



CATALOGUE

商品カタログ

2025

ヒラタ様お取り扱い商品ラインナップ

NEXT PHASE with

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店



持続可能なカカオ生産の支援プログラム

ココアホライズン



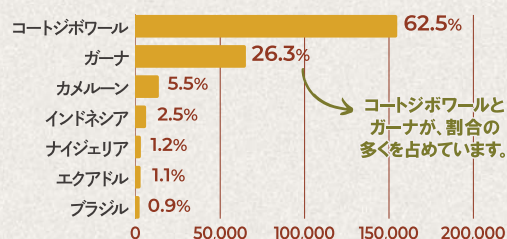
ココアホライズンのカカオ原料をお使いいただくことにより、ココアホライズンプログラムの活動を支援し、カカオ生産者のコミュニティに影響を与え変化を促すことに貢献することができます。生産者の支援、子供の保護、森林破壊防止など、皆さまと力を合わせることで、持続可能な未来への大きな一歩を踏み出すことができるはずです。

株式会社前田商店は、ココアホライズンの持続可能な活動を支援するカカオ製品で、お客様をサポート致します。

ココアホライズンは、

持続可能で企業的な農業経営、生産性の向上、コミュニティ開発の促進を通じ、カカオの生産者の生活とコミュニティの改善、子供たちと自然の保護を目指し支援する成果重視のプログラムです。

プログラム実施の7か国と生産者の割合



3つの重点分野と2022/23年の成果

カカオを取り巻く課題への取り組み

生産者の繁栄

- ・知識、技術の支援
- ・適切な農地管理
- ・農園への投資拡大
- ・収穫量の増加および価格引き上げ
- ・生産者の収入向上

幅広い社会問題への取り組み

自立したコミュニティ

- ・生活基盤の整備
- ・生産者コミュニティのエンパワーメント拡大
- ・児童保護
- ・ジェンダー不均衡改善
- ・人権に関する体系的かつ持続的な変化

森林破壊に繋がらないカカオの生産

自然を豊かに

- ・追跡可能なサプライチェーン
- ・農地マッピング
- ・アグロフォレストリー/低炭素農業
- ・森林破壊防止のためのデューデリジェンス
- ・二酸化炭素排出量削減

世界銀行 国際貧困ライン 2.15USD/日

生産者の貧困脱却



収入が貧困ラインを上回る割合
(プログラム参加の生産者内)

50%

目標は2025年までに100%

児童労働の監視/対応措置の実施

子どもたちの保護



直接サプライチェーン内
生産者グループの割合

99%

目標は2025年までに100%

アグロフォレストリー活動を通じて

二酸化炭素排出量



活動で削減された
炭素除去量

**168,000
トン**

19%増加(前年比)

※ ココアホライズン財団は、スイス連邦基金監督局が監督する独立した特定非営利活動法人(NPO)です。(バリー・カレボグループをはじめとする様々なブランド、サポーター、パートナー企業と連携しています。)

※ 活動や寄付、ココアホライズン製品の売上で得たプレミアムの使途、活動手法は第三者機関(PwC)による検証や監査により高い透明性が保たれています。

※ ココアホライズンのカカオは、マスバランス方式(認証原料と非認証原料が流通時等に混合される)または分離方式(認証原料のみを一貫して分離管理)で調達しています。

※ ココアホライズン認証ロゴマークの使用などには、ご契約と内容確認が必要となります。



ココアホライズンは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



目次



CALLEBAUT®		p4
カレボー®		



VAN HOUTEN™ PROFESSIONAL		p5
バンホーテン™ プロフェッショナル		



MONALISA®		p6
モナリザ®		



DUTCH COCOA		p7
ダッチカカオ		



LEMKE		p8
レムケ		



Almonds of the world		p9
世界のアーモンド		



MARQUIS MACADAMIA		p10
マーキス マカダミア		



CORILU		p11
コリル		



APTUNION		p12
アップチュニオン		

その他		p13
-----	-------	-----



CHOCOLATE WORLD®		p14
チョコレートワールド®		

前田商店の衛生事業（検査室）		p15
----------------	-------	-----



Lecker Lecker		p16
---------------	-------	-----



CALLEBAUT® (カレポー®) は1911年の創業以来、100年にわたるチョコレート作りの伝統を受け継ぐベルギーチョコレートブランドです。

その独特な味わいと定評のある作業性は、世界中のシェフの作品づくりを支え、今も高い評価をいただいています。

2012年から、サステナブルでトレーサブルなカカオ栽培に取り組み始め、トレーニング・ノウハウの共有・コミュニティ活動などを通じて、カカオ生産者を支援し、その繁栄に重点を置くプログラムへの投資を継続しています。

カレポー®は、これからも常により良いものを追求し続けるために、カカオ生産者と皆さまと共に歩み続けます。

CALLEBAUT® 3815



産地：ベルギー

容量：1.5kg×10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 58.0% のカレット。
日本人の嗜好に合わせて作られた専用レシピです。まろやかではっきりとしたビターな風味のダークチョコレートです。

#1365

CALLEBAUT® 70-30



産地：ベルギー

容量：1.5kg×10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 70.5% のカレット。
ローストカカオの深い味わい。
エキストラビターのダークチョコレートです。

#1385

CALLEBAUT® 811



産地：ベルギー

容量：1.5kg×10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 54.5% のカレット。
カカオの中に、バニラがほんのり香る、なめらかでバランスの良いダークチョコレートです。

#11284

CALLEBAUT® 823



産地：ベルギー

容量：1.5kg×10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 33.6% のカレット。
カカオ、ミルク、キャラメル の3つの風味が完全に調和したベストな味わいのミルクチョコレートです。

#1243

CALLEBAUT® W2



産地：ベルギー

容量：2.5kg×8袋

〈商品詳細〉

カカオ分 28.0% のカレット。
バニラが淡く香るマイルドなミルクと、軽いクリームの程良いバランスが味わえるホワイトチョコレートです。

#11420

CALLEBAUT® VELVET (W3)



産地：ベルギー

容量：2.5kg×8袋

〈商品詳細〉

カカオ分 32.0% のカレット。
リッチでクリーミーな口当たりと甘さ控えめでしっかりとしたフレッシュなミルクの風味のホワイトチョコレートです。

#11419

CALLEBAUT® GOLD (ゴールド)



産地：ベルギー

容量：2.5kg×4袋

〈商品詳細〉

カカオ分 30.4% のカレット。

色素やフレーバー不使用。丁寧に作られた淡い黄金色で少し塩気のあるクリーミーなキャラメル風味のチョコレートです。

#1487

CALLEBAUT® RB2 (ルビー)



産地：ベルギー

容量：2.5kg×4袋

〈商品詳細〉

カカオ分 32.8% のカレット。

色素やフレーバー不使用。果実感あふれる風味と、フレッシュな酸味を感じる味わい。美しいルビー色で彩りを添えるルビーチョコレートです。

#11886

CALLEBAUT® チョコレートムース ミルク



産地：ベルギー

容量：800g×10袋

〈商品詳細〉

カレボー®チョコレート70%配合のパウダー。ミルクと合わせて攪拌するだけで、カレボー®らしい優しい味わいの使いやすいミルクチョコレートムースが簡単にできる、ムースパウダーです。

#21247

CALLEBAUT® チョコレートパウダー



産地：ベルギー

容量：1kg袋 / 20kg箱

〈商品詳細〉

カカオ分 48.8% のパウダー。

ココアパウダーと併せて、生地などに練り込んで頂くとチョコレートのコクも表現できる、使いやすいパウダー状のダークチョコレートです。

#11859

#1336

CALLEBAUT® カカオマスファイン



産地：フランス

容量：2.5kg袋

〈商品詳細〉

カカオ分 100.0% のカレット。

甘味を加えていないので、全体の甘味を和らげながら、上品な味わいかつしっかりとしたカカオの風味、色を活かしたり、強く出すことのできる純粋なカカオマスです。

#1729



バリーカレボー社のブランドの一つである、VAN HOUTEN™ PROFESSIONAL (バンホーテン™ プロフェッショナル) は、1828年世界で初めてカカオの実からココアパウダーとココアバターを作り出すことを可能にした、現代のココアパウダーとチョコレート製造の礎。190年以上に渡り蓄積された技術と経験をベースに作られる、力強い芳醇な味わいのカカオ感や、印象的で鮮やかな色彩などにこだわった、世界中のプロフェッショナルのためのチョコレートです。

VHP チップチョコ V7500



産地：シンガポール

容量：1kg/袋、3kg/袋

〈商品詳細〉

カカオ分 37.8% のチョコチップ。

1kgあたり約 7,500 粒のサイズ感。

アイスクリーム・フロゼンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練り込みに適した焼成用チップチョコレートです。

#11191

#11190

VHP チップチョコ V22000



産地：シンガポール

容量：1kg/袋、3kg/袋

〈商品詳細〉

カカオ分 37.8% のチョコチップ。

1kgあたり約22,000粒のサイズ感。

アイスクリーム・フロゼンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練り込みに適した焼成用チップチョコレートです。

#11189

#11188



CALLEBAUT®（カレボー®）と同じく、バリーカレボー社のブランドの一つである、MONALISA®（モナリザ®）。

チョコレート、ペストリー、デザートなどの仕上げに用いることで、華やかでアーティスティックな色、形、質感や、上質な美味しさをプラスするトッピング商品を展開しています。

その中で前田商店が取扱うCRISPEARLS™（クリスパール™）は、小粒で光沢のあるパール型チョコレートです。見た目に華やかさを与え、トッピングや混ぜ込みでサクサク食感とチョコレートの美味しさを添えます。

MONALISA® クリスパールダーク



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをダークチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#51511

MONALISA® クリスパールミルク



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをミルクチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#31262

MONALISA® クリスパールホワイト



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをホワイトチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#31432

MONALISA® クリスパールルビー



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをルビーチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#31962

MONALISA® クリスパールミニミックス



産地：イタリア

容量：425g×4袋

〈商品詳細〉

ダーク、ミルク、ホワイトの3種がミックスされた、通常のクリスパールよりも、さらに小さいカリカリ食感のミニパール型のチョコレートです。

#1276



オランダで160年以上に渡り、世界有数規模でココアパウダーやココアバター、カカオマスなどを製造加工し、供給してきたDUTCH COCOA（ダッチココア）。

ココアパウダーの味は、カカオ豆、アルカリ化、焙煎などの工程により左右されます。高品質なカカオ豆を使用し、その160年の伝統技術・知識と、最先端技術のココア・プロセスを融合し作られる、最高品質のDUTCH COCOAブランドのココアパウダーを皆様にお届けいたします。

DUTCH COCOA ココアパウダー mid red (ミッドレッド) 22/24



産地：オランダ

容量：1kg×18袋 / 5kg×4袋

〈商品詳細〉

脂肪分22～24%、PH7.7±0.3。

ハイファットタイプ。使い切りやすい1kgもご用意。光沢のある深い色合いが特徴。焼菓子、アイスクリーム、ドリンクなど、幅広く使えるココアパウダーです。 #1869 #1879

DUTCH COCOA ココアパウダー mid brown (ミッドブラウン) 10/12



産地：オランダ

容量：25kg袋

〈商品詳細〉

脂肪分10～12%、PH7.5±0.1。

ローファットタイプ。25kgのみの販売。

ハイファットタイプに比べ、明るい色味。幅広い用途にご使用いただけるココアパウダーです。 #1783



FEINES BERLINER MARZIPAN
seit 1902

LEMKE (レムケ) 社は、ドイツ3大マジパンメーカーの一つ。
(他2社はLUBECA (リューベッカ)、KONDIMA (コンディマ)。)

その商品を、日本では前田商店のみで取扱っております。

LEMKE社は、100年以上マジパン、フィリングクリーム、スガーなどを製造しています。それらを用いた菓子製品の価値を高めるための、従業員の情熱と創意工夫により、製菓業界をリードするメーカーのひとつとなり、世界中の人々に美味しいものを届け続けています。

本場ドイツのこだわりの商品をお愉しみください。

LEMKE ローマジパン



産地：ドイツ

容量：1kg×10袋、12.5kg箱

〈商品詳細〉

アーモンド53%、砂糖30%。

地中海産アーモンドを使用した風味豊かなローマジパン。シュトーレンや焼き菓子、生地などに使用すると、しっとり感や強い風味を出すことができます。 #3581 #3668

LEMKE アーモンドペースト オレンジマジパン



産地：ドイツ

容量：1kg×10袋

〈商品詳細〉

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。シュトーレンやフィナンシェに加えるだけで、オレンジの香りが風味を引き立てます。チョコレートとの相性も良く、幅広い商品にご使用いただけます。 #3791

LEMKE シュトーレンモールド



容量：190g×5連

〈商品詳細〉

190g×5連の蓋付き。

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仕上がります。お試しやすいサイズのシュトーレンモールドです。 #9835

LEMKE シュトーレンモールド



容量：400g×4連

〈商品詳細〉

400g×4連の蓋付き。

ご使用いただくことで、ばらつきがちな形や大きさを整え、均一な商品に仕上げることのできるシュトーレンモールドです。 #9857

シュライバー シュトレンゲヴルツ (Stollengewurz)



産地：ドイツ

容量：500g/本

〈商品詳細〉

生地への香り付け目安：0.3-0.5%添加。

シュトーレンを作る時に欠かすことのできない砂糖やスパイス（メース・ナツメグ・カルダモン・バニリン）をバランス良くミックスしたパウダーです。 #8305

シュライバー スペキュロススパイス (Spekulatiusgewurz)



産地：ドイツ

容量：500g/本

〈商品詳細〉

ベルギーの伝統的なクッキーをイメージし、天然香辛料6種（シナモン・アニス・ビメント・クローブ・カルダモン・ナツメグ）を、バランス良くブレンドしたミックススパイスです。焼き菓子の風味付けやホットワインのスパイスなど、幅広くお使いいただけます。 #18022



前田商店では、アメリカ、スペイン、フランス、オーストラリア、イタリアと、世界5か国のアーモンドを取扱っております。各産地により、香り、味、形、サイズも様々です。作りたいお菓子に合わせて好みのアーモンドをお選びいただけます。

直輸入したアーモンドは、弊社の自社工場で加工製造も行っています。鮮度の高いアーモンドの挽きたての香りと味をお楽しみいただける、高品質な商品をお届けいたします。

※掲載商品以外の商品もございますので、お気軽にお問い合わせください。

アメリカ産 アーモンド 皮付きホール 27/30



産地：アメリカ カリフォルニア州
容量：3kg/袋、22.68kg

〈商品詳細〉

カリフォルニア産アーモンドの代表的な品種であるマイルドな味わいのノンパレル種。高グレード品EXTRA NO.1規格の皮付きホール品です。27/30は1オンス（約28g）あたりの粒数で、サイズを表します。

#3384 #3016

アメリカ産 アーモンドプードル



産地：アメリカ カリフォルニア州
容量：3kg/袋、10kg箱

〈商品詳細〉

弊社自社工場にて加工製造。徹底した品質管理のもと作られる、高品質で風味豊かな挽きたてアーモンドプードルです。微粉末/粗目も取り扱いが

#3086 #3622 #3868
#3037 #3656 #3855

アメリカ産 皮付きアーモンドプードル



産地：アメリカ カリフォルニア州
容量：3kg/袋、10kg箱

〈商品詳細〉

弊社自社工場にて加工製造。皮付きの挽きたてアーモンドプードルです。豊かなアーモンドの味わいが、より強くダイレクトに感じられるため、焼き菓子などにオススメです。

#3160 #3161

スペイン産 マルコナアーモンド 皮付きホール



産地：スペイン
容量：3kg/袋

〈商品詳細〉

地中海の土壌と気候に育まれた、アーモンドの女王とも評されるマルコナ種の皮付きホールです。甘味と上品で豊かな香り、やわらかな食感と、丸みを帯びた形が特徴です。

#3967

スペイン産 マルコナアーモンドプードル



産地：スペイン
容量：3kg/袋、10kg箱

〈商品詳細〉

焼き菓子などにご使用いただくことで、甘味と上品な香りに加え、地中海の土壌と気候に育まれた豊かな風味と、油脂分の多さから、しっとりとしたコクを感じられる仕上がりに

#3353 #3352

スペイン産 ローランヌアーモンド 皮むきホール



産地：スペイン
容量：3kg/袋

〈商品詳細〉

ローランヌ種の皮むきホール。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。

（今後取扱い予定のため現在販売しておりません。）

フランス産 アーモンド 皮付きホール



産地：フランス プロヴァンス

容量：3kg/袋、25kg

〈商品詳細〉

アーモンドの名産地として知られている南フランス（プロヴァンス）の皮付きホール。

他産地と比較して、味や栄養価の水準が高いと評価される、良質なアーモンドです。

#3962

#3358



1983年に設立されたMARQUIS MACADAMIAS（マーキス・マカダミア）は、世界でも有数規模、オーストラリアでは最大のマカダミアメーカーです。国際的にも優れた品質で、信頼性の高いマカダミアを40年以上世界に供給し続けています。

生産、加工、販売までを一貫して担っており、培われたノウハウや最新鋭の専用工場、パッケージング・流通システムの導入、また、環境の持続可能性にも重点を置いた生産者との協力体制の構築などにより、常に高品質なマカダミアナッツをお届けしています。

MARQUIS MACADAMIA マカダミアナッツ スタイル1S（ホール）



産地：オーストラリア

容量：1kg/袋、3kg/袋、11.34kgパバルク

〈商品詳細〉

丸粒のホールタイプ（90%以上が14～17mm）。生のままやローストなどにご使用いただけます。塩味などのスナックナッツやチョコレート掛けにも適しています。使い切りやすい、1kgから取扱いがございます。

#3456

#3457

#3538

MARQUIS MACADAMIA マカダミアナッツ スタイル4（二つ割）



産地：オーストラリア

容量：1kg/袋、3kg/袋、11.34kgパバルク

〈商品詳細〉

80%以上が二つ割（ハーフ）サイズ（丸粒サイズで12～14mm）。クリーミーでしっとりとした風味と食感で、そのままや砕くなどして、菓子、パン、お徳用スナックなどに、使いやすく最適です。

#3453

#3454

#3728

MARQUIS MACADAMIA マカダミアナッツ スタイル7（チップ）



産地：オーストラリア

容量：1.5kg×6袋

〈商品詳細〉

最も小さいチップサイズ（5～9mm）。扱いやすいサイズ感のため、クッキーやビスケット、パンへの練り込みや、トッピングなど、幅広くご使用いただくことができます。

#3534



ピエモンテ州は「山の麓」という意味で、イタリア北西部のアルプス山脈南側の麓に位置しています。前田商店の取扱うピエモンテ産ヘーゼルナッツは「Tonda Gentile Trilobata (トンダ・ジェンティーレ・トリロバータ)」と呼ばれる最高級品種で、他産地のものと比較して渋みが少なく、より甘く感じられるのが特徴です。皮がむきやすく、丸みを帯びた美しい形はチョコレート掛けにも最適。CORILU (コリル) 社は、自社農家でIGP認証取得の高品質なヘーゼルナッツを栽培し、ロースト、プードル、ペーストへの加工から製造までを、全て一貫して行っています。

CORILU ピエモンテ ヘーゼルナッツ 皮付きホール(生)



産地：イタリア ピエモンテ
容量：2.5kg×5袋

〈商品詳細〉

香りと風味が最も良い状態をそのまま真空加工。薄皮付きでヘーゼルナッツ本来の美味しさを味わえます。ロースト、チョコ掛け、トッピングなど、新鮮な風味を活かしたい製品にご使用いただけます。

#3197

CORILU ピエモンテ ヘーゼルナッツ 皮むきホール(ロースト)



産地：イタリア ピエモンテ
容量：2.5kg×5袋

〈商品詳細〉

皮をむき、ピエモンテ産ヘーゼルナッツの特徴である自然な甘さ・美味しさを活かした、軽めの焙煎で仕上げています。芳醇かつ繊細なアロマ、カリッとした果肉の食感が好評です。

#3196

CORILU ピエモンテ ヘーゼルナッツ ローストパウダー



産地：イタリア ピエモンテ
容量：2.5kg×5袋

〈商品詳細〉

ローストしたヘーゼルナッツを、使いやすい細かいパウダー状にしました。含まれる油分と程良い粘り、上品な香りとコクのある味わいは、焼き菓子などにおすすめです。

#3955

CORILU ピエモンテヘーゼルナッツ ローストペースト



産地：イタリア ピエモンテ
容量：1kg×6個

〈商品詳細〉

ローストしたヘーゼルナッツを、なめらかなペースト状に仕上げています。100%の純粋なピエモンテ産ヘーゼルナッツの美味しさをお楽しみいただけます。使い切りやすい1kgタイプです。

#3956



APTUNION（アプチュニオン）社は、チェリーを中心としたフルーツの生産が盛んな南フランスに位置する フランスプロバンス＝アルプ＝コート・ダジュール地域圏「アプト」にて、1962年に設立された会社です。3つの工場を有し、チェリーやその他様々なフルーツの糖蜜漬け、フルーツピース、フルーツペーストなどを加工・生産しています。特に「アマレナチェリー」などの糖蜜漬けチェリーは、ヨーロッパでも最大規模の生産量を誇り、高い評価を得ています。

前田商店では、日本でもなじみのある「オレンジの糖蜜漬け製品」をメインに直輸入しております。香料や添加物も使用していないため、オレンジ本来の風味を楽しめます。

APTUNION オレンジピールスティック



産地：フランス

容量：1kg×12個

〈商品詳細〉

長さ70±20mm、幅5～7mm、厚さ4～5mmのスティック（ピール）状にカットしたオレンジ果皮の糖蜜漬けです。オレンジに合う砂糖を用いて、シロップの糖度を少しずつあげながら、時間をかけて丁寧に漬けています。 **#6349**

APTUNION オレンジスライス



産地：フランス

容量：1kg×16個

〈商品詳細〉

直径55～70mm、厚さ5～7mmのスライス状にカットしたオレンジの糖蜜漬けです。1kgあたりの枚数は43～57枚。自然なオレンジの風味、色味、食感を最大限に活かし、凝縮された美味しさです。 **#6350**

APTUNION オレンジダイス



産地：フランス

容量：1kg×20個

〈商品詳細〉 **New**

丁寧に漬け込まれたピールをより使いやすい6mm角のダイス状にカットしたオレンジ果皮の糖蜜漬けです。しっかりとした風味としなやかな食感は、菓子やパンへの練り込みやトッピングにも最適です。 **#6351**

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、上品な甘みが特徴です。 #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、バリッとした食感と抜群の食べ応えが特徴です。 #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

アキレス発酵食品有限会社 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

アキレス発酵食品有限会社 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



Chocolate World[®]（チョコレートワールド[®]）社は、1985年から40年以上チョコレートに関する高品質な製品を幅広く取扱う専門メーカーです。

2008年より始まったテンパリングマシンなど機械の開発&販売では、世界中のシェフたちの高品質な最終製品を作りたいというニーズに応えるために、長年の職人技、情熱、経験による、より使いやすく高い性能と技術的にも洗練された商品を目指して、世界市場をリードし続けています。

また、ベルギーの優秀な職人のバックアップのもと作られるショコラティエのためのポリカーボネート製チョコレートモールドは、世界でも高く評価されています。その他、チョコレート製造用の小さなツールなどのご案内が可能です。

Chocolate World[®] モールドイングマシン 14KG (M1276)



容量：14kg

〈商品詳細〉 **New**

卓上型でコンパクトな設計です。テンパー&ノーテンパーチョコレートどちらも使用可能。ボンボンショコラやモールドイング、チョコレートコーティングなど様々なチョコレートの製造において力を発揮します。製菓・製パン以外にも幅広くご利用が可能です。

#29298

WH エンローピングユニット (卓上型)



〈商品詳細〉 **New**

M1276に接続するエンローパーユニット。コンペア部分は丸洗い可能となっております。実用例としてフィナンシェ、レモンケーキ、ドライフルーツ、ビスケットなどがございます。※高さ4.5cm未満、横幅18cm未満の製品が対象です。

#90908

Chocolate World[®] テンパリングマシン CW24 (M1300)



容量：24kg

〈商品詳細〉

持続的に、テンパリングのとれたチョコレートを作ることが可能なテンパリングマシンです。

#9943

Chocolate World[®] エンローピングライン (M1300A)



〈商品詳細〉

テンパリングマシンCW24やCW40に装着し、その操作パネルから稼働できます。使用しない時は縦置きでき、小スペースでの収納が可能です。標準機能の他、底掛けやハーフコーティングの機能をオプション追加することができます。

#99091

Chocolate World® ドージングヘッド (M1300E)



〈 商品詳細 〉
テンパリングマシンM1300のオプションユニット。チョコレートモールド用の充填ノズルです。2種類のプレートがあり、作業時間の節約と、衛生的な作業が可能です。

#9944

Chocolate World® Form Box (簡易モールド成型機)



〈 商品詳細 〉
オリジナルのモールドを簡単に作ることが可能なモールド成型機です。卓上型でコンパクトなため場所もとりません。
※使用には、別途掃除機が必要です。

#99060

Chocolate World® チョコレートパンニングマシン (M1291-110V)



容量：7L、16L (M1292-110V)

〈 商品詳細 〉
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できるパンニングマシンです。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できます。回転スピードも細かく調節でき、素材による使い分けが可能です。 #9985 #99084

Chocolate World® シュガーパンニングマシン (M1285-230V)



容量：2kg

〈 商品詳細 〉
ナッツやドライフルーツなどの素材へ均一に熱を通しながらシュガーコーティングができるパンニングマシンです。ガスを使用しない電熱線タイプの機械のため、誰でも安全に使用可能。製造目安は30分で2kgです(素材により異なる)。手作りよりも製造時間を短縮できます。 #9921

【 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。

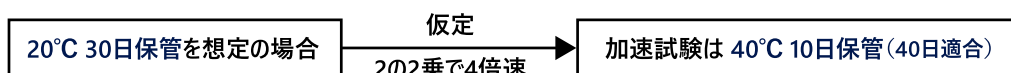
セット名	検査項目	主な目的
Aセット	一般生菌大腸菌・大腸菌群	製品ロットごと等で生産管理(衛生指標)を目的とする場合。 *弊社アーモンドプードルもこのセットで衛生管理しております。
Bセット	一般生菌、大腸菌・大腸菌群、 黄色ブドウ球菌	催事案件、百貨店の案件等で商品検査が必要な場合。 こちらの検査項目が依頼となることが多いのでおすすめです。 *菓子全般、生菓子などに。
Cセット	一般生菌、大腸菌・大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、カビ・酵母、サルモネラ菌	規格書の内容、賞味期限の意思決定、延長等を目的とし、 「微生物的な科学的根拠」の実測値を出したい場合。 *焼き菓子などに。
Dセット	水分値、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×0.8(安全係数)=32日 → 結果、30日保管の賞味期限設定が可能。

LECKER LECKER

Premium products

★「LECKER」=「美味しい」ドイツ語

世界中の美味しいを。

ベルギー産クーベルチュールチョコレートをはじめ
オリジナルチョコレート製品・ナッツ・フルーツ・粉類各種ほか、製菓・製パン原料
を中心にプロも使用する高品質な原材料をどなたでも手軽にご使用いただける
よう日々新たなLECKERをお届けします。
美味しい

『LECKER LECKER』のココが凄い！

◆プロ使用の原材料だから希少&高品質な商品がある

チョコレートのプロフェッショナルである前田商店が取扱う、世界でもトップブランドのベルギー産チョコレート「CALLEBAUT®(カレボー®)」をはじめとし、各国のアーモンド、CORILU社のヘーゼルナッツ、LEMKE社のマジパン、APTUNION社のオレンジ、その他直輸入商品など、他にない製菓材料から一般的な原材料まで豊富に取り揃えています。

◆少量購入できるから手軽&安心

LECKER LECKERならプロ使用の原材料を少量からご購入いただけるので、在庫を抱えず必要な時に必要な分だけご使用いただけます。お支払いにはクレジットカードもお使いいただけますので、スムーズなお支払いが可能です。

◆自社プードル工場で加工するから新鮮&安全

直輸入したアーモンドを前田商店の自社工場で加工製造。挽きたてならではの「鮮度」と「風味」で高い評価をいただいているアーモンドプードルもございます。徹底された情報管理、年間を通して一定温度に管理された室内、機械・目視による選別、各工程に設置したマグネットや金属探知機による磁気反応物の除去など様々な工夫で、安定した製品を安心してご使用いただけるよう生産しています。

※2021年「大阪版食の安全安心認証制度」を取得済み

詳細は公式サイトへ！



◆ここだけのオリジナル商品&限定商品もご用意

最新情報は
Instagram
をチェック！



製菓材料だけでなく、オリジナル商品もご購入いただけます。
カカオニブ入りでお酒にも合う大人向けのおつまみナッツや、結婚式等のプチギフトとしてもご利用いただきやすいオーロラアーモンド(ドラジェ)などもございます。
他にも季節限定商品や、パーティやイベント時に喜ばれるワインと同じぶどうを使用したぶどうジュースなど、ギフトにもおすすめの様々な商品を取り揃えております。



J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

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



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

