

その他



GEE WHIZ®
レイニアチェリー



産地：アメリカ ワシントン州
容量：1kg×4箱、2kg×2箱、4kg×1箱

〈商品詳細〉

毎年7月上旬頃だけ輸入する、AUVIL社GEE WHIZ®(ジーウィズ)のレイニアチェリー。世界で最高品質と認められ、日本のさくらんぼ(佐藤錦)とも比較される程の大きくしっかりとした果肉感、上品な甘み特徴です。 #6926 #16639 #6927

GEE WHIZ®
ダークチェリー



産地：アメリカ ワシントン州
容量：1kg×4箱、2kg×2箱、4kg×1箱

〈商品詳細〉

アメリカンチェリーの代名詞ダークチェリー。GEE WHIZ(ジーウィズ)のダークチェリー(Bing種、Cristalina種等)は、深い色合い、大粒で高い糖度ながらあっさりとした甘み、パリッとした食感と抜群の食べ応え特徴です。 #6918 #6823 #6928

JOZO
クリスタルフレーク塩



産地：デンマーク
容量：1.5kg/個

〈商品詳細〉

マイルドな塩味と、トレミー状といわれるピラミッド型の結晶が特徴のフレークソルトです。風土変化により発見された約2億3千年前の海水を、最先端の技術で高純度結晶に精製しています。 #18721

ROSE DARENA
オーガニックローズウォーター



産地：ブルガリア
容量：150ml/本

〈商品詳細〉

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と自然の湧き水のみで作られたオーガニックローズウォーターです。お菓子や料理、ドリンクなどにみずみずしく優雅な香りを添えるとともに、素材の味を引き立てます。 #8040

アキレス発酵食品株式会社
フード・マックス



産地：日本
容量：5L/容器、20L/容器

〈商品詳細〉

梅肉、食塩、リンゴ果汁のみを原料とした天然発酵調味料です。添加物を使用せず、酸化抑制、防カビ効果、食感向上などにおいて、お客様の商品開発のお助けをさせていただく商品です。 #8895 #8897

アキレス発酵食品株式会社
スーパーフード・マックス



産地：日本
容量：5L/容器、20L/容器

〈商品詳細〉

原材料は、梅肉、食塩、リンゴ果汁のみを原料とした天然発酵調味料 フードマックスと同じながら、より酸化抑制、生菌抑制効果を高めた商品です。食品としてお使いいただけます。 #80825 #8219

【 前田商店の衛生事業 】

前田商店では、焼き菓子・生菓子などを専門に **検査・分析** をはじめています。

消費期限・賞味期限の設定には、微生物的・理化学的・官能的な科学的根拠が求められます。弊社では官能的な部分は事業者様にお任せし、微生物的・理化学的な根拠を実測値として数値化することで、お菓子に関する期限設定のサポートをしております。適切な期限設定や賞味期限の延長を行うことで、フードロス削減にも繋げることができます。検査項目の選定、保存期間、保存温度等の検査条件についてのご相談やそのほか催事、出店等で提出に必要な検査依頼等ございましたら、まずはお気軽にお問い合わせください。

【 申し込みから結果お届けまでの流れ 】



※検査日数はあくまで参考です。検査項目や検査室の空き状況により多少前後する場合がございます。

【 検査項目とセットについて 】※各検査項目単体での検査も可能です。

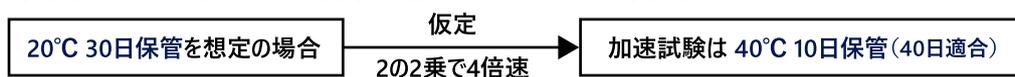
セット名	検査項目	主な目的
Aセット	一般生菌大腸菌・大腸菌群	製品ロットごと等で生産管理(衛生指標)を目的とする場合。 *弊社アーモンドプードルもこのセットで衛生管理しております。
Bセット	一般生菌、大腸菌・大腸菌群、黄色ブドウ球菌	催事案件、百貨店の案件等で商品検査が必要な場合。 こちらの検査項目が依頼となることが多いのでおすすめです。 *菓子全般、生菓子などに。
Cセット	一般生菌、大腸菌・大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ・酵母、サルモネラ菌	規格書の内容、賞味期限の意思決定、延長等を目的とし、「微生物的な科学的根拠」の実測値を出したい場合。 *焼き菓子などに。
Dセット	水分値、水分活性、酸価・過酸化価	賞味期限の意思決定、延長等を目的とし、「理化学的な科学的根拠」の実測値を出したい場合。 *水分や油脂分の多い菓子などに。

【 加速試験での検査について 】※製品により行えない場合もございます。

賞味期限の設定では、目標とする期限よりも長い日数を想定し、必要な検査で基準に適合するか否かを判定します。通常の保管では期間が長すぎる場合があるため、その場合は流通・保管予定よりも温度・湿度等を上昇させ、検体に負荷をかけてより厳しい条件で保存する「加速試験」を実施します。

対象の劣化を進め、短期間で長期の賞味期限を推測することができます。

例：簡易的に10℃上昇での劣化速度が2倍となると仮定し、実質の検査間の日数を短くします。

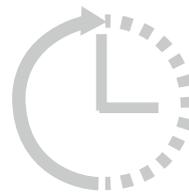


※40日 \times 0.8(安全係数)=32日 → 結果、30日保管の賞味期限設定が可能。

天然発酵調味料 スーパーフード・マックス

時間が経っても、
美味しさ

長持ち



国産梅肉を 38°C以下の低温で長期熟成発酵させた食品です。

※原材料は「梅肉(国産)・食塩・りんご果実(国産)」のみの無添加商品であり、食品としてご利用いただけます。

効果

✓ パサつきの抑制

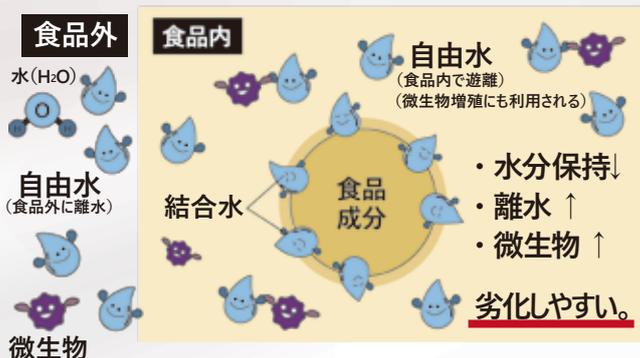
✓ 水分移行の抑制

✓ 保水性維持・離水抑制

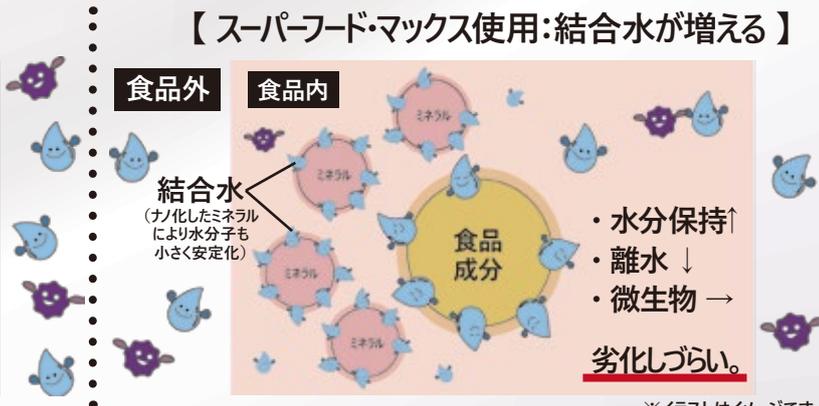
✓ 生菌・カビ抑制

食品に含まれる不安定な水分子(自由水)に、ナノ化した梅のミネラル(二価イオン)が働きかけ、安定した水分子(結合水)を作りだすことで食品の劣化の抑制をします。

【通常：自由水が多い】

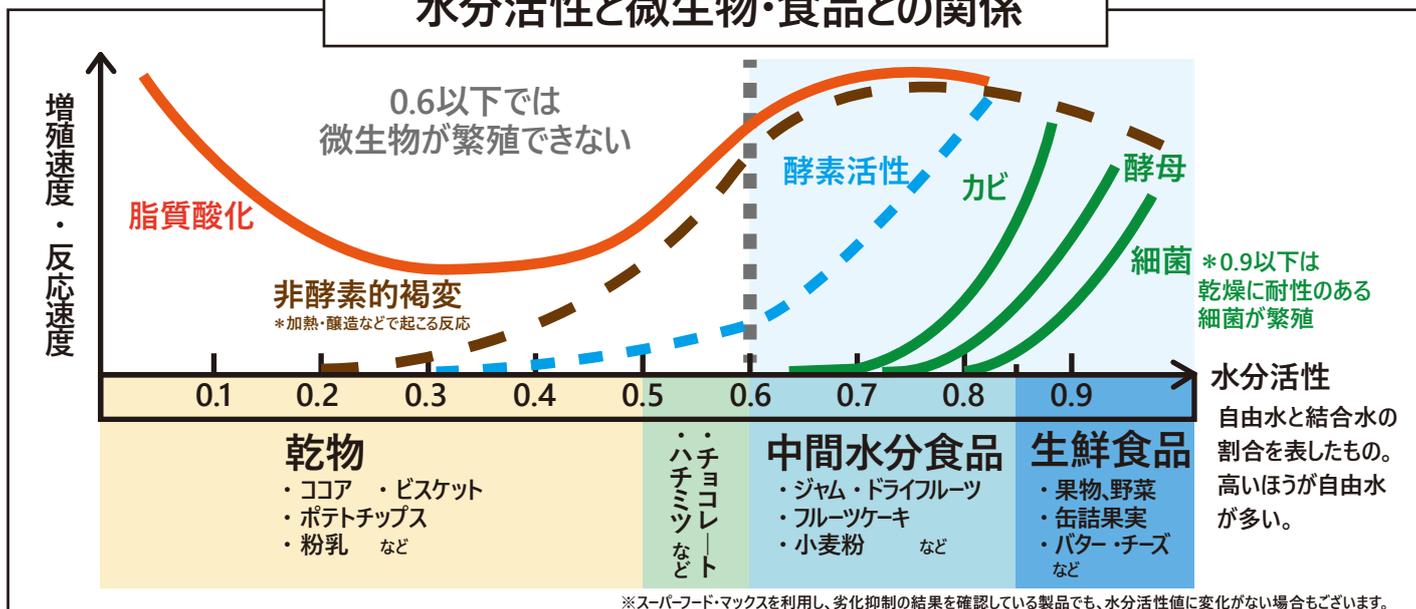


【スーパーフード・マックス使用：結合水が増える】



※イラストはイメージです。

水分活性と微生物・食品との関係





「フード・マックス」および 「スーパー・フードマックス」 使用時の目安添加量

① ケーキ生地 / 焼き菓子



小麦粉・卵・牛乳など、**原材料全体の0.5～0.8%の(スーパー)フードマックスを液体原料に加えたうえで**、全体に攪拌し製造してください。

② パン生地



製パンの場合は、**対粉3%の(スーパー)フードマックスを液体原料に加えたうえで**、全体に攪拌し、製造してください。

※ 生地系に使用する場合、吸水性が良くなるため、通常よりも2～3%程度、加水が必要な場合がございます。状態を見て、調整してください。

③ カスタードクリーム / ホイップクリーム / ジャム / プリンなど

牛乳・卵・生クリーム・砂糖など、**原材料全体の0.2～0.3%の(スーパー)フードマックスを液体原料に加えたうえで**、全体に攪拌し製造してください。



④ ガナッシュ (ボンボンショコラ) など

チョコレート・生クリームなど、**原材料全体の0.2～0.3%の(スーパー)フードマックスを液体原料に加えたうえで**、全体に攪拌し製造してください。

※ 通常の生クリームの量で製造した場合、油脂が残りますので通常よりも約7～10%の生クリームを増量して攪拌してください。

資料→→→

こちらでもご確認いただけます。



CALLEBAUT®をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD. 株式会社 前田商店

■ 本 社 : 大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店 : 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

■ 札幌 OFFICE : 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL : 06-6762-1991 FAX : 06-6762-6780

TEL : 03-6429-4050 FAX : 03-6429-4051

TEL : 090-6321-3476 FAX : 011-588-6410

HP



Instagram

