

2023.6

J. MAEDA  
株式会社 前田商店

FOOMA JAPAN

展示会出展 ～東京ビッグサイト～

Plantbase?

プラントベース・植物由来の商品は？

続々登場！ピスタチオの次は…

Hazelnuts!

ヘーゼルナッツ！



# テンパリングマシン

Chocolate World®

## チョコレート製品の製造の手助けに。 テンパリングマシン

温度がデジタル表示で認識しやすく、  
簡単なボタンの操作のみで、誰でも簡単に扱いやすい。  
チョコレートのなめらかさ、結晶化に重要な「調温」を  
自動で行えるテンパリングマシンです。

オプションで、エンローピングラインや  
エンローピングユニットと一緒に使用することで  
より作業の幅が広がります。

- ・タンク容量 12kg / 24kg / 40kg / 60kg
- ・チョコレート充填用のペダルとバイブレーションは標準装備

※画像はエンローピングライン  
を付けたイメージ



### ←ドージングヘッド（オプションユニット）

チョコレートモールド用の、重点ノズルもございます。  
手動でチョコレートを流し込む手間が減り、作業時間が節約できる、  
また、より衛生的に作業ができるという利点がございます。  
\*ご希望のサイズに合わせてご提案させていただきます。

その他、オプション等もございますので、詳細はお気軽にお問い合わせくださいませ。



チョコレート製品を増やしたい、手間を削減したい、機械の導入も  
考えている、など少しでもご興味ございましたら、前田商店取り  
扱いの ChocolateWorld 社製品も、ぜひ一度ご検討いただければ幸  
いです！東京で開催の下記展示会にも参加予定です。機械の展示や、  
一部実際に動いている様子もご覧いただけます。前田商店ブースに  
て、皆様のお越しをお待ちしております。



今年も、機械の展示で出展致します！

——— 世界最大級の食品製造総合展 ———

**FOOMA JAPAN 2023**

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

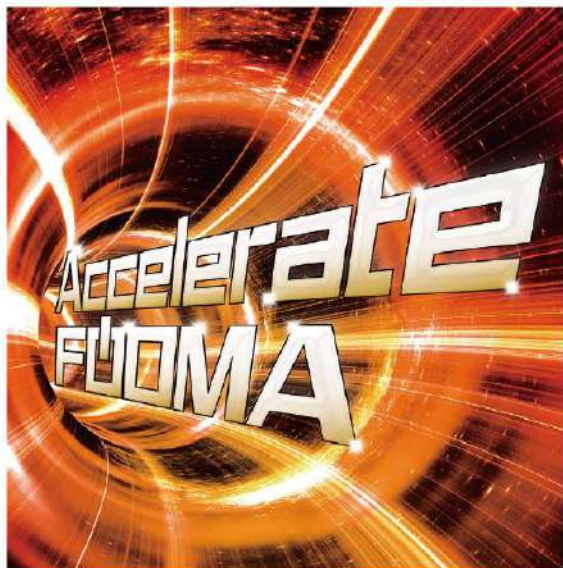
**6/6 火 9 金** 10:00  
17:00

東京ビッグサイト  
東1～8ホール

前田商店小間位置

7ホール 7C-06

使い方などご不明点がございましたら、丁寧にご説明させていただきます。  
この機会にぜひお越しください！お待ちしております。



# パンニングマシン

ナッツやフルーツへの、チョコレートコーティングをお手伝い。

- ・容 量： 7L / 16L
- ・本体重量： 36kg



↑丸いボウル部分は  
取り外して洗えます

取り扱いはシンプル。  
スイッチを入れて、回転速度を決めて、送風  
ボタンを押すだけ。

コーティングしたい、ナッツやフルーツなど  
の素材を入れて、チョコレートを少しずつ加  
えながら、大きくしていきます。  
素材同士がくっつかないように、手で外して  
あげると、きれいに仕上がります。  
回転速度は、7段階で調整可能です。



# シュガーパンニングマシン

カリッとキャラメリゼしたナッツのおいしさをぜひ！

準備するのは、砂糖、水、ナッツ、仕上げにバターの4つだけ。

自動で回転しながら、均一に火が入るので、混ぜ続ける手間なく  
簡単にシュガーコーティングをすることができます。  
ガスを使用しないので、コンセントがあればご使用いただけます。



- ・容 量： 2kg
- ・本体重量： 25kg





# ／ フラントベース スイーツ ／

| 製品名                                     | 製品写真<br>(参考：各販売店HPより)                                                              | 販売価格<br>(税込)  | 販売店               | 製品説明                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 本気の<br>どら焼き                             |   | 5個入<br>2,980円 | 大徳屋長久             | 卵や乳製品など動物性食品が含まれていないどら焼きになります。<br>小麦や穀物のタンパク質の主成分であるグルテンが含まれていない、グルテンフリーのどら焼きです。<br>白砂糖を使わずに、 <b>てんさい糖</b> ・有機ブルーアガベを使用した上品な美味しさ。定番の「小豆」、「抹茶」、「ほうじ茶」の3種類の味を用意しています。 |
| お米のタルト<br>生チョコ                          |   | 680円          | 田田田堂              | 商品すべて「乳・卵・小麦・白砂糖不使用」。<br>有機の山田錦 <b>米粉</b> を贅沢に使用しており、香り高い有機のカカオマス・カカオバターをたっぷり使い、プラントベースのホイップクリームで満足感と軽やかな仕上がりとなっております。                                              |
| iceplantze<br>モナカアイス<br>(豆乳&<br>チョコナッツ) |  | 194円          | DAIICHI<br>SELECT | 乳成分不使用の植物性モナカアイス。<br>クリーム部分には乳製品の代わりに <b>無調整豆乳</b> を使用。<br>ノンデリーとは思えない滑らかな舌触りのクリームで乳・卵アレルギーやプラントベースの方にも安心してお召し上がり頂けます。                                              |

## ／ 当社フラントベース製品を一部ご紹介 ／

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| カレボーNXTデイリーフリー<br>ダーク・ミルクテイスト<br>2.5kg                                             | ヴィアンホイップ<br>プラボ/MB 5kg                                                              | オーガニック・シュガー<br>(グラニュータイプ) 3kg                                                        | 濃久里夢 (コクリーム)<br>(1000ml)                                                              |
| 乳製品や乳糖を一切使用せず、100%植物由来の材料で作られており、従来のチョコレートとの甘さとクリーミーさはそのままです。                      | 植物由来の力で生クリームのようなおいしさを表現した植物性生クリーム。生クリームや従来のホイップクリームと同様に幅広くお使いいただけます。                | やや小粒のグラニュー糖タイプで、サトウキビ臭も無く、くせのない甘味は用途を選びません。                                          | 大豆がもつ美味しさを生かし、素材の味を引き立てながら、うま味を増強してくれる、乳化安定性にも優れた豆乳クリーム。                              |

“プラントベース”＝“代替品”というイメージが強かったですが、最近の商品は自分が今まで食べてきたものと変わらないような風味や食感のものが多く、“プラントベース”という一つの分類としての地位ができてきているように感じます。地球環境のことなどを考えたサステナブルな考え方などが広がる今、罪悪感なく食べられるプラントベーススイーツを選ぶ方も増えてきているようです。



# ヘーゼルナッツ スイーツ



| 製品名                                 | 製品写真<br>(参考：各販売店HPより) | 販売価格<br>(税込)    | 販売店        | 製品説明                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ザ・ショコラ<br>クチュール<br>ヘーゼルナッツ<br>& レモン |                       | 1,728円<br>8 個入  | THE TAILOR | 瀬戸内産レモンのソースを <b>ミルクチョコレート</b> でコーティングし、ヘーゼルナッツクッキーでサンドした、夏にぴったりのショコラサンドです。クッキーのアクセントに <b>ゲランドの塩</b> を効かせ、レモンの爽やかさとナッティーなコクが一層引き立つ上品な味わい。<br><b>レモンのソースとヘーゼルナッツ</b> が爽やかに夏を彩ります。                  |
| ケーキノワゼット                            |                       | 3,280円          | amelaterie | <b>発酵バター、ヘーゼルナッツ、きび砂糖、メープル、ブランデー</b> を組み合わせ、香ばしさを追求しました。<br>ふんわりさっくりとした食感とともに素材の香りが広がり、しみ込ませたブランデーのシロップが、のど越しとキレの良さを生み出しています。                                                                    |
| ビスコッティ<br>カフェノアゼット                  |                       | 510円<br>5 本入    | MERCATO    | 加熱することで独特の風味や甘みがより強くなる <b>シチリア産ヘーゼルナッツ</b> を、illy社のコーヒー豆から抽出したコーヒーエキスをたっぷり使った生地に混ぜ込み、 <b>ヘーゼルナッツとコーヒーの相性抜群</b> の味わいと香りを楽しめるビスコッティに仕上がっています。コーヒーとの好相性はもちろん、ワインとあわせても負けない豊かな風味が特長のコーヒー風味のビスコッティです。 |
| ソリッドチョコ<br>猫ラベル<br>ヘーゼルナッツ          |                       | 1,944 円<br>23枚入 | DEMEL      | デメルを代表する猫の舌の形をしたチョコレート。猫の舌をモチーフにした愛らしいチョコレートは、濃厚な <b>ヘーゼルナッツとカカオの風味</b> 、軽い口どけが楽しめます。                                                                                                            |
| ヘーゼルナッツ<br>カフェプラリネ                  |                       | 565円<br>8枚入     | 東京ラスク      | オリジナル <b>コーヒーパン</b> のほろ苦さと香ばしい <b>ヘーゼルナッツ</b> の絶妙なコンビネーション。<br>表面をコーティングしている <b>キャラメル</b> が上品な甘さのまとめ役です。                                                                                         |
| バトンクッキー<br>[ヘーゼルカカオ]                |                       | 1,800円<br>25枚入  | ROYCE'     | <b>細かく砕いたカカオ豆とヘーゼルナッツのパウダー</b> を <b>ココア生地にブレンド</b> し、焼き上げたクッキー。片面をなめらかな口どけのチョコレートでコーティングしました。<br>カカオ豆のほのかなほろ苦さが広がります。チョコレートのまろやかさとヘーゼルナッツが調和する、少し大人の味わいがお楽しみいただけます。                              |
| ヘーゼルナッツ<br>フィナンシェ                   |                       | 320円            | NUTS LAB   | <b>ショコラ生地に砕いたヘーゼルナッツ</b> をたっぷりまぶして焼き上げました。<br>ショコラの風味とヘーゼルナッツの香ばしい味わい、食感をお楽しみください。                                                                                                               |

スイーツに多様に使用されるアーモンドや近年流行しているピスタチオに続き、最近ではヘーゼルナッツを使用したスイーツも沢山発売されており、目に触れる機会が一気に増えてきたように感じます。  
ヘーゼルナッツの香り豊かな特徴を生かし、コーヒーやワイン、ブランデーなどとペアリングした大人向けのスイーツから、キャラメルやレモンなどをペアリングし、幅広い年代で楽しめるスイーツなど様々な商品が販売されています。  
前田商店では、トルコ産とイタリア産を扱っておりますので、比較して風味の違いもお楽しみいただけると幸いです！

Hazelnut!



Recommended



Sweet



delicious



J.MAEDA  
株式会社 前田商店





## イタリアピエモンテ産ヘーゼルナッツ

イタリアミラノから西に約110キロ離れたLuという村に**CORILU**社があります。1998年に4農家が集まり、CORILU社が設立されました。同社は、高品質な製品を提供する為に、大学や研究所とコラボして活動を行っています。また、約80ヘクタールの自社農園でヘーゼルナッツを栽培しています。ヘーゼルナッツホール以外にも、半製品のヘーゼルペーストやプードルを自家製造しています。これらの製品は、ヨーロッパだけでなくアジアやオーストラリアのベーカリー・チョコレート・アイスクリームショップへ供給されており、世界中で愛されています。のどかな村で育ったヘーゼルナッツは、渋みが少なく、甘み強いのが特徴です。



# PRODUCTS

※写真は製品イメージです。



## 皮付生ホール

荷 姿：2.5kg  
賞味期限：製造後24か月  
保存条件：温度20℃以下の臭いのない  
乾燥した冷暗所保管



## 皮剥きローストホール

荷 姿：2.5kg  
賞味期限：製造後24か月  
保存条件：温度20℃以下の臭いのない  
乾燥した冷暗所保管



## ローストプードル

荷 姿：2.5kg  
賞味期限：製造後24か月  
保存条件：温度20℃以下の臭いのない  
乾燥した冷暗所保管



## ヘーゼルペースト

荷 姿：1kg  
賞味期限：製造後24か月  
保存条件：温度20℃以下の臭いのない  
乾燥した冷暗所保管

## イタリア ピエモンテIGPヘーゼルナッツとは？

「トンダ・ジェンティーレ・トリロバータ (Tonda Gentile Trilobata)」という最高級品種で、皮が剥きやすく、丸みを帯びた美しい形と上品な香りが特徴です。また、EUが定める「NOCCIOLA PIEMONTE IGP」という認証を取得しており、ピエモンテ州のもつ地理・環境に由来し、優れた特質を持ち、その栽培・生産・加工に関わる条件を満たしているものに認定されています。

バリー・カレボー社製品、ドイツ・レムケ社製品、及び各種ナッツ類、製菓原材料 全般取扱

株式会社 前田商店

URL <https://www.j-maeda.co.jp/>

本 社 〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号  
TEL.06-6762-1991 FAX.06-6762-6780  
東京支店 〒140-0014 東京都品川区大井4丁目13番17号ユニゾ大井四丁目ビル4階  
TEL.03-6429-4050 FAX.03-6429-4051  
札幌OFFICE 〒062-0024 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102  
FAX.011-588-6410



前田商店ウェブサイト  
[j-maeda.co.jp](http://j-maeda.co.jp)



前田商店 facebookページ  
[facebook.com/jmaeda.co.jp](https://facebook.com/jmaeda.co.jp)