

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

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。

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】



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

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。

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】



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

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。

【仙波糖化工業株式会社】



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

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。

【MIEISTER MARKEN 社】



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

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。

【株式会社 林原】



粉糖

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上にふりかけ、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。

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】



その他糖類

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。

【株式会社 林原】



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。

