゼ

■商品コード：#16305
 ●容量荷姿：500g
 ●特長：アメリカ産のいちごをチップ状にし、常圧乾燥させたもの。水分は5.0%以下。



フルーツ加工品

【日仏商事株式会社】

サバトン オレンジピールヘビーシロップ漬け (1/4カット)

■商品コード：#6058
 ●容量荷姿：1050g×12(固形量650g)(2.8kg×4)
 ●特長：良質のオレンジを特殊釜で煮上げた、とてもやわらかい製品です。



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY カシス ホール

■商品コード：#6452
 ●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



フルーツ缶詰

【日仏商事株式会社】

ビデカ オレンジスライス (皮付)

■商品コード：#6021
 ●容量荷姿：410g×24 (固形225g)



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY グロゼイユ ホール

■商品コード：#6428
 ●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



フルーツ缶詰

【日仏商事株式会社】

ビデカ オレンジセグメント

■商品コード：#6043
 ●容量荷姿：425g×24 (固形240g)



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY ミルティーユ ホール

■商品コード：#6516
 ●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



④ フルーツ・抹茶・栗類

冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY グリオット ホール

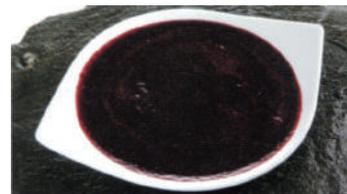
■商品コード：#6736
●容量荷姿：1kg、ケース:5kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY 無糖 カシス ピューレ

■商品コード：#6512
●容量荷姿：1kg、ケース:6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY フランボワーズ モルソー

■商品コード：#6724
●容量荷姿：1kg、ケース:5kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY 無糖 フランボワーズ ピューレ

■商品コード：#6517
●容量荷姿：1kg、ケース:6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY ペシュ ヴィーニュ 1/4カット

■商品コード：#16211
●容量荷姿：1kg、ケース:5kg
赤桃・皮付き、約30個入り



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY 無糖 グロゼイユ ピューレ

■商品コード：#6566
●容量荷姿：1kg、ケース:6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY ルバーブ モルソー

■商品コード：#6683
●容量荷姿：1kg、ケース:5kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY 無糖 パッションフルーツ ピューレ

■商品コード：#6514
●容量荷姿：1kg、ケース:6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

シコリは、リョネ地方の丘陵に広がる約240件の果樹園の共同組合です。すべての工程管理を自分たちの手で行い、収穫後6時間以内の果物を加工しています。解凍しても水が出にくく、型崩れも少ないので、飾りとしても使えます。

品名	容量荷姿
SICOLY フランボワーズ ホール ■商品コード：#6372	1kg、ケース:6kg
SICOLY ミュール ホール ■商品コード：#6453	1kg、ケース:6kg
SICOLY フレーズデボワ ホール ■商品コード：#6377	400g、ケース:4.8kg
SICOLY いちじく ホール ■商品コード：#16434	1kg、ケース:5kg
SICOLY フレーズ センガセンガナ ホール ■商品コード：#66108	1kg、ケース:5kg
SICOLY りんご キューブ ■商品コード：#6665	1kg、ケース:5kg
SICOLY ミラベル 1/2カット(オレイヨン) ■商品コード：#16437	1kg、ケース:5kg
SICOLY アプリコット 1/2カット ■商品コード：#16810	1kg、ケース:5kg

冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY 無糖 パイナップル ピューレ

■商品コード：#16124
●容量荷姿：1kg、ケース:6kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY 加糖 フレーズ ピューレ

■商品コード：#6515
●容量荷姿：1kg、ケース:6kg



④ フルーツ・抹茶・栗類

冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

加糖 フランボワーズ ピューレ

■商品コード：#16438

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

無糖 ライチ ピューレ

■商品コード：#6887

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



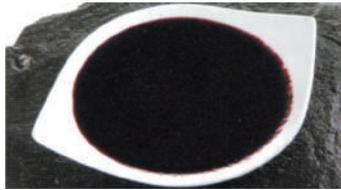
冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

無糖 ミルティュー ピューレ

■商品コード：#6568

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

800ヘクタールにも及ぶ広大な農地が高度200mから800mにかけて広がっています。高度差を活かした農地の活用で、それぞれの果物にあった最適な栽培環境を実現しています。自社農園で栽培された果物から作られているシコリの冷凍フルーツピューレは、フレッシュフルーツの味が生きています。

冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

無糖 ペシュ ブランシュ ピューレ

■商品コード：#6537

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

無糖 青りんご ピューレ

■商品コード：#6373

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

無糖 オレンジ ピューレ

■商品コード：#6682

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍ピューレ 【アンベール・ジャパン株式会社】

SICOLY

無糖 マンダリン ピューレ

■商品コード：#6680

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



品名	容量荷姿
SICOLY 加糖 レモンピューレ ■商品コード：#6757	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ババマンガピューレ ■商品コード：#6773	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ミュールピューレ ■商品コード：#66071	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 パッションフルーツピューレ ■商品コード：#64012	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 クラッシュレモンピューレ ■商品コード：#60657	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 シトロングヴェールピューレ ■商品コード：#6564	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 グリオットピューレ ■商品コード：#6756	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 野バラピューレ ■商品コード：#6481	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 アプリコットピューレ ■商品コード：#6533	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 フレーズ デボワ ピューレ ■商品コード：#6643	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 マンゴーピューレ ■商品コード：#60517	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ノワドココピューレ（繊維なし） ■商品コード：#13601	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ノワドココピューレ（繊維あり） ■商品コード：#3218	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ベッシュドゥーヴィーニュピューレ ■商品コード：#6642	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ポワールピューレ ■商品コード：#6558	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 オレンジ サンギンピューレ ■商品コード：#6758	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ピンクグレープフルーツピューレ ■商品コード：#16055	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ベルガモットピューレ ■商品コード：#26517	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 カラマンシーピューレ ■商品コード：#60671	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 フレーズ（センガセンガナ）ピューレ ■商品コード：#166034	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 フリュイ ルージュピューレ ■商品コード：#6480	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ルバーブピューレ ■商品コード：#66612	1kg、ケース：6kg

④ フルーツ・抹茶・栗類

フルーツ缶詰 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 ペッシュ・ブランシュ (ホール)

- 商品コード：#16037
- 容量荷姿：1号缶×12
- 原産国：フランス・ガスコーニュ産
- 特長：ほどよく熟れた果肉のやわらかい上品な香りの果実を手で剥きます。



ピューレ 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 野バラのピューレ

- 商品コード：#16245
- 容量荷姿：1kg×6
- 原産国：フランス・アルザス地方
- 特長：エグランティーヌは赤い実をつける野生のバラです。実を摘んで軸を取り、数日間乾かしてから熱湯で茹で、何回もミルで挽いて野バラのピューレが出来上がります。



ミロワール・ヌートル 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 aldia フリュージェル ヌートル80

- 商品コード：#16044
- 容量荷姿：7kg×2
- 特長：即席希釈タイプ。お好みのピューレ、洋酒を最大20%まで加えられます。



ミロワール・ヌートル 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 aldia フリュージェル ヌートル100

- 商品コード：#16043
- 容量荷姿：7kg×2
- 特長：直塗りタイプ。甘さ控えめ。そのまま使用できます。



ドライフルーツ 【デルスールジャパン株式会社】 メゾン・ルカディル セミドライアプリコット

- 商品コード：#6528
- 容量荷姿：500g×20袋
- 特長：肉厚でジューシーな上質グレードの杏を原料に使用。独自製法により自然な甘みとほのかな酸味を残し、豊かな果肉感と果実本来のフレッシュな味わいを追求したセミドライアプリコットです。



ドライフルーツ 【デルスールジャパン株式会社】 メゾン・ルカディル セミドライフィグ

- 商品コード：#60667
- 容量荷姿：500g×20袋
- 特長：上質グレードの白いちじくを原料に使用。果実本来の風味を残す伝統製法により、柔らかく歯触りの良い食感に加え、凝縮した旨味を最大限に引き出した逸品です。



ソース 【デイリーフーズ株式会社】 フルーツソースシリーズ

- 容量荷姿：1kg袋×6 ※メーカー直送またはお取り寄せ品
- 特長：果実の鮮やかな色合いとさわやかな酸味で贅沢に仕上げました。生クリームと合わせても保形性を維持し、そのまま冷凍、クリームに混ぜて冷凍しても解凍後、離水することはありません。トッピングにも最適です。

ソース・オ・フーズ-BC

- 商品コード：#16460
- イチゴの果肉を贅沢に使用した香り豊かなソースです。
- 糖度：40°



ソース・オ・ミルティュー-BC

- 商品コード：#16468
- ブルーベリー果肉をホールのままふんだんに使用した贅沢なソースです。
- 糖度：40°



ソース・オ・オランジュ-BC

- 商品コード：#16825
- オレンジのビター感を大切に、洋酒を効かせた高級感あふれる果肉入りソースです。
- 糖度：40°



ソース・オ・白桃-BC

- 商品コード：#60651
- 瑞々しい白桃の果肉と国産の白桃ピューレを配合した優しい甘さのソースです。
- 糖度：40°



ソース・オ・バナナヌ

- 商品コード：#16817
- 厳選したバナナを贅沢に使用。色調の変化もなくフレッシュバナナを食べているような味わいです。
- 糖度：35°



ソース・オ・ショコラ

- 商品コード：#60676
- パイピングやトッピングはもちろん、生クリームと合わせるだけで簡単に高級感あるチョコレートクリームが出来上がります。
- 糖度：70°



ソース・オ・カラメル-R

- 商品コード：#160148
- 焦がしたようなほろ苦さのカaramelソース。パイピングやサンドにも使えます。
- 糖度：65°



ジャム 【デイリーフーズ株式会社】 ジュールジャムシリーズ

- 容量荷姿：1kg袋×6 ※メーカー直送またはお取り寄せ品
- 特長：「DFCジュール製法®」で加熱殺菌をしたジャム。果実本来のフレッシュ感ある風味と存在感のある食感が特長で、トッピングやクリームの練りこみなどに最適です。

ジュールジャムストロベリー70

- 商品コード：#16896
- イチゴの果実感を残したプレザーブスタイル。果実含有量は70%です。
- 糖度：48°



ジュールジャムブルーベリー70

- 商品コード：#60124
- ブルーベリーの果実を残したプレザーブスタイル。果実含有量は70%です。
- 糖度：48°



④ フルーツ・抹茶・栗類

ジャム

【デリーフーズ株式会社】

耐熱性ジャムシリーズ

- 容量荷姿：1kg袋×6 ※メーカー直送またはお取り寄せ品
- 特長：流動性が少なくしっかりとした仕上がりで、ベタつきや型くずれしません。熱を加えても溶け出さず、香りも飛ばない耐熱タイプです。

ストロベリー55HR

■商品コード：#26034

イチゴの風味を程良く残し、焼成後も香りが飛ぶことはございません。トッピングや包み込みでご使用ください。

- 糖度：55°



ラズベリー55HR

■商品コード：#6947

ラズベリーの香りと甘酸っぱさを活かした清涼感あふれるジャムです。トッピングや包み込みでご使用ください。

- 糖度：55°



瀬戸内レモン55HR

■商品コード：#6934

瀬戸内産レモンの果皮と果汁を贅沢に使用。香りづけにブランデーを使用した高級感のあるジャムです。

- 糖度：55°



フルーツ加工品

【デリーフーズ株式会社】

リンゴプレザーブ

■商品コード：#6442

- 容量荷姿：2kg
- 特長：厳選された国産リンゴを使用し、リンゴ本来の「シャキッ」とした食感を残しました。甘さ控えめで、味、色に優れたプレザーブです。(7mmスライス扇形)
- 糖度：30°



フルーツ加工品

【株式会社うめはら】

オレンジ カット3ミリ A

■商品コード：#16014

- 容量荷姿：(1kg×6)、10kg
- 特長：角切り。



フルーツ加工品

【株式会社うめはら】

オレンジ カット7ミリ A

■商品コード：#16171、#66011

- 容量荷姿：1kg×6、10kg
- 特長：角切り。他に7ミリソフトタイプもあります。



ジャム

【タカ食品工業株式会社】

ラズベリー P-31

■商品コード：#6441

- 容量荷姿：1号缶(3.75kg)×6
- 特長：スリタイプのラズベリージャムです。



フルーツ加工品

【株式会社うめはら】

ユズカット 5ミリ

■商品コード：#16625、#16252

- 容量荷姿：1kg×6、10kg
- 特長：角切り。



ジャム

【タカ食品工業株式会社】

アプリコット P-30

■商品コード：#6145

- 容量荷姿：1号缶(3.75kg)×6
- 特長：スリタイプのアプリコットジャムです。



フルーツ加工品

【株式会社うめはら】

ミックスフルーツA

■商品コード：#16018、#16057

- 容量荷姿：1kg×6、10kg
- 特長：オレンジ、レーズン、チェリー(1/2カット)、アップル、パインのミックスです。



フルーツ加工品

【株式会社マルヤ】

イヨカンプチカット

■商品コード：#6563

- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：愛媛産のイヨカンのピールを細かくカットして糖度(Bx)70に仕上げました。



フルーツ加工品

【株式会社うめはら】

ミックスフルーツDC5

■商品コード：#26063

- 容量荷姿：10kg
- 特長：オレンジ、レーズン、レモン、チェリー(5mmカット)、パインのミックスです。



④ フルーツ・抹茶・栗類

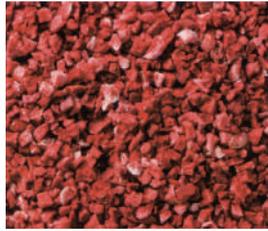
ドライフルーツ

FDイチゴ 0~5ミリピース

■商品コード：#6468

●容量荷姿：250g×8

●特長：風味・酸味・色調に優れたポーランド産センガセンガナ種のいちご100%、無添加、無着色です。



【株式会社明治】

フルーツ加工品

ドレンチェリー (赤)

■商品コード：#16803

●容量荷姿：400g×5×6

●特長：桜桃を厳選し、製菓、製パン用として選りすぐったものを、独特の加工法によってその風味を損なわず極めて衛生的に製造された製品です。



【和歌山罐詰株式会社】

パウダー

FDイチゴパウダー ヨーロッパ

■商品コード：#16485

●容量荷姿：1kg×10

●特長：センガセンガナ種のパウダーにクリームパウダーを5%配合し、口当たりをマイルドにしたものです。



【株式会社明治】

フルーツ加工品

ドレンチェリー (緑)

■商品コード：#16804

●容量荷姿：400g×5×6

●特長：桜桃を厳選し、製菓、製パン用として選りすぐったものを、独特の加工法によってその風味を損なわず極めて衛生的に製造された製品です。



【和歌山罐詰株式会社】

フルーツ加工品

あんず シラップ漬け (ヘビー)

■商品コード：#6435

●容量荷姿：2号缶×24

●形 状：2つ割り

●原産国：南アフリカ共和国

●固形量：490g

●内容総量：825g



【ゴールドリーフ】

ドライフルーツ

KBLEゼーン

■商品コード：#60210

●容量荷姿：13.6kg

●特長：天日乾燥されたトンブソン種なしレーズンです。このサイズはレーズン生産量の約75%を占めております。製パン、製菓、チョコレート・コーティング、シリアル、スナック等に使用される一番の人気製品です。1ポンド当たりの粒数は800~1,200です。



【双日株式会社】

フルーツ加工品

黄桃 シラップ漬け (ライト)

■商品コード：#6335

●容量荷姿：2号缶×24

●形 状：2つ割り

●原産国：南アフリカ共和国

●固形量：480g

●内容総量：825g



【ゴールドリーフ】

ドライフルーツ

パインダイス8mm

■商品コード：#16388

●容量荷姿：1kg×20

●原産国：タイ



【大信実業株式会社】

パウダー

ゆず陳皮

■商品コード：#16247、#26247

●容量荷姿：1kg×5、(2kg×5、5kg)

●特長：高知県馬路村産のゆず皮を乾燥・粉碎した、香り高きゆず皮陳皮です。漬物・製麺の練り込み・ゆず香辛料・ふりかけ等の原料としてお使いください。(12-50バス)



【株式会社加藤美蜂園本舗】

ドライフルーツ

ドライ マンゴースライス

■商品コード：#62106(SO2あり)

#62166(SO2なし)

●容量荷姿：2kg×10

●特長：セブの太陽をたっぷり浴びたカラバオ種のマンゴーをスライス状にカットし乾燥させました。もっちりとした食感と濃厚なマンゴーは夏に限らず、定番の大人気商品です。



【株式会社デルタインターナショナル】

ドライフルーツ

ドライ クランベリー ソフトモイスト

■商品コード：#16374、#66621

●容量荷姿：1kg×10、11.34kg

●特長：厳選したクランベリーを選別し、鮮やかな色合いを出すためスライス加工後シロップ漬けています。製菓製パンやサラダのトッピングにご使用いただけます。



【株式会社デルタインターナショナル】

ドライフルーツ

ドライ バナナ5ミリダイス

■商品コード：#16385

●容量荷姿：1kg×20

●特長：フィリピン産のバナナを自然な甘さに仕上げました。バナナ本来の香りが広がり、モチモチとした食感が新しい商品です。そのままスナックとしても勿論、パウンドケーキなどにもご使用いただけます。



【株式会社デルタインターナショナル】

④ フルーツ・抹茶・栗類

パウダー

加工用抹茶 K-2号 K-3号 K-4号 K-5号 K-6号

■商品コード：#8743、#8452、#8630、
#8659、#9123

- 容量荷姿：1kg
- 特長：抹茶の風味も良く製菓材料として最適です。

【株式会社宇治園】



栗加工品

マロンインシロップ ホール

■商品コード：#16419

- 容量荷姿：1.1kg×12
- 特長：栗の風味を引き出すため、バニラビーンズの使用を必要最小限にとどめました。オリジナルのマロンガラス、洋菓子の飾りにお使いください。

※まれに輸送中に割れが生じる場合がございます。



パウダー

グリーンパウダーS

■商品コード：#8811

- 容量荷姿：500g
- 特長：クロレラ入りの抹茶パウダー。京都府産の抹茶70%、クロレラ30%。抹茶の色飛びが軽減されます。

【ジェットコーヒー株式会社】



栗加工品

マロンインシロップ プリジュア

■商品コード：#16429

- 容量荷姿：1.1kg(固形600g)×12
- 特長：ブローケンよりさらに小さな規格です。ロールケーキの中に散りばめる、焼菓子の中に入れるなどで、ヨーロッパ栗の美味しさを味わっていただけます。オリジナルのレシピにぜひお役立てください。

【アンベール・ジャパン株式会社】



栗加工品

サバトン マロンプチカッセ

■商品コード：#16174

- 容量荷姿：1050g×12
(固形量600g)

- 特長：マロンシロップ漬けの香り高いまろやかなマロンのブローケンタイプの缶詰です。ムース及び練り込み等、様々な用途に幅広くご利用いただける洋菓子材料です。

【日仏商事株式会社】



ピューレ

マロンピューレ

■商品コード：#16416

- 容量荷姿：875g×12
- 特長：栗に含まれている苦味成分のタンニンを極力取り除くため、特殊製法で加工しております。ヨーロッパ栗の繊細な味をそのままお使いいただけるように、ストレート品質の無糖でお届けします。

【アンベール・ジャパン株式会社】



ピューレ

サバトン マロンピューレ

■商品コード：#6266

- 容量荷姿：870g×12
- 特長：蒸しマロンをそのままピューレ状につぶした、栗100%のナチュラルな洋菓子材料です。

【日仏商事株式会社】



ピューレ

マロンスイートピューレ

■商品コード：#16439

- 容量荷姿：900g×12
- 特長：厳選されたイタリア産・フランス産の生栗を低糖度で滑らかな、すっきりとした甘さに仕上げました。ヨーロッパ栗本来の香りが非常に高い製品です。バターや生クリームなどと素早く混ぜられます。バニラは添加していません。

【アンベール・ジャパン株式会社】



ペースト

サバトン マロンペースト

■商品コード：#16425、#6337、#16141

- 容量荷姿：240g×48、1kg×12、5kg×4
- 特長：マロンガラス用のマロンをペースト状に加工し、バニラ、砂糖を加えた洋菓子材料です。生クリームと合わせ、モンブランなどに最適です。

【日仏商事株式会社】



ペースト

マロンペースト

■商品コード：#16417

- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：厳選したヨーロッパ栗を最適にご賞味いただくため、天然のマダガスカル産バニラを加え、栗のデリケートな特徴を残して絶妙な味に仕上げています。モンブラン、ムース、焼菓子などのケーキに幅広く、お使いいただけます。

【アンベール・ジャパン株式会社】



クリーム

サバトン マロンクリーム

■商品コード：#16173、#3541、#16052

- 容量荷姿：250g×48、1kg×12、5kg×4
- 特長：マロンをなめらかなクリーム状に加工し、砂糖、バニラを加えた、洋菓子材料です。

【日仏商事株式会社】



クリーム

マロンクリーム

■商品コード：#160731

- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：滑らかでソフトな質感が特徴です。厳選された天然のマダガスカル産バニラを、風味を引き出すために程よく加え、濃褐色に仕上げられています。バターや生クリームなどと非常に混ぜやすく、アイスクリーム、ロールケーキなど多用途にお使いいただけます。

【アンベール・ジャパン株式会社】



④ フルーツ・抹茶・栗類

栗加工品

【株式会社マルヤ】

マロンコンフィッツヴェロナ

- 商品コード：#6072
- 容量荷姿：1号缶×6
- 特長：イタリア産の栗をヴァニラで仕上げた甘露煮です。糖度(Bx)58。20年のロングセラー商品の一つです。



栗加工品

【南食品工業株式会社】

栗甘露煮 Mホール

- 商品コード：#6346
- 容量荷姿：1号缶×6
- 固形量：1900g
- 内容総量：3500g
- 韓国産栗を使用しています。



栗加工品

【堂本食品株式会社】

天津甘栗（業務用）

- 商品コード：#16231
- 容量荷姿：800g×10
- 特長：厳選した中国河北省産の栗を石焼き製法で仕上げ、シロップ漬けに。和洋のデザート素材として活用いただけます。



栗加工品

【株式会社せき】

茨城県産冷凍蒸栗ペーストA0.8ミリ

- 商品コード：#26370
- 容量荷姿：2kg×10
- 特長：0.8mmメッシュ裏ごしをすることで栗の風味を残しつつ、なめらかな舌触りを実現しました。茨城県産の栗にグラニュー糖を練り込み、糖度40度前後で管理しております。



栗加工品

【フタバ食品株式会社】

マロングラッセ ロッティブローケン

- 商品コード：#16165、#16019、#16689
- 容量荷姿：5kg、1kg×10、170g×36
- 特長：製造過程でこわれたもので、品質は変わりません。高級洋菓子です。



栗加工品

【株式会社うめはら】

和栗ペースト 2mm

- 商品コード：#26043
- 容量荷姿：1kg×12
- 原材料：栗、砂糖
- 配送：冷凍便
- 特長：2ミリメッシュ。栗を鬼皮付きのまま焙煎した香り高いマロンペーストです。



栗加工品

【フタバ食品株式会社】

プチマロンS

- 商品コード：#186610
- 容量荷姿：100粒×5B/L
- 特長：小粒タイプ。シロップをきったマロンです。チョコ掛け、トッピング、センターに最適です。



栗加工品

【堀永殖産株式会社】

渋皮付 栗甘露煮S

- 商品コード：#16138
- 容量荷姿：1号缶×6
- 固形量：1900g
- 内容総量：3500g
- 韓国産栗を使用しています。



栗加工品

【南食品工業株式会社】

栗甘露煮 小割

- 商品コード：#6368
- 容量荷姿：1号缶×6
- 固形量：1900g
- 内容総量：3500g
- 韓国産栗を使用しています。



⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

ブランデー 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー ブランデー VSO

■商品コード：#191

●容量荷姿：1800ml×6

●特長：ブランデーはワインを蒸留して永年の樽貯蔵により熟成され造られる、風味豊かな王者の風格をもつ洋酒の代表です。豊かな風味を有し、その深みのあるフルーティな香りは多くのプロの信頼を得ています。その重厚なボディは熱、脂肪等の過酷な試験に耐え得る唯一の製菓のために造られたといえる贅沢なブランデーです。一度ご使用になればきっとご満足いただけるものと確信出来る自信作です。



ラム 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー ラム45°

■商品コード：#292、#223

●容量荷姿：1800ml、20L

●特長：永年の樽貯蔵より得たそのままの色調を維持し、できるだけ自然であることを大切にきた従来にない優れたラムの逸品です。深い香りマイルドな風味が感じられます。



ブランデー 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー デミセック ブランデー VSOP

■商品コード：#397、#353

●容量荷姿：1800ml×6、20L

●特長：デミセックとは、英語でハーフドライにあたります。高品質のドーバー ブランデーを基調に、ほんの少し(2%)の甘味を加えたもので、使用法は従来のブランデーとまったく同じです。製品の風味を変えたくないというプロのこだわりにお応えし続けて永年親しまれている商品です。



ラム 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ネグリタ ラム44°

■商品コード：#251、#247、#265

●容量荷姿：1000ml、5L、10L、(20L)

●特長：バーディネーは西インド諸島のマルティニック島に、島最大のラム製造工場を有し、安定した生産を続けています。ネグリタ ラムはマルティニックで蒸留後、ポルドーに運ばれそこで熟成される、アロマチックなミディアム ラムです。香気高く独特の風味を持ち、まさにフランスの伝統を十分に活かした、ラムの貴婦人といえましょう。



フルーツ系ブランデー 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー キルシュワッサー

■商品コード：#20800

●容量荷姿：1800ml、20L

●特長：ドイツ語でキルシュ(桜桃)ワッサー(水)。ドイツが元祖でシュヴァルツヴァルトがその名産地。アルコール分は約40度で、原料であるサクランボを醗酵蒸留して得たキルシュ ブランデーを貯蔵によって熟成し、品質の向上を図ります。わずかな着色も許されず、ガラス、磁器等で長期間熟成されます。無色透明を生命とする、香り高い最高級蒸留酒です。



ラム 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

バーディネディロン トレヴェーラム [VSOP]

■商品コード：#260

●容量荷姿：700ml×6

●特長：マルティニック島で造られる最高級品ラム。蒸留後、オーク樽で長期熟成させたディロンラムは、まさにコニャックを思わせる。品格ある芳香、重厚な風味はまさに高級ラムの典型といえます。フランス政府のA.O.C(原産地統制呼称)の規格に準じています。



フルーツ系ブランデー 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

3-タンネン ウィリアム ポア

■商品コード：#398

●容量荷姿：700ml、(5L)

●特長：ドイツで果実の宝庫といわれている、シュヴァルトツヴァルト産。ウィリアム種の西洋梨を蒸留したフルーツ ブランデーです。ソフトな風味と、洋梨のデリケートな香りが特徴です。このリキュールはヨーロッパではキルシュワッサーと並んで、ドリンクや洋菓子造りに欠かせないパートナーとなっています。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー リキュール ダマンド

■商品コード：#715

●容量荷姿：1800ml×6

●特長：じっくりとローストしたアーモンドの浸漬により、スイートアーモンドの繊細な香味を実現した旨みのリキュールです。フィナンシェに代表される焼き菓子やブランマンジェなど、洋菓子にコクと旨みを与えるオールマイティな逸品として、幅広くご活用ください。



フルーツ系ブランデー 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

3-タンネン ドイツ キルシュ

■商品コード：#130、#180、#20100、#129

●容量荷姿：350ml、700ml、1000ml、5L、(10L)

●特長：世界最高品質のキルシュワッサーとして有名です。品質の評価を最大の誇りとし、あくまでも限定数量に徹しています。重厚で深い風味は、他社の追従を許しません。華麗なクリスタル調ボトルと、シュヴァルトツヴァルト(黒い森)地方の民族衣装を着飾った少女のラベルは、このキルシュの気品と歴史を限りなく、語りかけます。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー クレーム ド カカオ (ホワイト)

■商品コード：#10576

●容量荷姿：1800ml、(20L)

●特長：焙煎した最高級カカオを選び、ブランデー、酒精等で数ヶ月浸漬、ホワイト カカオにする為にはその浸漬液をさらに水蒸気蒸留を静かにし、無色透明な、まるやかな香り高いホワイト カカオに造り上げます。特にミルク系の製品にコクをあたえ、また冷菓にと広範囲な利用度の高い高級リキュールです。



フルーツ系ブランデー 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

グヨ カルバドス

■商品コード：#190

●容量荷姿：700ml×6

●特長：グヨ社のカルバドスは樽貯蔵最低5年のシードル(アップルワイン)を、2回蒸留したもので純粋性を誇るアップルブランデーに最高級品。この種のアップルブランデーは各国にあるものの、カルバドスと称するものが最高級品を意味します。神秘的な琥珀の輝きと繊細な芳香を持ち、フランスをはじめ世界各国でパイ等製菓用としても幅広く用いられています。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

バーディネー クレーム ド カカオ

■商品コード：#718

●容量荷姿：700ml

●特長：1857年フランス中西部リモージュで創業し、1895年ポルドーに本社を移したバーディネーの自信作。厳選した、最高級のカカオ豆を焙煎し、バーディネーブランデーともども蒸留したものに、バニラの風味を配して仕上げました。深いモカブラウンの色彩が美しく、カカオの香り豊かな、フランスらしいデリケートでエレガントなバランスを持っています。



⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ボージュ アニゼット

■商品コード：#365

●容量荷姿：700ml

●特長：古くから地中海沿岸の人々に親しまれているアニスの種子アニシードを主体としたリキュールです。アニシードの他にナツメグ、キャラウェイなどの芳香植物を混ぜ、丹念に蒸留している為、美味なる上にも爽快さがあることが特徴です。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ルクサルド エスプレッソ リキュール

■商品コード：#367

●容量荷姿：750ml

●特長：リキュールの先駆者メーカーであるルクサルド社が造りあげた個性豊かなリキュール。強い苦みを持ちながらも、不思議と後味のさわやかな、イタリア伝統のエスプレッソタイプ。選りすぐった3種類のコーヒー豆がブレンドされています。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

カルトロン リキュールド ミエル

■商品コード：#10594

●容量荷姿：700ml×6

●特長：フランス南西部ランド産のヘザーはちみつを原材料に、添加物を一切使わず、独自の製法ではちみつの自然な甘みやコク、旨みを閉じ込めたリキュールです。



フルーツ系リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

コンビエ ソミュール リキュール

■商品コード：#20331、#20815、#10564

●容量荷姿：700ml×6、1.5L、5L

●特長：単なるオレンジの風味だけを追求するのではなく、気品ある優雅な香りを醸し出すためのこだわりの製法を守ることで深い甘さと、キレの良さをも持ち合わせています。秘伝のハーブの香りと共に、菓子作りはもちろん、ロックでもストレートでも、カクテルでも、幅広くお使いいただけます。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

カルトロン リキュールド キャラメル

■商品コード：#793

●容量荷姿：700ml×6

●特長：キャラメルソースを絶妙の配合でスピリッツにブレンドし、そこに氷砂糖を時間をかけ溶かし込むことで、キャラメルの風味を存分に引き出したリキュールです。



フルーツ系リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

マンダリン ナポレオン

■商品コード：#381、#789、#897

●容量荷姿：700ml、1000ml、5L

●特長：厳選されたスペイン産マンダリンオレンジと幾多のスパイスをブレンド、蒸留、長期熟成し、高品質コニャックを加えて造られる、至宝のオレンジリキュール。マンダリンオレンジの濃厚な甘味と爽やかな柑橘風味は格別です。世界150カ国で愛され“柑橘リキュールの名酒”の名を欲しいままにしています。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

アルガス アメール オランジュ

■商品コード：#10567

●容量荷姿：1000ml×6

●特長：アルガス地方の伝統的な食前酒で、地元ではビールと割って飲むのが定番の楽しみ方です。アルガス地方ではお菓子里にアクセントを与える素材としても親しまれており、瑞々しいオレンジの香味、リンドウの根由来のほろ苦さ、キナの爽やかさは、柑橘系風味にはもちろん、焼成した生地やカカオの香ばしさとも相性抜群です。



フルーツ系リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

レジーナ ホワイトピーチ リキュール

■商品コード：#993

●容量荷姿：700ml

●特長：地中海にまばゆいばかりの陽光を欲しいままに完熟した白桃を、みごとにリキュールの最高峰に再現しました。白桃の濃厚かつ上品な風味、エレガントな香り、みずみずしい口当たりは「感動のリキュール」と賞賛されています。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー 和酒 桜

■商品コード：#10555

●容量荷姿：700ml、(1800ml)

●特長：日本人にとって春爛漫の桜ほど、明るく大きな希望に満ち、人生を語りかける花はありません。荘厳に咲き競う満開の桜花と、やがて散りゆく惜別の想いと共に、ドーバーは日本人の心「さくら」に想いを込めてリキュールにしました。桜の美しい彩りと馥郁たる桜葉の香りで、心とおむとときを演出してください。



ワイン 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ルクサルド マルサラ ワイン <ドルチェ>

■商品コード：#491

●容量荷姿：750ml、(5L)

●特長：マルサラの歴史はイタリア菓子<ドルチェ>の歴史です。世界に名だたる酒精強化ワインとして愛飲されるほか、その芳醇かつ独特の深い風味は料理や菓子作りにも欠かせぬ存在となっています。



リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

ドーバー 和酒 栗

■商品コード：#355

●容量荷姿：700ml、(20L)

●特長：栗と調和する馥郁たる香りのラムを基調としてバランスのとれた豊潤な香りと、まろやかな風味を極めたリキュールです。館への練り込みや羊羹などでラムとマロンの香り高く芳醇なコクをお試しください。お菓子の味を引き出していっそうおいしく仕上げます。



リキュール 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

COMBIER バラのリキュール ペール・エ・サンジャック

■商品コード：#954

●容量荷姿：500ml、ケース6本

●特長：バラのリキュール“ペール・エ・サンジャック”は、薔薇の花びらを砂糖に漬けたものを蒸留・抽出した天然ローズエッセンスのリキュールです。野バラのビューレ“エグランティヌ”と併用してお使いいただくとも気品ある薔薇の香りづけになります。



⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

フルーツ系リキュール コアントロー40°

【日仏商事株式会社】

■商品コード：#717

●容量荷姿：1000ml×6

●特長：ホワイトキュラソーの1つでオレンジの香りとまろやかな甘さが特徴です。そのまま食後酒とするほか、カクテルや菓子、料理などに用いられ、氷などで冷やされると淡く白濁します。これは良質のオレンジが使われている証拠です。



シロップ

【株式会社エイ・ダヴリュー・エイ】

エルダーフラワー (ニフトコ)シロップ

■商品コード：#5116

●容量荷姿：500ml×6

●特長：エルダーフラワー(日本名：西洋にわたこ)はマスカットやグレープフルーツに似た爽やかなフルーティな香りが特長です。高濃度のシロップですので、5~6倍に薄めて、お召し上がりください。ゼリーの風味付けや、カクテルのベースにも良く合います。



フルーツ系リキュール コアントロー54°

【日仏商事株式会社】

■商品コード：#10874

●容量荷姿：1000ml×6

●特長：すっきりとした甘みとアルコールの中にさわやかなオレンジの香りが広がります。少量でも香りが引き立つ商品です。



バニラ製品

【株式会社前田商店】

ヘイララバニラペースト(2倍濃縮)

■商品コード：#8019

●容量荷姿：750ml×6

●特長：ヘイララバニラペーストは、バニラの種から抽出されたエキスと、ペースト状に仕上げられるために天然海藻由来の粘着剤によって作られています。デザートなどで本来の風味を味わいたい時にも、バニラシーズの見た目の仕上がりやを良くしたい時にも便利に利用できる製品です。シュークリーム、バニラアイス、ジェラート、チョコレートなどにお使いください。



フルーツ系リキュール 【MHDモエヘネシーディアジオ株式会社】

グラン マルニエ コルドンルーージュ

■商品コード：#900、#374、#20316

●容量荷姿：1L×12、1.75L×6、20L

●輸入先：フランス

●特長：厳選されたコニャックと、ハイチのビターオレンジの組み合わせが絶妙なプレミアム オレンジリキュールです。



バニラ製品

【サンデン商事株式会社】

テイラー&カレッジ バニラビーンズペースト

■商品コード：#8015、#8943、#8799

●容量荷姿：320g、1kg、5kg

●特長：有機栽培された上質のバニラビーンズの香りを抽出し、種を加えて使いやすいペースト状にしました。ティースプーン1杯(約6g)でバニラビーンズ1本分、本製品1個でバニラビーンズ約167本分に相当します。



ラム 【株式会社 エイ・ダヴリュー・エイ】

シュトロークラム40°

■商品コード：#261、#266

●容量荷姿：1000ml×6、5L

●特長：独特の風味があり、特徴的なオーストリアテイストとユニークな気質がオリジナル シュトロークラシックを醸し出しています。毎年世界中に数百万本が持ち出されるオーストリアラム酒の人気商品です。デリケートなデザートや菓子類の仕上げの決め手にもお使いください。



バニラ製品

【株式会社早川物産インターナショナル】

バニラビーンズペーストNF-2B

●容量荷姿：1kg

●特長：高級バニラ「マダガスカル産ブルボンバニラビーンズ」のみを原料とし独自の抽出法により、じっくりと時間をかけ上品で深みのある香りを引き出した天然抽出物(エッセンス)とバニラシードを用いたバニラペーストです。マダガスカル産ブルボンバニラビーンズ特有の高級感のある自然な風味を表現出来ます。



ジュース 【株式会社エイ・ダヴリュー・エイ】

100%ぶどうジュース

■商品コード：赤:#16123 白:#16122

●容量荷姿：1000ml

●特長：ヴィニフェラに属する醸造用(ワイン用)のぶどうを搾った100%のストレートジュースです。濃密で、コンコードやナイアガラなどのラブルスカに属するアメリカ系のぶどうジュースとは一線を画す商品です。美味しいだけではなく、体に必要な栄養素が豊富に含まれています。カリウム・マグネシウム・カルシウム・鉄・銅・亜鉛・セレンウムなどのミネラル、ビタミンB類、ビタミンCを多く含み、ワインよりポリフェノールなど動脈硬化を防ぐものが多く含まれているとされています。



バニラ製品

【大阪香料株式会社】

バニラオイル No.463

■商品コード：#8183

●容量荷姿：1kg

●特長：焼菓子用バニラオイル



バニラ製品

【大阪香料株式会社】

バニラエッセンス No.174

■商品コード：#8027

●容量荷姿：1kg

●特長：洋菓子用バニラエッセンス



⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

ペースト

【株式会社ナリツカ コーポレーション】

Jupe

厳選した材料と徹底した品質管理による「高品質+安心・安全」を目指し開発された濃縮ペースト。安定した色、味、香りでお菓子を演出します。

品名	商品コード	容量荷姿
Jupe うめ	■商品コード: #60621	1kg
Jupe さくらんぼ	■商品コード: #8294	1kg
Jupe アップル	■商品コード: #18803	1kg
Jupe キャラメル	■商品コード: #18604	1kg
Jupe グレープ	■商品コード: #8449	1kg
Jupe ショコラ	■商品コード: #18441	1kg
Jupe スイカ	■商品コード: #16609	1kg
Jupe ストロベリー	■商品コード: #18068	1kg
Jupe バナナ	■商品コード: #8459	1kg
Jupe バニラシズベースト335	■商品コード: #18265	1kg
Jupe パッションフルーツ	■商品コード: #18460	1kg
Jupe パンプキン	■商品コード: #18608	1kg
Jupe ビスタチオ	■商品コード: #18867	1kg
Jupe ピンクピーチ	■商品コード: #16351	1kg
Jupe ピーチ	■商品コード: #16483	1kg
Jupe フランボワーズ	■商品コード: #6549	1kg
Jupe ブルーベリー	■商品コード: #18070	1kg
Jupe ポワール	■商品コード: #18701	1kg
Jupe マンゴ	■商品コード: #6506	1kg
Jupe メロン	■商品コード: #16479	1kg
Jupe メープル	■商品コード: #18651	1kg
Jupe モカ	■商品コード: #18702	1kg
Jupe ルージュメロン	■商品コード: #16579	1kg
Jupe ロイヤルティー	■商品コード: #28017	1kg
Jupe 和栗	■商品コード: #16449	1kg
Jupe 抹茶	■商品コード: #18602	1kg
Jupe 柚子	■商品コード: #18613	1kg
Jupe 桜	■商品コード: #18031	1kg
Jupe 瀬戸田レモン	■商品コード: #16349	1kg
Jupe 焼いも	■商品コード: #18669	1kg
Jupe 黒糖	■商品コード: #18069	1kg

ペースト

【株式会社ナリツカ コーポレーション】

Jupe マスカット

■商品コード: #16613

●容量荷姿: 1kg

●特長: フルーティーなフレーバーが特長のイタリア産マスカット果汁を使用。バランスの取れた甘味と酸味、そしてすっきりとした後味はムース・ゼリーといった冷菓にお勧めです。



ペースト

【株式会社ナリツカ コーポレーション】

Jupe ローズ

■商品コード: #18615

●容量荷姿: 1kg

●特長: 赤いバラの代表的な品種「ローテローザ」のエキスと花弁を使用したペースト。クリアで鮮やかな赤色が特長。特にゼリー・ムース等の冷菓に最適です。



ペースト

【株式会社ナリツカ コーポレーション】

Jupe マロン

■商品コード: #18802

●容量荷姿: 1kg

●特長: イタリア産マロンを使用した渋皮付きマロンペースト。ふっくらとした栗の風味に渋みがマッチし、お菓子を上品に演出します。



コンパウンド

【株式会社ナリツカ コーポレーション】

J-for(ジェイフォルテ) 各種

●容量荷姿: 1kg

●種類: キャラメル、バニキュ、フランボワーズ、フレーズ、ブルーベリー、マロン、マンゴー、レモン、オレンジ、抹茶、メロン

●特長: 独自の濃縮技術でフルーツといった素材の特長を最大限に高め、僅か1%の使用量で十分な効果が発揮できるよう開発されたペーストです。既存レシピにも取り入れ易く、コストパフォーマンスに優れています。



コンパウンド

【株式会社ナリツカ コーポレーション】

Famele(ファメール)

■商品コード: #16599、#8148、#6007、#8147

●容量荷姿: 500g

●種類: 檸檬、珈琲、苺、抹茶

●特長: チョコレートや油脂にサラッと混ざり、作業性がとても良い商品です。また、添加後の艶がよく油性であるため、チョコレート・ドーナツ・バタークリームや焼菓子など幅広く使用することができます。



⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

濃縮果汁・エキス トックブランシュ

【ドーバー洋酒貿易株式会社】

- 容量荷姿：490ml
- 特長：ヨーロッパのリキュールメーカーの協力により、ドーバーの持つ抽出・濃縮技術で丹念に仕上げたナチュラル風味の濃縮果汁・エキスです。パティシエの個性的な菓子作り以上に上品でインパクトのある風味の世界を広げます。クリーム類、デザートソース、焼菓子、ソルベ、ゼラート、ゼリー、パバロア、製パン、フィズ、カクテル、レストランデザート等にご使用できます。



カフェ（コーヒー濃縮エキス）
香り高く、芳醇な風味が特徴のキリマンジャロとココンビアを程良くブレンドし、深煎りに仕上げたトックブランシュの自信作です。

■商品コード
#16756



カシス（カシス濃縮果汁）
フランス・デジジョン原産の本格カシス濃縮果汁を直輸入。フレッシュな酸味と香りをそのままにお届けします。

■商品コード
#16361



フレーズ（フレーズ濃縮果汁）
スイス、イタリア産の莓を主体に、フレッシュな甘い香りと爽やかな旨みを濃縮しました。

■商品コード
#16347



ピーチ（ピーチ果汁シロップ）
日本の桃の名産地、山梨県の白桃を使用、瑞々しい完熟桃の風味が特徴です。

■商品コード
#16753



紅茶（紅茶濃縮エキス）
芳醇な香りのセイロン紅茶の、アールグレイの風味を重視した濃縮エキスです。

■商品コード
#16754



抹茶（抹茶濃厚エキス）
抹茶の2大産地、愛知県西尾産と京都宇治産の抹茶を低温でじっくり抽出し、抹茶の持つ繊細な旨みと香りを大切にしました。

■商品コード
#16362



ポワール（ポワール濃縮果汁）
風味豊かな山形産ラ・フランスと、甘く濃厚なスペイン産洋梨をブレンドし、香り高く濃縮しました。

■商品コード
#16757



さくら（さくらエキス）
日本の香り高い桜を代表する、神奈川県関山（かんざん）、山桜のそここはかたない香りを大切に表現しました。

■商品コード
#16346



メロン（メロン果汁シロップ）
北海道産ルピアレッドメロンの完熟した風味が特徴。ジューシーな果肉を圧搾し、鮮な風味を大切に仕上げました。

■商品コード
#16758

シロップ モナン ノンアルコールシロップ フルーツ

【日仏貿易株式会社】

- 商品コード：
- ピーチ：#5417
- イエローバナナ：#5424
- 洋なし：#5425
- レモン：#5423
- ライチ：#5437
- ウォーターメロン：#5438
- メロン：#5445
- パイナップル：#5440
- グレープフルーツ：#5441
- ブラッドオレンジ
- グアバ：#5447
- グリーンバナナ
- ボムグレナート（ざくろの実）：#5448
- アプリコット
- ピンクグレープフルーツ：#5402
- グリーンミント：#5450
- 容量荷姿：700ml



シロップ モナン ノンアルコールシロップ ベリー系フルーツ

【日仏貿易株式会社】

- 商品コード：
- ストロベリー：#5413
- ラズベリー：#5421
- クランベリー
- カシス：#5403
- ブルーベリー：#5418
- チェリー：#5436
- 容量荷姿：700ml



シロップ モナン ノンアルコールシロップ ナッツ&ビーンズ

【日仏貿易株式会社】

- 商品コード：
- ヘーゼルナッツ：#5420
- バニラ：#5422
- アーモンド：#5427
- ココナッツ：#5411
- キャラメル：#5405
- アイリッシュ
- シナモン
- アマレット：#5083
- 容量荷姿：700ml



⑤ 酒類・非酒類・香料着色類

ローズウォーター **【有限会社メイリリイ】** **ローズダレーナ** **オーガニック ローズウォーター**

■商品コード：#8040

●容量荷姿：150ml

●特長：世界最高品質と評される「ブルガリア産ダマスカスローズ」のみで作られた、ピュアなローズウォーターです。専用の水蒸気蒸留装置を用い、ダブル蒸留法という特殊製法で作られているため、ダマスカスローズ本来の濃く芳醇な香りをお楽しみいただけます。

天然成分だけで作られたローズウォーターで、香料・防腐剤などの添加物を一切使っておりません。厳しい検査基準を満たした、「オーガニック認証(有機JAS認証)」を取得しています。



デコレーション **【株式会社箔一】** **金箔 銀箔 (切り廻し)**

●容量荷姿：

振りかけタイプ：25Φ×95mm
 ボトルタイプ：0.5g43Φ×82mm

●特長：職人が心を込めて打ち上げた金箔、銀箔はひとひらで効果的に食材のグレードを引き上げます。最もスタンダードな切り廻しはどんな料理でも華やかにしてしまふ存在感です。



デコレーション **【株式会社箔一】** **金箔 銀箔ジュエリー**

●容量荷姿：ボトル：24Φ×53mm
 ピロー袋：65×75mm

●特長：ハートやクローバー、花びらをはじめ14種類の様々なカタチの宝石が食材を華麗に演出します。取り扱いやすさを重視した特殊な多層構造は型崩れしにくく、形をしっかりキープできます。



スパイス **【株式会社前田商店】** **シュトーレン ゲブルツ**

■商品コード：#8305

●容量荷姿：500g

●特長：シュトーレンというお菓子はドイツの伝統的なクリスマス菓子。このシュトーレンを作る際に欠かすことの出来ないスパイスが「シュトーレン・ゲブルツ」です。

シュトーレン生地への香り付け(0.3-0.5%添加)



デコレーション **【株式会社箔一】** **金箔 銀箔スターダストA**

●容量荷姿：

ボトルタイプ：24Φ×53mm

●特長：特殊加工によりきれいに輝きと光沢感を増したスターダスト。スイーツにもお料理にも、まばゆいキラメキを添えます。



スパイス **【株式会社前田商店】** **スペキュロスパウダー** **(ミックス スパイス)**

■商品コード：#18022

●容量荷姿：500g

●特長：スペキュロスとは香辛料が効いたベルギーの伝統的なクッキー。ビスケット類への風味付け、ホットワインのスパイスとしてなど、製菓だけでなく幅広くお使いいただけます。



デコレーション **【株式会社箔一】** **金銀箔シュガー**

●袋サイズ：ゴールド：70×110mm
 シルバー：130×160mm
 カラー5種：130×160mm

●特長：金箔/銀箔でお砂糖をやさしくコーティング。あてやかなゴールドから凛としたブルーまで、彩りもバリエーションも豊富なシュガーはスイーツに降る粉雪のようなきらめきです。



パウダー **【日本アドバンストアグリ株式会社】** **バタフライピーパウダー**

■商品コード：#9838、#9609

●容量：100g、500g

●特長：バタフライピーは、タイ・ラオスなどの東南アジアに生息しているマメ科の植物。その青さの秘密は、花びらに豊富に含まれているアントシアニンによるものです。乾燥した花を、独自の技術で衛生的に粉末化しています。粒径が細かく、分散しやすいのでチョコレートや生地などへ混ぜ込むと綺麗に発色します。



デコレーション **【株式会社箔一】** **アラザン ショコラ**

●袋サイズ：ゴールド：130×160mm
 シルバー：130×230mm
 ピンク：130×230mm

●特長：あたらしいアラザンは、真珠のなかにホワイトショコラを閉じ込め、見た目も味もとびきりの存在感に仕上げました。



デコレーション **【株式会社箔一】** **アラザン シュガー**

●袋サイズ：ゴールド：130×160mm
 シルバー：130×230mm
 カラー5種：130×230mm

●特長：砂糖を真珠の輝きでコーティングしたアラザン。あしらいも簡単に、スイーツのプレミアム感を引き上げます。



⑤ 酒類・非酒類・香料着色類



ROSE DARENA

NATURE GIFT *BULGARIAN ROSE*
FOR HEALTH & BEAUTY CARE

ORGANIC ROSE WATER

オーガニックローズウォーター

世界最高品質と評される
ブルガリア産のダマスクローズ使用

指定農場で有機栽培された
「ダマスクローズ（別名：ブルガリアンローズ）」と
自然の湧き水のみで作られています。

天然成分だけで作られた良質なローズウォーターであり、
香料・防腐剤などの添加物は一切含まれていません。



専用の水蒸気蒸留装置を用い、ダブル蒸留法という特殊製法で作られています。

ローズウォーターのみを作るこの特殊製法により、ブルガリア国家基準（0.02~0.04%）の2~6倍の香り成分が溶け込んだ、高品質な製品に仕上がりました。

厳しい検査基準を満たしたオーガニック認証（有機 JAS 認証）を取得しています。

150mL



J. MAEDA
EST. 1972

⑥ 糖類・凝固増粘系素材

⑥ 糖類・凝固増粘系素材

砂糖

スプーン印J 上白糖

- 商品コード：#5002
- 容量荷姿：20kg
- 特長：上白糖は日本特有の砂糖で、しっとりソフトな風味です。料理、菓子、飲み物など、何にでも合う万能選手です。

【三井製糖株式会社】



砂糖

ワッフルシュガー

- 商品コード：#5057
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：ベルギーワッフルを作るときに生地に混ぜ込み、焼くときに更に一緒に焼けばさくさくとしたワッフルが出来上がります。

【千歳製糖株式会社】



砂糖

スプーン印 白ザラ糖

- 商品コード：#5243(大粒) #5244(小粒)
- 容量荷姿：1kg×20
- 特長：高純度で大粒の結晶です。美しい結晶と上品なクセのない甘さが素材を活かし、色鮮やかに仕上げます。コーヒー、紅茶、デザートや、素材を活かしたい料理に使われます。

【三井製糖株式会社】



砂糖

コンフィッシュク ジャム用砂糖

- 商品コード：#5115
- 容量荷姿：1kg×6
- 特長：お店やご家庭でも簡単に出来立てのジャムをお楽しみいただけるように作られた砂糖です。お好きなフルーツ1kgをサイコロ状にカットもしくはお好みの大きさに潰して容器等に入れ、コンフィッシュク1kgと混ぜ合わせて完全に溶けるまで漬込みます。強火で5分間煮こんだら美味しいジャムの出来上がりです。

【日仏商事株式会社】



砂糖

グラニュー糖 (CIM2・CIG2)

- 商品コード：#5008、#5001
- 容量荷姿：20kg
- 特長：上白糖より粒度が大きく、水分が少ないサラサラした結晶が特徴の「グラニュー糖」。CIM2はスタンダードな大きさ。平均粒子0.37±0.05mm CIG2はCIM2に比べて粒子が細かい。平均粒子0.25±0.04mm

【伊藤忠製糖株式会社】



砂糖

ヴェルジョワーズ ブリュン(茶)

- 商品コード：#5041
- 容量荷姿：500g×12
- 特長：原料は砂糖大根(ビート)。1度結晶化させた砂糖を採取し、残ったシロップを煮こみ直して2回目の結晶化で採取した砂糖です。普通の砂糖に比べると精製度が低いため菓子等に独特の風味や色付きを与えます。ゴフール、ビスキュイケーキ、クランブルケーキ、タルト等にご使用ください。

【日仏商事株式会社】



砂糖

CIB2 三温糖

- 商品コード：#5018
- 容量荷姿：20kg
- 特長：グラニュー糖や上白糖などの純度の高い白い砂糖を取り出した後の液糖が加熱されてできたカラメルなどの成分を含む濃厚な甘さと独特な風味があります。色は薄い茶色です。

【伊藤忠製糖株式会社】



砂糖

ラ・ペルーシュ カソナード

- 商品コード：#5148
- 容量荷姿：750g×10
- 特長：厳選されたサトウキビから作られ、精製されていないブラウンシュガー。ハチミツやバニラの香りがする豊かな味わいです。そのおいしさをそのまま味わうには飲み物で、またクリーム・ブリュレや焼き菓子などのデザート作りの材料にもお使いいただけます。

【アルカン】



砂糖

F3 精製白双糖

- 商品コード：#5045
- 容量荷姿：30kg

【日新製糖株式会社】



砂糖

和三宝糖

- 商品コード：#5072
- 容量荷姿：5kg×3
- 特長：キメがとて細かく、独特の「風味」と「うま味」を持っており、とろける口溶けの良さは多くの方に喜ばれる逸品です。また、カルシウムや鉄分等のミネラル分も多く含まれており、健康食品としても注目されています。マイルドな甘さとココクがあり、高級和菓子作りには欠かせない甘味料とされています。

【ばいこう堂株式会社】



砂糖

ビートグラHA[甜菜糖]

- 商品コード：#5071
- 容量荷姿：30kg
- 特長：北海道産の甜菜(ビート)のみを原材料として、北海道で製造された高純度の白砂糖。さらさらした光沢のある白色結晶で匂いは無く、クセの無い淡白な甘味。水によく溶け、温度による溶解度の変化が少ないです。

【日本甜菜製糖株式会社】



砂糖

きび砂糖

- 商品コード：#5154
- 容量荷姿：750g×10
- 特長：きみやアクを取り除いた、まるやかな甘さのきび砂糖。大自然の恵みをいっばいに浴びて育ったさとうきびの風味が活かされています。しかも、きび砂糖にはミネラル分が残っているので、今までのお砂糖にはなかった独特のコクのあるおいしさが味わえます。

【日新製糖株式会社】



⑥ 糖類・凝固増粘系素材

砂糖

上野 焚黒糖

- 商品コード：#5524
- 容量荷姿：500g×20
- 特長：原料である黒糖本来の「渋み」「えぐみ」を緩和した風味豊かな粉状タイプの焚黒糖(加工黒糖)です。

【上野砂糖株式会社】



その他糖類

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

LEBBE トリモリン(転化糖)

- 商品コード：#5027
- 容量荷姿：7kg
- 特長：トリモリンは転化糖の一種で、結晶化していないためらかなペストです。品質が安定していて、水によく溶け、再結晶化しにくいので、混ぜやすく、新鮮さや保湿感を保ちます。



砂糖

シュークル・ルージュ

- 商品コード：#5610
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：シュークル・ルージュは、サトウキビから採れた原料糖を、鉄釜で煮詰め、攪拌しながら自然に乾燥させる昔ながらの製法で造られた赤砂糖(粗糖三温糖)です。ミネラルを豊富に含むため、サトウキビが本来持つ「旨味・コク・風味」があり、クッキーやフィナンシェ、ダックワースなどの焼き菓子やカラメリゼに最適です。

【株式会社 明治】



その他糖類

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

LEBBE フォンダレブ

- 商品コード：#5055
- 容量荷姿：7kg
- 特長：あらゆる種類のグラサージュに使うことができる、液状フォンダンです。仕上がりがなめらかで光沢があり、素材の味を壊しません。温度や湿度にも左右されず、美しい仕上がりが得られます。40℃前後の湯煎にかけ、温めてからお使いください。



粉糖

泣かない粉糖 パウダースノーNSP

- 商品コード：#5054
- 容量荷姿：2kg×6
- 特長：メッシュが細かく、熱・水分に強い泣かない粉糖(コーンスターチ不使用)です。

【株式会社 明治】



その他糖類

【仙波糖化工業株式会社】

プリン用タブレット TAB2

- 商品コード：#5078、#5834
- 容量荷姿：200g×50、200g×5×10
- 特長：カスタードプリン用のカラメルをタブレット状にしました。甘さと苦みのバランスがとれたスタンダードタイプです。



粉糖

粉糖 ARD-S

- 商品コード：#5005、5003
- 容量荷姿：3kg×5、20kg
- 特長：グラニュー糖を微粉碎した製品です。
※吸湿により固着が発生する場合があります。

【株式会社有友商店】



その他糖類

【MIEISTER MARKEN 社】

ミックス クヌパー

- 商品コード：#5040
- 容量荷姿：10kg(500g×20)
- 特長：ナッツを加えるだけで、簡単にフロレンティーナを作ることができます。



粉糖

パウダーシュガー ペースト

- 商品コード：#5117
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：お砂糖(フロストシュガー)およびガム質を主体に作った粉末状のシュガークラフト用原料です。水を加えて練り込むだけで、簡単にシュガーペーストを作ることができます。

【日新製糖株式会社】



その他糖類

【株式会社 林原】

プルラン

- 商品コード：#18027
- 容量荷姿：(1kg×10)、10kg
- 特長：接着力・付着力・被膜性・潤滑性に優れた天然の多糖類です。



粉糖

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

LEBBE ラフトイスノウ

- 商品コード：#9057
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：最高級の真っ白なデコレーション用粉糖です。水分や脂肪分の多いお菓子の上にふりかけても、通常の粉糖のように溶けないためきれいにデコレーションができます。冷凍する前のお菓子にふりかけ、解凍した時も同じ状態です。ピューシュド・ノエル、フルーツ・タルト、アイスクリーム等にお薦めです。



その他糖類

【株式会社 林原】

サンマルト(S)

- 商品コード：#5906
- 容量荷姿：20kg
- 成分：水分7.0%以下、マルトース89.0±2.0%
- 特長：砂糖の3分の1の甘味度と、砂糖に似た諸物性をもつ糖質。砂糖の一部を置換することで、甘さを抑えることが可能です。甘味を上げずに糖度が上げられるため、商品の日持延長に効果を発揮します。餅生地、スポンジケーキの老化を抑え、しっとり感のある柔らかさを保ちます。イチゴジャムの色素を長期にわたって安定化します。



⑥ 糖類・凝固増粘系素材

トレハロース トレハ

【株式会社 林原】

- 商品コード：#5106
- 容量荷姿：20kg
- 商品コード：#5114
- 容量荷姿：12kg段ボール詰(2kg×6)
- 成分：トレハロース98.0%以上
- 特長：低甘味で高品位の甘味質を有し、優れた耐熱・耐酸性の性質は、食品・菓子原料に幅広く利用できます。でん粉の老化防止やたんぱく質の変性防止、脂質の変敗抑制に優れた効果を発揮し、食品組織を安定化するとともに、冷凍や乾燥による品質の劣化を抑制します。また、高い矯味・矯臭作用も有します。



トレハロース トレハ(微粉)

【株式会社 林原】

- 商品コード：#5107
- 容量荷姿：20kg
12kg段ボール詰(2kg入りポリ袋×6)
- 成分：トレハロース98.0%以上
- 特長：低甘味で高品位の甘味質を有し、優れた耐熱・耐酸性の性質は、食品・菓子原料に幅広く利用できます。でん粉の老化防止やたんぱく質の変性防止、脂質の変敗抑制に優れた効果を発揮し、食品組織を安定化するとともに、冷凍や乾燥による品質の劣化を抑制します。また、高い矯味・矯臭作用も有します。



水飴 ハローデックス

【株式会社 林原】

- 商品コード：#5218、#5219
- 容量荷姿：24kg、11kg
- 成分：固形分72.0%以上、マルトシルトレハロース50.0%以上
- 特長：低甘味で温和な甘味質を有し、加熱による着色や褐変の原因になりにくいシラップ。低吸湿性でデキストリン的用途にも使用できます。



水飴 水飴

【東洋化学株式会社】

- 商品コード：#5201
- 容量荷姿：25kg
- 特長：酸糖化の晒水飴で、食品・菓子類に幅広く用いられています。



蜂蜜 業務用はちみつ

【株式会社加藤美蜂園本舗】

●容量荷姿：

商品名	採蜜国	荷姿
サクラ印 純粋アカシアはちみつ	中国	テンフリー缶 25kg (18L)
サクラ印 純粋レンゲはちみつY	中国	
サクラ印 純粋オレンジはちみつ	メキシコ、スペイン、他の国	
サクラ印 純粋カナダ産はちみつ	カナダ	
サクラ印 純粋アルゼンチン産はちみつ	アルゼンチン	
サクラ印 純粋はちみつN	中国	ポリ容器 2.5kg×6本(1.8L)
サクラ印 純粋ハチミツ	中国、アルゼンチン、ニュージーランド、カナダ、他の国	
サクラ印 純粋ハチミツ【ホワイトキャップ】	中国	

- 特長：採れる花によってハチミツの味・色・香りは様々です。サクラ印ハチミツでは世界中から集めた選りすぐりのハチミツを産業サイズでお届けします。ご用途に合わせ純粋ハチミツ本来の味をお試しください。



蜂蜜 製菓・製パン用 瞬間加熱はちみつBK

【株式会社加藤美蜂園本舗】

●容量荷姿：

商品名	採蜜国	荷姿		
		テンフリー缶	ポリ容器	ポリ容器
サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-2	中国	25kg (18L)	7kg×3本 (5L)	2.5kg×6本 (1.8L)
サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-3	中国			
サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-4	アルゼンチン			
サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-6	中国			
サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-7	メキシコ、スペイン、 他の国			



蜂蜜 蜂和ハチミツ

【蜂和産業株式会社】

- 商品コード：#5305
- 容量荷姿：1800ml×6
- 特長：黄色シロップ状の液体で、蜂蜜特有の香りがあります。



蜂蜜 ミャンマー産ハチミツ

【蜂和産業株式会社】

- 商品コード：#5358
- 容量荷姿：25kg
- 特長：ミャンマー産の特徴的な香りをもつ蜂蜜です。



メープル製品 メープルシュガーパウダー メープルシュガー顆粒

【株式会社メープルファームズジャパン】

- 商品コード：#5166、#5167
- 容量荷姿：1kg×10、10kg×1
- 特長：メープルシロップをそのまま凝縮した天然のカエデ糖です。樹が蓄えたミネラルがぎゅっと詰まった独特の甘みは練り込み・まぶし・トッピングなど様々な用途に幅広くご利用いただけます。



メープル製品 オーガニック メープルシロップ アンバー

【株式会社メープルファームズジャパン】

- 容量荷姿：312g×12
- 特長：有機JAS認定のメープルシロップです。



⑥ 糖類・凝固増粘系素材

⑥ 糖類・凝固増粘系素材

メープル製品 **【株式会社メープルファームズジャパン】**

メープルシロップ グレードA アンバー

- 商品コード：#5381、#5536
- 容量荷姿：2.5kg×6、1.25kg×6
- 特長：繊細かつ豊かな味わいです。



メープル製品 **【株式会社メープルファームズジャパン】**

メープルシロップ グレードA ダーク

- 商品コード：#5382、#5537
- 容量荷姿：2.5kg×6、1.25kg×6
- 特長：力強く濃厚な味わい。焼菓子や料理などにもお使いいただけます。



メープル製品 **【シープロ株式会社】**

O'Canada メープルシロップ アンバー (リッチテイスト)

- 商品コード：#5026
- 容量荷姿：250g×12
- 特長：メープルシロップはカエデ(メープル)の樹液を煮詰めて作られます。栄養分を豊富に含んだ、ローカロリーで体にやさしい天然の甘味料です。



凝固増粘系素材 **【エバルド社】**

エバルド板ゼラチン シルバー500g

- 商品コード：#8612
- 容量荷姿：500g×50、1枚のサイズ約3.3g 228×70mm
- 特長：用途 製菓、医療食他



凝固増粘系素材 **【株式会社富士商事】**

パールアガー 8

- 商品コード：#8516
- 容量荷姿：1kg×16
- 特長：パールアガー8は、海藻から抽出精製された多糖類を主原料としたゲル化剤です。
- 用途：ゼリー、プリン、フルーツコンポート、杏仁豆腐、水ようかん、艶出し、オードブルゼリー等



ゲル化剤 **【愛国産業株式会社】**

ゲル化剤

- 特長：各種デザートは、食後のひとときを華麗に演出するものとして多種多様をきわめ、常に新しい食感が求められています。シチュエーションによって異なる「味」と「形」。豊富な商品群が幅広いニーズに一つひとつお応えします。



凝固増粘系素材

クエリー

- 商品コード：#6165
- 容量荷姿：2.5kg×2
- 特長：冷凍を使用した製造に幅広く使用できる、加工でん粉です。艶だし、フルーツの離水防止、チェリーなどのフルーツのコンポートのつなぎを合理的、且つ安定的に作れます。また、カットが簡単で冷凍しても加熱しても効果が薄れません。

【Dawn 社】



凝固増粘系素材

フォンド スロー ニュートラル

- 商品コード：#6216、#6208
- 容量荷姿：1kg×10、15kg
- 特長：型くずれしにくく、縮まず、冷凍が可能という理想的な粉末状ムースの素です。特性の面で優れているばかりではなく、使いやすさ、安定した品質など、お菓子作りをよりスムーズに進めるうえで大きなメリットを発揮してくれます。ザネトルテ、ムース、ババロア、レアチーズケーキなど、様々なお菓子作りのバリエーションにお役立てください。

【Dawn 社】



凝固増粘系素材

ナパージュ

- 特長：ナパージュは、ムースやババロアの艶出し、フルーツの上掛けに用います。水分の多いお菓子や果物にもしょうな艶を与え、乾燥から守ります。つややかなゼリー状に固まり、べたつきもありません。すぐにすっきりと固まるので、柔らかいクリームのみぞに絞りこんだり、ケーキのクリーム部分にはさみこむなど、従来のお菓子にはなかったイメージを演出できます。43~46℃と低い温度で作業できるため、熱に弱い果物も傷めません。ゼラチンと異なり酸に強く、キウイなど酸性の強い果物にも使用できます。しかも冷凍に強く、解凍後も作りたての艶を保ちます。

【デイリーフーズ株式会社】

■ 加熱溶解タイプ

パティスリー・ド・ナパージュ		
商品名	内容量	糖度
パティスリー・ド・ナパージュ ■商品コード：#16813	1kg×6入	45°

- 特長：酸味の少ないナパージュです。加水は40%くらいできます。
- 使用法：ステンボールに移し、用途に応じて加水をし、直火で溶かしてご使用ください。

Tシリーズ		
商品名	内容量	糖度
ナパージュクリスタルT ■商品コード：#6174	10kg	45°
ナパージュクリスタル ■商品コード：#6127	3.3kg	45°

- 特長：ムース等の上掛けに抜群の効果を発揮します。乾きにくいので、縮みがほとんど無く耐冷凍性に優れ、解凍時には美しい艶を保ちます。
- 使用法：ステンボールに移し、用途に応じて加水(15~20%)をし、直火で溶かして(65~70℃で完全溶解します)粗熱をとり、55℃位でお使いください。※クリスタルT以外は基本的に加水表示はありませんが、用途に応じて10%以内の加水でお使いください。

■ 非加熱タイプ

ベルクリスタル		
商品名	内容量	糖度
ベルクリスタル45 ■商品コード：#16455	1kg袋×6入	45°

- 特長：簡単・便利な非加熱タイプです。そのまま軽く攪拌するだけでお使いいただけます。
- 使用法：ステンボールに移し、軽く攪拌してハケに乗せるように、またはドブ漬けするなどし、フルーツやムースにコーティングしてください。

⑦ 粉 類

7 粉 類

小麦粉

【昭和産業株式会社】

暁-AKATSUKI-

■商品コード：#7139

●容量荷姿：25kg

●特長：しっとりとしながらも、極めて口溶けの良い食感。分散性と気泡安定性に優れ、作業性が向上します。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

カメリヤ

■商品コード：#7868

●容量荷姿：25kg

●特長：色と風味のバランスに優れた日清製粉の代表的なパン用粉です。食パン・菓子パンなど幅広い用途に適しています。また、機械製法にも適しています。



小麦粉

【株式会社増田製粉所】

特宝笠

■商品コード：#7132

●容量荷姿：25kg

●成分：灰分0.35・粗たん白7.6

●特長：かすてら、スポンジケーキ等、しっとりとした焼きあがりソフトな口当たりを求める製品に最適です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

スーパーカメリヤ

■商品コード：#7111

●容量荷姿：25kg

●特長：日清製粉小麦粉の中でも特に色が白いパン用粉です。きめが細かく口溶けが良いパン作りに適しています。副素材の風味を引き立てます。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

バイオレット

■商品コード：#7003

●容量荷姿：25kg

●特長：日清製粉で最も代表的な菓子用粉です。軽くて口溶けの良いスポンジケーキやクッキー、和菓子作りに最適です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

リストオル

■商品コード：#7048

●容量荷姿：25kg

●特長：伝統的なフランスパンの味と香りを追及したフランスパン用粉です。十分な発酵により、豊かな風味と深い味わいを持つフランスパン作りが可能です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

スーパーバイオレット

■商品コード：#7554

●容量荷姿：25kg

●特長：日清製粉で最も高品質な菓子用粉です。蛋白量が少ないので、ソフトで口溶けが良く、グレードの高いスポンジケーキやクッキー、和菓子作りに最適です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

エクリチュール

■商品コード：#70741

●容量荷姿：10kg

●成分：灰分0.43・粗たん白9.2

●特長：フランスの小麦粉「タイプ45」の品質を目指して開発された焼き菓子用粉です。フランス産小麦を100%使用し、粒度にもこだわりました。豊かな小麦の風味とホロホロとした崩壊感が特長です。



小麦粉

【日本製粉株式会社】

アンシャンテ

■商品コード：#17231

●容量荷姿：25kg

●成分：灰分0.36・たん白8.0

●特長：手合わせの容易な洋菓子用粉を作り出すために、日本製粉独自の製粉技術を駆使し、最適な胚乳部分のみを厳選しました。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

ドルチェ

■商品コード：#7852、#17035

- 容量荷姿：25kg、5kg
- 成分：灰分0.41・たん白9.3
- 特長：北海道産菓子用粉の定番です。ぱさつきがないしっとりとした仕上がり、口溶けの良さは「菓子用粉は低蛋白ほど良い」という常識を覆します。ほんのり甘い小麦の香りも、美味しさを求める今の時代にマッチします。十勝産小麦を使用しています。



国産米粉

【群馬製粉株式会社】

群馬製粉米粉リ・ファリーヌ

■商品コード：#7186、#7146

- 容量荷姿：1kg×12、10kg
- 特長：国産うるち米を100%使用した米粉です。粒子の細かさは従来の小麦の約1/2なので小麦粉のスポンジ生地比べ、しっとりもちもちした食感で、くちどけがよく後味の良いおいしさを実現できます。



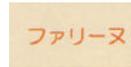
北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

ファリーヌ

■商品コード：#7853

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.37・たん白8.0
- 特長：北海道産小麦100%の最高級菓子用粉。軽い仕上がりで、国産小麦を扱いにくく感じていた方には、従来からの外国産に近い感覚でお使いいただけます。しっとり感・口溶けの良さは北海道産らしく抜群です。



ミックス粉

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランプレステージ

■商品コード：#4424

- 容量荷姿：15kg袋入
- 特長：バネトーネ種に由来するさわやかな発酵風味を付与します。本格的なバネトーネ用ミックスです。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

はるゆたかブレンド

■商品コード：#7856、#17033

- 容量荷姿：25kg、5kg
- 成分：灰分0.45・たん白10.9
- 特長：国産小麦の代名詞的存在。その味・食感に多くの説明は必要ないかもしれません。春に種を蒔くハルユタカを、初冬に蒔く方法で安定収穫が実現しつつあります。産地の理解と協力で作られるハルユタカを優先的に使用した粉です。



パイ生地

【トプトレーディング株式会社】

冷凍パイ生地 角・ストリップ型 各種

- 特長：長さ、幅、丸型の直径などの設定は自由です。1.5mmから0.5mm単位で厚みを設定していただけます。メッシュ：開・閉の2種類をご用意。商品がひときわ華やぎます。ピケ入れ：ミルフィーユなど浮きの必要ないパイ生地が必要なおきに。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

TYPE ER

■商品コード：#7850

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.65・たん白10.5
- 特長：北海道産小麦100%の風味抜群のフランスパン専用粉です。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

全粒粉（薄力粉）

■商品コード：#17034

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分0.80・たん白10.0
- 特長：北海道産小麦100%、風味豊かな焼き菓子になります。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

全粒粉（強力粉）

■商品コード：#7218

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分0.85・たん白11.2
- 特長：北海道産小麦100%の各種ハード系に最適です。



⑧ 製品・半製品

⑧ 製品・半製品

チョコレート製品

AKAITORI ココア

■商品コード：#88087

●容量荷姿：18g

(縦130mm×横90mm)×600袋/ケース

●賞味期限：製造より1年

●特長：大阪にあるココア専門店AKAITORIのココアをご家庭でも1杯ずつ楽しめる、小分けパックです。オランダ産ダッチココアに、砂糖をブレンドしております。ホットでもアイスでも美味しくお召し上がりいただけます。



【株式会社前田商店】

チョコレート製品

パステルアーモンド

■商品コード：#3410、#3637

●容量荷姿：1kg、5kg×2

●特長：ローストアーモンドにチョコレートをコーティング。パステルカラーで薄く糖衣した色鮮やかなアーモンドチョコレートです。



【株式会社前田商店】

チョコレート製品

チョコレート羊羹

■商品コード：#80104(ビター)

#80106(ゴールド)

●容量荷姿：120本(化粧箱入り)、PB製造3,000本より承ります

●特長：ベルギー産クーベルチュールチョコレート「カレボー®」をふんだんに練りこんだチョコレート羊羹です。しっかりとカカオの香るビター風味とほんのり塩気のあるキャラメル風味の2種類ございます。



【株式会社前田商店】

チョコレート製品

りんごチョコレート

■商品コード：#61741(プレーン)

#61740(コーヒー)

#61738(シナモン)

●容量荷姿：2kg

●特長：蜜りんご全体にミルクチョコレートをコーティングしました。甘酸っぱいりんごとミルクリッチなチョコレートが、絶妙のハーモニーを奏でます。

1粒1粒、丁寧に包装しておりますので、バレンタインデーやホワイトデーなど、多忙な季節に、即戦力としてお使いいただけるアイテムです。



【株式会社前田商店】

チョコレート製品

マエダ割れチョコ

■商品コード：#11269

●容量荷姿：1kg×10

●特長：クーベルチュールミルクチョコレートにローストアーモンドがぎっしり詰まった割れチョコ。大きい板状でお届けいたします。



【株式会社前田商店】

チョコレート製品

米粉クランチミルクチョコレートバー

■商品コード：#41144

●容量荷姿：1kg

●特長：ザクザクとした食感の米粉クランチとチョコレート本来の甘みがベストマッチ。何本でも食べなくなるチョコバーです。



【株式会社前田商店】

クランチ

米粉クランチ#12

■商品コード：#7209

●容量：2.5kg×4

●特長：新潟県魚沼産の米粉で作られた使いやすいフレーク状の米粉クランチです。ガリガリとした軽い食感、チョコレートとの相性も良く、オリジナルクランチバーなどにおすすめです。



【株式会社本高砂屋】

チョコレート製品

ショコラ・エテ米粉クランチ

■商品コード：#101145(ダーク)

#101144(ミルク)

#101142(ホワイト)

●容量荷姿：1kg×5袋 117本/1袋あたり

●特長：ベルギー産クーベルチュールチョコレート「カレボー®」を使用した美味しい焼きチョコです。そのままのご使用はもちろんのこと、焼きチョコとして簡単にアレンジしていただくのもおすすめです。



【株式会社前田商店】

クランチ

長谷川 ワッフルクランチ

■商品コード：#7783

●容量荷姿：500g×10pc

●特長：ワッフルをクランチしました。チョコレートと混ぜ合わせるとサクサクと食感が得られます。



【長谷川製菓株式会社】

チョコレート製品

オーロラアーモンド

■商品コード：#3713

●容量荷姿：1kg

●特長：オーロラのようにキラキラとした可愛い包装紙の中に、ホワイトチョコレートをベースとしたアーモンドチョコレートが包まれています。ギフト向け製品として、ラッピングや瓶詰などにもご利用いただきやすい商品です。



【株式会社前田商店】

その他半製品

マカロン・ナチュラル

●容量荷姿：入数144個 直径約39mm(大きさに多少ばらつきがあります)

●特長：天然着色料を使用した優しい色合いが特徴です。本格的な食感と風味を追及したレシピのため、冷凍品でお届けします。自家製のガナッシュやクリームなどをサンドして、オリジナル商品に仕上げるための半製品です。



【株式会社たにくち】

その他半製品

【ハマダコンフェクト株式会社】

タルトカップ (小)

- 商品コード：#7085
- 容量荷姿：384入(容量12c.c.)



その他半製品

【ハマダコンフェクト株式会社】

パイ丸形 (大)

- 商品コード：#7276
- 容量荷姿：168入(容量60c.c.)



その他半製品

【ハマダコンフェクト株式会社】

タルトカップ (大)

- 商品コード：#7371
- 容量荷姿：168入(容量43c.c.)



その他半製品

【ハマダコンフェクト株式会社】

パイ5号トルテ

- 商品コード：#7255
- 容量荷姿：48入(容量240c.c.)



フルーツ製品
産直ゼリー

【フタバ食品株式会社】

- 容量荷姿：6個詰、9個詰、12個詰、愛媛伊予柑、岡山ニューピオーネ、山形黄金桃、青森フジりんご、山形恋香桃、山形佐藤錦、和歌山うめ(7種)バラ各48個詰
- 特長：たっぷりの果肉をぎゅっと閉じこめたものや爽やかなのどごしにこだわったものなど、オリジナリティ溢れる夏のスイーツをお届けします。



フルーツ製品

【フタバ食品株式会社】

やわらかゼリー

- 容量荷姿：6個詰、9個詰、12個詰、アップル、オレンジ、グレープ、ピーチ、パッション、マンゴー(6種)バラ各48個詰
- 特長：たっぷりの果肉をぎゅっと閉じこめたものや爽やかなのどごしにこだわったものなど、オリジナリティ溢れる夏のスイーツをお届けします。



フルーツ製品

【浪花食品株式会社】

グラン・ブティユ (Grande Bouteille)

- 容量荷姿：1箱/1種30個入(フィルム・シール・スプーン同封) ピンクグアバ&ピーチ、パッション&マンゴー、ライチ&チェリー、グレープフルーツ&オレンジ、青りんご&ラフランス、ぶどう&ブルーベリー(6種) 化粧箱(別売・別発送/4個用、6個用)
- 特長：厳選した素材の果汁、ピューレ、果肉を使用したゼリーを6種ご用意しました。



フルーツ製品

【浪花食品株式会社】

ラ・ジュレ・ドゥ・パリ (La Gelee de Paris)

- 容量荷姿：Aセット S 6箱(5個入/箱) M 4箱(8個入/箱) Bセット 1箱/1種30個入(各ラベル・スプーン同封) 桃&チェリー、オレンジ、ブルーベリー、マンゴー、ぶどう(5種)
- 特長：厳選した果汁、ピューレ、果肉を使用しました。スリムでスタイリッシュなラムコンカップのゼリーです。



フルーツ製品

【浪花食品株式会社】

ソルベ・デ・ビジュ (Sorbet des bijoux)

- 容量荷姿：1箱/1種20個入(ラベル・シール同封) 青りんご、マンゴー、イチゴ、甘夏みかん、白桃、カシス(6種) 化粧箱(別売・別発送/3個用、4個用、6個用)
- 特長：美味しいフルーツピューレをふんだんに使用したシャーベットです。まるで、本物のフルーツを凍らせて食べているような感覚をお楽しみいただけます。



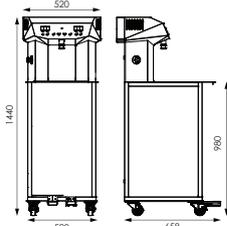
⑨ 機械・モールド類

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW12 M1200

■商品コード：#9942

- タンク容量：チョコレート12kg
- 生産量：45kg/時間
- 電源：単相 220V
- 消費電力：0.7kW
- 本体重量：121kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



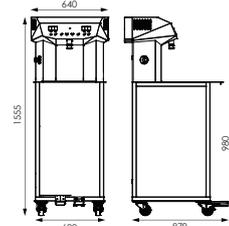
【Chocolate World】

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW60 M1400

■商品コード：#9953

- タンク容量：チョコレート60kg
- 生産量：200kg/時間
- 電源：三相 230V
- 消費電力：1.9kW
- 本体重量：215kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



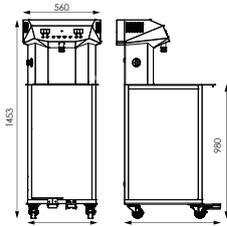
【Chocolate World】

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW24 M1300

■商品コード：#9943

- タンク容量：チョコレート24kg
- 生産量：90kg/時間
- 電源：三相 230V
- 消費電力：1.0kW
- 本体重量：185kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



【Chocolate World】

接続可能機器

エンロービングライン

M1200A (CW12用) / M1300A (CW24 / CW40用)

■商品コード：#29274 (M1200A)

- 本体サイズ(縦×横×高さ)：
 - 保管時：600×600×1760 (mm)
 - 操作時：1760×600×1230 (mm)
 - ベルトコンベア幅：180mm
- 電源：単相 220V (テンパリングマシンに接続)
- 消費電力：0.5kW
- 本体重量：65kg

■商品コード：#99091 (M1300A)

- 本体サイズ(縦×横×高さ)：
 - 保管時：500×530×1755 (mm)
 - 操作時：1740×530×1260 (mm)
 - ベルトコンベア幅：200mm
- 電源：単相 220V (テンパリングマシンに接続)
- 消費電力：0.5kW
- 本体重量：72kg
- 標準装備・機能：
 - ・二重エンロービングシステム
 - ・タッピングシステム
 - ・調整可能な送風ユニット
 - ・ディテール(尻切り)システム
 - ・ベルトコンベア



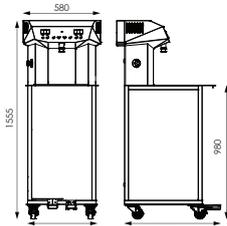
【Chocolate World】

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW40 M1500

■商品コード：#99085

- タンク容量：チョコレート40kg
- 生産量：150kg/時間
- 電源：三相 230V
- 消費電力：1.6kW
- 本体重量：190kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



【Chocolate World】

接続可能機器

エンロービングユニット

M1850

■商品コード：#9911

- 本体サイズ(縦×横×高さ)：
 - 1150×600×1460 (mm)
- グリルトップまでの高さ：
 - 最小1065mm 最大1125mm
- グリルスピード：0.75-1.2m/分
- 電源：単相 230V 6A
- 本体重量：680kg
- 標準装備・機能：
 - ・エンロービンググリルシステム (作業幅300mm)
 - ・調整可能なペダル付きの1つのフレーム(+/-50mm)
 - ・リクエストに応じてヒーティング可能
 - ・二段階調整可能なカーテン付きのエンロービングキッター
 - ・ブロー、ドライグリル、ウェットグリル、パイレーター、ディテ일러
 - ・アナログコントロールパネル付き電気キャビネット



※接続イメージです。

⑨ 機械・モールド類

標準装備品

バイブレーションテーブル

【Chocolate World】

●特長：

- ・すべてのテンパリングマシンに接続できる付属品です。
 - ・チョコレートモールド面のチョコレートを削ぎ落とすためのスクレーパーも付属しています。
- チョコレートモールドにチョコレートを充填した後にバイブレーションテーブルの振動により、チョコレート内の気泡を取り除いたり、チョコレートモールドに充填したチョコレートを落としたりできます。



※固定部品は付属しません。

オプションユニット

ドージングヘッドM1300E (オプションユニット)

【Chocolate World】

■商品コード：#9944

●標準装備・機能：

- ・2種類のドージングプレート(3×7と3×8)
- ・バイブレーションテーブルに装備できるチョコレートモールド固定部品
- ・加熱スクレーパーのドージングユニット

- 特長：チョコレートモールド用の充填ノズルです。ドージングヘッドからチョコレートをチョコレートモールドに充填することにより、手でチョコレートを流し込む必要がなくなり、作業時間の節約と、衛生的な作業が可能です。



※その他サイズのドージングヘッドをご要望の場合はご相談ください。

オプション機器

クーリングトンネルM1850T (4m/6m/8m)

【Chocolate World】

■商品コード：#29263 (T8)

- 本体サイズ：長さ：[M1850T4] 3344mm (冷却部分2000mm)
[M1850T6] 5344mm (冷却部分4000mm)
[M1850T8] 7344mm (冷却部分6000mm)
※入口部分332mm、出口部分1002mm
幅：717mm (ベルト幅：300mm)
高さ：最小1150mm 最大1215mm
(カバー除く) 最小1035mm 最大1100mm
脚部分でも高さ65mmの調整可能

●電源：三相 230V 50Hz

●本体重量：560kg

●標準装備・機能：

- ・自動温度調節機能
- ・ベルト自動蛇行防止機能
- ・操作タッチパネル (入口出口1機ずつ搭載)



パンニングマシン

パンニングマシン

【Chocolate World】

M1291/M1291-110V (7L)

M1292/M1292-110V (16L)

■商品コード：#9985、#99084

●マシン本体サイズ(縦×横×高さ)：
580×690×320 (mm)

●ボウルサイズ：[M1291] Φ370mm
[M1292] Φ500mm

●電源：[M1291/M1292] 220V
[M1291-110V/M1292-110V] 110V 60Hz

●消費電力：0.37kW

●本体重量：36kg

- 特長：ナッツやドライフルーツなどの素材へ均一にチョコレートをコーティングすることができます。チョコレートを冷やす送風機能付きで、手作りで要する製造時間を大幅に短縮させることができます。回転スピードも細かく調節でき、使用するチョコレートやコーティングする素材によって使い分けすることができます。



パンニングマシン

シュガーパンニングマシン

【Chocolate World】

M1285-230V

■商品コード：#9921

●本体サイズ(縦×横×高さ)：750×450×700 (mm)

●電源：単相 230V 50Hz

●消費電力：3.5kW

●本体重量：25kg

●容量：2kg

- 特長：ナッツやドライフルーツなどの素材へ均一にシュガーコーティングをすることができます。ガスを使用しない電熱線タイプの機械のため、誰でも安心してご使用いただけます。30分で2kg製造可能(素材によって異なります)。手作りで製造されるよりも時間の短縮が可能です。



オプション機器

クーリングトンネルM1850T (4m/6m/8m)

【Chocolate World】

■商品コード：#29263 (T8)

- 本体サイズ：長さ：[M1850T4] 3344mm (冷却部分2000mm)
[M1850T6] 5344mm (冷却部分4000mm)
[M1850T8] 7344mm (冷却部分6000mm)
※入口部分332mm、出口部分1002mm
幅：717mm (ベルト幅：300mm)
高さ：最小1150mm 最大1215mm
(カバー除く) 最小1035mm 最大1100mm
脚部分でも高さ65mmの調整可能

●電源：三相 230V 50Hz

●本体重量：560kg

●標準装備・機能：

- ・自動温度調節機能
- ・ベルト自動蛇行防止機能
- ・操作タッチパネル (入口出口1機ずつ搭載)



モールド関連製品

Form Box M1256-110V

【Chocolate World】

■商品コード：#99060

●本体サイズ(縦×横×高さ)：
315×466×274 (mm)

●電源：単相 110V

●消費電力：1.0kW

●本体重量：13kg

●最高温度：340℃

- 特長：オリジナルのモールドを簡単に作ることが可能です。卓上型でコンパクトなため場所もとりません。



※本機は別途掃除機が必要になります。

その他機械

Dedy プラリネカッター

【Dedy】

■商品コード：#9384

●本体サイズ：600×420×110mm

- 特長：プラリネのガナッシュや生チョコを、替え刃を取り換えて様々なサイズにカットすることができます。替え刃は4タイプ(15.0mm、22.5mm、30.0mm、37.5mm)ございます。ほかに、カットしたガナッシュ方向変換用の取り板、張替え用のピアノ線、取り付け工具、予備金具部品の付属品がセットとなっています。



⑨ 機械・モールド類

チョコレート溶解保温機

【株式会社前田商店】

ウォーマー 丸型

■商品コード：#9382

- 本体サイズ：直径310×高さ180mm
- 容量：3kg
- 電源：単相 230V
- 消費電力：70W
- 使用方法：付属のステンレスボウルにチョコレートを入れて、ウォーマーに直接はめ込んでください。温度は本体のダイヤルを回して、ご希望の温度になるところに設定してください。



モールド関連商品

【Chocolate World】

チョコレート用モールド

- 特長：チョコレートワールド社では数百種類以上のチョコレート用モールドを扱っております。
※輸入取り寄せ商品



チョコレート溶解保温機

【株式会社前田商店】

ウォーマー 四角型

■商品コード：#9381

- 本体サイズ：420×320×180mm
- 容量：6kg
- 電源：単相 230V
- 消費電力：140W
- 使用方法：付属のステンレスボウルにチョコレートを入れて、ウォーマーに直接はめ込んでください。温度は本体のダイヤルを回して、ご希望の温度になるところに設定してください。



チョコレートモールド

【カカオバリー】

カカオバリー モールドコレクション

- Sweet boxes
- Subjects
- Moulds
- Seafood & Decoration
- Bars
- Confectionery
- Clown Lollipops/Bear
- Half-Spheres



チョコレート溶解保温機

【株式会社前田商店】

ウォーマー 四角型

■商品コード：#9380

- 本体サイズ：640×400×180mm
- 容量：12kg
- 電源：単相 230V
- 消費電力：240W
- 使用方法：付属のステンレスボウルにチョコレートを入れて、ウォーマーに直接はめ込んでください。温度は本体のダイヤルを回して、ご希望の温度になるところに設定してください。



モールド各種

【JKV】



モールド関連製品

【株式会社前田商店】

シュートレンモールド

■商品コード：#9838、#9857、#29235

- 容量：190g×5連、400g×4連、750g×4連
- 特長：蓋つきのシュートレン用モールド。水分を保ち乾燥を防ぐため、しっとりとした焼き上がりに。形も大きさも均一に作ることができます。



⑩ その他

⑩ その他

天然発酵調味料

【アキレス発酵食品有限会社】

フード・マックス

■商品コード：#8895(5L)
#8897(20L)

スーパーフード・マックス

■商品コード：#80825(5L)
#8219(20L)

- 容量荷姿：各種5L、20L
- 特長：食品の全体量に対して、少量の「フード・マックス」「スーパーフード・マックス」を添加するだけで、食品に含まれる水の組成を変化させます。(自由水→結合水)
 - ①経時による食品の劣化抑制(食味・食感の向上、生菌やカビの抑制)
 - ②冷凍生地解凍の離水抑制
 - ③乳化促進などの様々な効果が期待できます。



膨張剤

【オリエンタル酵母工業株式会社】

オリエンタルベーキングパウダーJS

- 商品コード：#81035
- 容量荷姿：15kg
- 特長：本剤は、カルシウムとして食品の1%以下でご使用下さい。



膨張剤

【オリエンタル酵母工業株式会社】

オリエンタルベーキングパウダーFS

- 商品コード：#8574
- 容量荷姿：2kg×6
- 特長：本剤は、カルシウムとして食品の1%以下でご使用下さい。



イースト

【日仏商事株式会社】

インスタントドライイースト赤

- 商品コード：#9151
- 容量荷姿：500g×20
- 特長：雑臭がなく本来の発酵臭が得られる、ドライイーストと同じ酵母菌のインスタントイーストです。生イーストの半分以下の量で優れた発酵持続力を発揮します。フランスパン・食パンなど糖分の少ない生地(0~12%)に使用して下さい。ミキシングの短い生地の場合、約30℃のお湯で溶解しお使い下さい。安定性は抜群です。



膨張剤

【株式会社八宝食産】

炭酸水素ナトリウム (重曹)

- 商品コード：#8322
- 容量荷姿：1kg
- 特長：膨らし粉としてご利用いただけます。弱アルカリで、加熱した時の分解により、炭酸ガスが発生し、生地が取り込むことで膨らみます。



イースト

【日仏商事株式会社】

インスタントドライイースト金

- 商品コード：#9150
- 容量荷姿：500g×20
- 特長：リッチな生地用インスタントイースト。もちろん用途は、生イースト使用のパンに完全に置き換える事が出来ます。イースト臭が気にならず、本来の発酵臭が得られます。また、冷蔵生地にも安定した効果を発揮します。



膨張剤

【株式会社八宝食産】

炭酸水素アンモニウム (炭安)

- 商品コード：#8484
- 容量荷姿：1kg
- 特長：重曹よりも低温で多量のガスを発生させるので、発泡倍率を上げることが出来ます。



改良剤

【日仏商事株式会社】

BBJ (ベーカーズボーナス)

- 商品コード：#8570
- 容量荷姿：500g×18、(5kg×2)
- 特長：マルチ改良剤の定番。ボリュームアップに安定性向上に、老化防止に、または冷蔵・短期冷凍にも、使用量を変えるだけでお望みの効果が得られます。



その他製菓用製品

【DEMARLE】

フレキシパン 各種

- 特長：フレキシパンの使用可能温度は+250℃から-40℃まで。全てのお菓子作りに対応します。上質のシリコンを使っているので、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合は押し出すだけで外れます。2500回以上の焼成に耐え、保管の際にもさび付いたりすることがありません。焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来より衛生的です。



膨張剤

【愛国産業株式会社】

アイコク ベーキングパウダー

- 特長：お菓子をふんわりと仕上げ、美観、食感、香りをよくすることで知られているベーキングパウダー。火揚げをよくし、生地の安定性を高めるなど、隠れた一面でも活躍しています。豊富な種類をとり揃え、さまざまな用途に合わせてお選びいただけます。



その他製菓用製品

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

ボンボン用ストラクチャーシート 各種

- 容量荷姿：27枚セット
- 特長：ボンボンのトリュフチョコレートのためのストラクチャーシート。繰返し使用できます。(15種類)



⑩ その他

その他製菓用製品 ブラパック

【ブラパック】

- 商品コード：#19108
- 容量荷姿：
600×400mm(フレンチサイズ)
500枚入
- 特長：ベーキングペーパーです。



その他製菓用製品 フェーヴ 各種

【日仏商事株式会社】

- 容量荷姿：100個/ボール
- 特長：ガレット・デ・ロフ用のフェーヴです。



その他製菓用製品 ヒラギ リース

【株式会社まほろば】

- 特長：美しいデザインとカラーリングが魅力のオーナメント。とっておきのスイーツを華やかに彩ります。



脱酸素剤 エージレス (S・SPEタイプ)

【三菱ガス化学株式会社】

- 特長：鉄系自力反応型タイプ。エージレス自体が反応に必要な水分を持っており、空気に触れると酸素吸収を始めます。耐油性。脱酸素日数(25℃)は0.5~1日。S：傷みの早い食品向けの速攻タイプ。SPE：酸素の有無が確認できる酸素検知剤一体型タイプ



脱酸素剤 エージレス (Z・Z-PTタイプ)

【三菱ガス化学株式会社】

- 特長：鉄系自力反応型一般タイプ。エージレス自体が反応に必要な水分を持っており、空気に触れると酸素吸収を始めます。中~高水分用の汎用タイプです。耐油性。脱酸素日数(25℃)は1~2日、500以上の大型は、3~5日。



シート状乾燥剤 アイディ シート 各種

【株式会社アイディ】

- 特長：規格品はなくすべてお客様の希望サイズでお受けいたします。包装内の台紙やトレーと兼用できます。破袋がなく、安心です。自動供給も可能で作業効率が向上。シート状のためスペースを取りません。誤飲食の防止になり、安全です。



食品品質保持剤 アンチモールド・マイルド 各種

【フロイント産業株式会社】

- 特長：気体状のエタノールを蒸散し、食品に吸着させ、食品の鮮度を保持する方式のものです。包材、内容物とも安全な素材を使用しております。カビの防止を主目的としており、保湿効果も顕著で、食品の味と風味を保つのに役立っています。



食品品質保持剤 ネガモールド 各種

【フロイント産業株式会社】

- 特長：エタノール蒸散剤と脱酸素剤の2つの機能を併せ持ち、食品の変敗原因となる菌、特にカビに対して静菌効果(繁殖抑制効果)を持つだけでなく、食品の水分を保持します。また脱酸素剤にもカビなどの好気性菌に対して静菌効果があり、食品の酸化防止効果もあります。



アルコール製品

【ドーバー洋酒貿易株式会社】

パストリーゼ77

- 商品コード：#9181(1L スプレー付き)
#9182(1L スプレー無し)
#9180(5L)
#9087(15kg)

- 容量荷姿：1L(スプレー付き、無し)、5L、15kg
- 特長：アルコール77%の非常に高い除菌力と、酒造会社ならではの醸造用アルコール・純水使用による安全性を誇る、安心と高品質のアルコール製剤です。高純度カテキン(緑茶抽出物)配合による抗菌持続性により、調理器具や包材、食材への直接噴霧はもちろん、休日前の店舗・工場噴霧も有効です。



アルコール製品

【株式会社ナリツカコーポレーション】

アルパワー

- 商品コード：#9084(1L スプレー無し)
#9085(1L スプレー付き)
#9809(500ml スプレー付き)
#9537(18L 缶)

- 容量荷姿：500ml、1L、18L
- 特長：カビや食中毒の元になる細菌から食品を守る「除菌・防カビ剤 アルパワー」。除菌・防カビに最も効果を発揮すると言われる73°の酒精度で効果は抜群です。病原性大腸菌O-157に対する殺菌効果も実証されています。また、化学的合成品を一切使用していないため安心してお使いいただけます。





COCOA Shop
AKAI TORI

TRUST & LEAP
信頼と跳躍



COCOA Shop AKAI TORI

〒542-0012

大阪市中央区谷町6-4-8新空掘ビル 1F

URL: akai-tori.jp

