



総合商品カタログ

株式会社 前田商店

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店



前田商店 大阪本社

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、まことに難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、最新で有効な情報と共にお届けする事により、業界発展のため、寄与致したく存じます。

何卒倍旧のご支援、ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長

前田要一

目次

① チョコレート類 P.3

② ナッツ類 P.18

③ 乳製品・油脂・卵類 P.25

④ フルーツ・抹茶・栗類 P.32

⑤ 酒類・非酒類・香料着色類 P.43

⑥ 糖類・凝固増粘系素材 P.51

⑦ 粉類 P.57

⑧ 機械・モールド類 P.60

⑨ その他 P.65

① チョコレート類

② ナッツ類

③ 乳製品・油脂・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 機械・モールド類

⑨ その他

① チョコレート類

Finest Belgian Chocolate

カレボー®は、シェフに好まれるベルギーチョコブランドとしての誇りを持っています。サステナブルな方法で栽培されたカカオ豆を使用し、カカオの風味を最大限に生かした完璧でバランスの取れた味と、どんな時も最高の仕上がりを実現できる作業性のベルギーチョコレートをお届けすることをお約束します。



	流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
COUVERTURE DARK CHOCOLATE クーベルチュールダークチョコレート					
<small>ダークチョコレート。カカオのロースト感、フルーティーさなど、より複雑な味わいとベアリングをお楽しみください。</small>					
811 / 811 NV <small>(811-JP/811NV)</small> <small>11284 11876</small>		54.5%	36.6%	1.5kg × 10 (カレット) / 5kg × 5 (板)	カカオの中に、バニラがほんのり香る、なめらかなでバランスの良いダークチョコレート。オクターフ・カレボー自身が作ったレシピの一つで、世界中で愛される代表的なレシピ。
3815 <small>(3815-JP)</small> <small>1365</small>		58.0%	39.0%	1.5kg × 10 (カレット)	日本人の嗜好に合わせて作られた専用レシピ。まるやかではっきりとしたビターな風味。非常に流動性が高い。
60-40-38 NV <small>(60-40-38 NV)</small> <small>21359</small>		60.1%	38.8%	2.5kg × 4 (カレット)	ローストカカオのビターでまろやかな味わいとほんのりした甘さとフルーツの香りを備える、オールラウンダーなダークチョコレート。 ※国内リパック品
70-30-38 <small>(70-30-38-JP)</small> <small>1385</small>		70.5%	38.9%	1.5kg × 10 (カレット)	ローストカカオの深い味わいとパワフルな苦味、そしてフレッシュなフルーツの香りがバランス良く、お菓子の美味しさを引き立てるエキストラビターのダークチョコレート。
POWER 80 <small>(80-20-44-2B)</small> <small>31332</small>		80.0%	44.5%	2.5kg × 8 (カレット)	濃厚なローストカカオの風味と苦み、ほのかなフルーツの香りが感じられる深みのあるダークチョコレート。 シリーズで一番カカオ分が高い。
60-40-41 NV <small>(60-40-41 NV)</small> <small>1343</small>		60.3%	40.9%	5kg × 5 (板)	カカオ分は高めながら、ローストカカオの味わいがまろやかで、繊細な風味との相性が良い、ビターダークチョコレート。 流動性が高め。

	流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
COUVERTURE MILK CHOCOLATE クーベルチュールミルクチョコレート					
<small>しっかりとカカオ感のあるものから、なめらかでクリーミーなもの、キャラメル感のあるものまで、用途に応じてお選びいただけます。</small>					
823 / 823 NV <small>(823-JP/823NV)</small> <small>1243 1230</small>		33.6%	36.2% 20.8%	1.5kg × 10 (カレット) / 5kg × 5 (板)	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。世界中のシェフに愛されている、カレボー®の代表的なミルクチョコレート。
2-665 NV <small>(2665-JP)</small> <small>21242</small>		32.9%	37.5% 24.3%	2.5kg × 8 (カレット)	マイルドなカカオの風味と、クリーミーなミルク感、キャラメル感のある味わい。なめらかで明るい色合い。流動性が高め。
845 NV <small>(845 NV)</small> <small>1239 1231</small>		32.7%	37.1% 27.3%	2.5kg × 4 (カレット) / 5kg × 5 (板)	軽いカカオ感と、濃厚でリッチ感のあるマイルドな風味のなめらかなミルクチョコレート。 ※2.5kgは国内リパック品
POWER41 <small>(841-E4)</small> <small>1275</small>		40.7%	36.3% 19.4%	2.5kg × 8 (カレット)	力強いカカオ感と、クリーミーなミルク感が程良いバランスのミルクチョコレート。

	流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
COUVERTURE WHITE CHOCOLATE クーベルチュールホワイトチョコレート					
<small>配合バランスで異なる、ミルクとクリームの味わいを感じられる2種類のホワイトチョコレートです。</small>					
W2 NV <small>(W2-JP)</small> <small>11420</small>		28.0%	35.8% 22.0%	2.5kg × 8 (カレット)	キャラメルとバニラが淡く香るマイルドなミルクと、軽いクリームが程良く、完璧なバランスのとれた味わい。中程度の流動性の、オールラウンドなホワイトチョコレート。
VELVET (W3) <small>(W3-JP)</small> <small>11419</small>		32.0%	40.0% 22.3%	2.5kg × 8 (カレット)	非常になめらかで、決して重くはない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フレッシュなミルクの風味が味わえるホワイトチョコレート。

		流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
RUBY CHOCOLATE ルビーチョコレート						
バリーカレポー社が10年以上の歳月をかけて開発した、第4のチョコレートがリニューアル。より美しいルビー色、ルビーチョコレートらしさを最大限に引き出した配合に仕上げました。						
RUBY (ルビー/RB2) (CHR-Q37RB2-2B) 11886			32.8%	36.8% 20.3%	2.5kg × 4 (カレット)	色素やフレーバー不使用。RB1よりも果実感の増した濃厚な味わいとフレッシュな酸味、輝きのあるカカオの色合いを楽しめる、ルビーチョコレート。 

CARAMEL CHOCOLATE キャラメルチョコレート						
キャラメリゼした砂糖やミルクを使って丁寧に作り上げました。少し塩が効いたリッチなキャラメルの味わいを楽しめます。						
GOLD (ゴールド) (CHK-R30GOLD-2B) 1487			30.4%	37.1% 28.3%	2.5kg × 4 (カレット)	色素やフレーバー不使用。焦がし砂糖と焦がしミルクを使用し、丁寧に作り上げた淡い黄金色で少し塩気のあるリッチなキャラメル風味のチョコレート。 

COLOR & FLAVOR CHOCOLATE カラー&フレーバーチョコレート						
様々なスイーツに、簡単に彩りと香りを加えることができるチョコレートです。						
ハニー (CHF-Q1HONEY-E4) 11888			33.2%	36.6% 21.1%	2.5kg × 4 (カレット)	カレポーのミルクチョコレートに天然はちみつを加えた、クリーミーなキャラメル味と上品な甘さ、しっかり香るはちみつが魅力のチョコレート。 

Single Origin Chocolate シングルオリジンチョコレート						
特定の国や地域のカカオ豆を使用したチョコレート。カカオ豆が栽培された土壌、気候、環境によって変わる味わいをお楽しみください。						
エクアドル ECUADOR (CHD-R731EQU-2B) 1776			70.4%	41.4%	2.5kg × 4 (カレット)	とてもまろやかで、深いローストとフルーティーで酸味のあるカカオの風味に、コーヒーやラム、ウイスキーのような香りが交わる、ラテンアメリカ系の産地の特徴をもつダークチョコレート。 
サントメ SAO THOME (SAOTHOME-JP) 11315			70.0%	39.4%	2.5kg × 4 (カレット)	カカオ果実の非常に濃厚で奥深い味わい、芳醇なローストしたカカオの風味、すっきりとしたフルーティーな香りを感じられるリッチな味わい。アプリコット、レッドフルーツ、柑橘類、ほのかな紅茶の香りも。 
マダガスカル MADAGASCAR (CHD-Q67MAD-2B) 1775			67.4%	39.5%	2.5kg × 4 (カレット)	苦みの効いた深み、力強くまろやかなカカオの風味の奥に、ラズベリーやジュニパーベリー、アプリコット、パイナップルといった酸味のある果実を感じさせる味わいのダークチョコレート。 
エクアドル-ミルク ECUADOR (MILK) (CHM-Q415AR-JP) ----			39.0%	39.1% 24.0%	2.5kg × 4 (カレット)	濃厚なミルクチョコレートでありながら、甘い芳醇なキャラメルやヘーゼルナッツのようなナツティな香り、フルーティーさを感じる深みのあるローストしたカカオの風味が魅力のチョコレート。 

MORE CHOCOLATE PRODUCTS 様々な場面でお使いいただけるチョコレート製品やその他製品もご提案しております。

		カカオ分(%min)	入数	
BAKING & MOUSE & CRUNCHY 焼成用・ムース・クランチ製品				
パン、ケーキ、ペストリー生地などの練り込みやトッピングに。見た目、食感の演出にご利用ください。				
バトンショコラ (TB-55-8) 11270		44.0%	1.6kg×15(箱) (S 80mm/本・±300本)	パンオショコラなど焼成後もしっかりと形を残したいレシピに最適。濃厚でカカオ感の強いスティック状のダークチョコレート。 
チップチョコ (VH-9466) 11879 11560		43.5%	1kg×10/10kg×2 (袋)(±21,000粒/kg)	濃厚でしっかりと風味の残るダークチョコレートで作られた、焼成用の極小サイズドロップチョコレート。 ※1kgは国内リパック品 
チョコレートムース ミルク (CHM-MO-M-E0) 21247		チョコレート 70.0%	800g × 10 (パウダー)	牛乳と混ぜるだけでムースができるインスタントタイプのミックスパウダー。ミルクチョコレートの配合割合が高く、手軽に濃厚な味わいを演出できます。 

CACAO PRODUCTS		カカオ製品		100%持続可能な方法で作られた高品質のカカオ豆のみを使用した製品です。 カカオ感やカカオバター量の調整などにもご利用ください。
		カカオ分(%min)	入数	
カカオニブ (NIBS-S502) 1727		100 %	800g × 4	ローストしたカカオの実を粉砕したもの。純粋で香ばしいカカオの香りと、サクサクとした食感を添えることができます。
カカオマスファイン (CM-CAL) 1729		100 %	2.5kg × 4 (カレット)	甘味を加えていない純粋なカカオマス。全体の甘味を和らげながらカカオの風味や色を活かし、強く出すことができます。※国内リパック品
チョコパウダー (CHD-X11) 11859 1336		46.7 %	1kg×10/20kg (パウダー)	チョコレートをパウダー状に仕上げた、ビターな風味のチョコパウダーです。生地の練り込みなどにもおすすめです。※1kgは国内リパック品

Nut Products & Fillings

厳選した農園で作られた新鮮なナッツを使用した製品です。フレッシュでフルーティなナッツの風味を生かしたペーストや、カレボー®チョコレートと組み合わせた本物志向で伝統的なプラリネやジャンドゥーヤをご提供いたします。

ALMOND		アーモンド製品		香り高いアーモンドの風味を生かした製品です。
		ナッツ分(%)	入数	
アーモンドプラリネ (PRAMA) 3326		46.5 %	5kg × 2 (ペースト)	まろやかなロースト感が感じられるように浅煎りし、フルーティーで繊細な甘味のアーモンドをキャラメリゼした、黄金色のなめらかなペースト。

HAZELNUTS		ヘーゼルナッツ製品		ヘーゼルナッツの自然な甘みや香りを引き立たせるバランスの取れた製品です。
ヘーゼルプラリネ (PRA) 3325		50.0 %	5kg × 2 (ペースト)	ヘーゼルナッツの自然な甘味と、淡いフルーティな風味を感じられる、非常になめらかなミディアムローストのヘーゼルナッツペースト。
ヘーゼルクロカント (ヘーゼルナッツプレジリエンス) (NAN-CR-HA3714) 3320		37.0 %	5kg × 4	ローストして刻んだヘーゼルナッツをキャラメルでコーティングした、カリカリでクランキーな食感。できたての味を損なわない保護ホイルの真空パック。
GIA ジャンドゥイヤ (GIA) 1902		25.0 % チョコレート 75.0 %	5kg × 5 (ブロック)	ミルクチョコレートと、ミディアムローストのヘーゼルナッツペーストを混ぜ合わせた、クリーミーでなめらかな淡い色のジャンドゥイヤ。

Mona Lisa®

デコレーションに特化したブランドであるモナリザ。チョコレート、ペストリー、デザート、ケーキなどに、色、風味、テクスチャー、形を加えます。



DECOLATION & CHOCOLATE		デコレーション素材とチョコレート製品		見た目に華やかさを与え、食感のアクセントにも使える製品です。
		割合(%)	入数	
クリスパール - ダーク (GHD-CC-CRISPE0) 51511 - ミルク (CHM-CC-CRISPE0) 31262 - ホワイト (CHW-CC-CRISPE0) 31432 - ルビー (CHR-CC-CRISPE0) 31962		チョコレート 84.19 % シリアル 14.8 %	800g × 4 (パール状)	サクサクとした焼いたビスケットに、それぞれのチョコレートを組み合わせてコーティングした、小粒で光沢のあるパール型チョコレート。
ミニミックス (CHX-CC-MCRISE01) 1276		チョコレート 64.0 % クランチビスケット 34.99 %	425g × 4 (パール状)	通常のクリスパールよりもさらに小さいパール型チョコレート。ダーク、ミルク、ホワイトのミックス。



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ます。

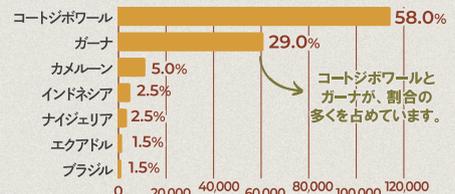
株式会社前田商店は、ココアホライズンの持続可能な活動を支援するカカオ製品で、お客様をサポート致します。



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2023/24年の報告

カカオを取り巻く課題への取り組み

生産者の繁栄

- ・生産者繁栄に不可欠な成功要因への重点的な取り組み
- ・農園への投資拡大
- ・収穫量の増加および価格引き上げ
- ・農園規模拡大などによる生産者の収入向上

幅広い社会問題への取り組み

自立したコミュニティ

- ・経済力の強化・安定化
- ・VSLA（貯蓄貸付組合）の設立
- ・生産者コミュニティのエンパワーメント拡大
- ・児童保護（労働防止・改善戦略）
- ・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
- ・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 (EUDR(欧州森林破壊規則)の基準達成への支援)
- ・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)

68%

※2025年6月~3USD/日に改定

根本的な原因への取り組みに重点

児童労働の監視/改善活動の実施



直接サプライチェーン内で対象となる生産者グループの割合

95%

40%増加(前年比)

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

272,000トン

※ 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用途、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。



J. MAEDA
株式会社 前田商店

① チョコレート類

VHP | バ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

VAN HOUTEN
PROFESSIONAL

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・フロー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



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。ココアバターの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。



【株式会社前田商店】

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：#1869
- 容量：1kg×18
- 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



カカオ製品



NATRA(ナトラ)社は、食の都スペイン第三の都市バレンシアにて1943年に創業した歴史あるカカオ製品メーカーです。カカオマスやココアバター、ココアパウダー、チョコレート等、全て自社工場で作製しています。

【株式会社前田商店】

NATRA カカオマス

- 商品コード：#1759
- 容量：20kg袋
- 特長：カカオ分100.0%のコイン状。丁寧に選別加工され、繊細なアロマとマイルドな風味をもちます。溶かしやすく、使い勝手の良いカカオマスです。(契約輸入品)



NATRA ココアパウダー Cordoba(コルドバ) 20-22%

- 商品コード：#11260
- 容量：25kg袋
- 原産国：スペイン



NATRA ココアバター

- 商品コード：#1655、#1758
- 容量：1kg、25kg箱
- 特長：バランスのとれた濃さと均質なカカオ風味をもつため、幅広い用途にご使用いただけます。半脱臭タイプのココアバターです。



NATRA ココアパウダー Toledo(トレド)10-12%

- 商品コード：#11509
- 容量：25kg袋
- 原産国：スペイン



① チョコレート類

ココアパウダー バンホーテン ココアパウダー MAVIS

- 商品コード：#1820
- 容量荷姿：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。



【株式会社MCアグリアライアンス】

ココアパウダー デザイン TERRA ROSSA ココアパウダー

- 商品コード：#1836
- 容量荷姿：5kg×4
- 特長：油脂分22-24%

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55

- 商品コード：#11769
- 容量荷姿：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。(フレックタイプ)

【不二製油株式会社】



チョコレート エリシアメール

- 商品コード：#1080
- 容量荷姿：(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】



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
- 容量荷姿：2kg×5

フレック (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

●容量荷姿：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 カカオクオリー 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 ホワイト37

- 商品コード：#1939、#1940、#1941、#1942、#1450
- 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
- ・ホワイト37：フレッシュな乳味とすっきりとした甘さ

【不二製油株式会社】



チョコレート スイートチョコレートCP25

- 商品コード：#1367、#1366
- 容量荷姿：1kg×6(フレック)、10kg
- 特長：チョコらしいベーシックな風味で、配合や用途を選びません。流動性が高く、コーティングにも適します。

【不二製油株式会社】



ホワイトチョコレートCP07

- 商品コード：#1452、#1453
- 容量荷姿：1kg×6(フレック)、10kg
- 特長：苺や抹茶などフレーバーチョコのベースにも幅広く使えます。すっきりとした風味で、合わせる素材の風味を良く引き立てます。



チョコレート エリシブラン フレック

- 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)

【不二製油株式会社】



① チョコレート類

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。(取り寄せ品)



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。(取り寄せ品)



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。(取り寄せ品)



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×5B/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。



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。



成型チョコレート **【不二製油株式会社】**
ベーカリーショコラ
■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 **【不二製油株式会社】**
メラノバターフレーク
■商品コード：#2319
 ●容量荷姿：500g×10
 ●特長：ココアバター特有の流動性を植物油脂のみで実現しました。ココアバターと同じ用途で使用できます。(テンパリング不要)



チョコレート用油脂 **【不二製油株式会社】**
メラノ NEW. SS-7
■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。



チョコレート用油脂 **【不二製油株式会社】**
メラノ SS-400
■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。



チョコレート用油脂 **【不二製油株式会社】**
メラノ H-1000
■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 **【不二製油株式会社】**
ガナッシュアミュゼLT
ガナッシュアミュゼN
■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。(取り寄せ品)



ガナッシュ **【不二製油株式会社】**
アクアクーベル
(ビタースイート・ホワイトカカオ)
■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。



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、研ぎすまされたビター感を持つ、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：ミルキー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ビター感が特徴です。



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

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。



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】 ブラックココアパウダーS

- 商品コード：#1868、#1859
- 容量荷姿：1kg×8、15kg
- 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。



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
- 容量荷姿：2kg×3
- 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。



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】 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。



チョコレートパウダー 【大東カカオ株式会社】 ショコラプードル (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】 アグラージュショコラ

- 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ョコラです。



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。



アレルギーフリーチョコレート 【日新化工株式会社】 NKアレルギーフリーチョコ スイートカカオ62%

- 商品コード：#1333
- 容量荷姿：1kg×4
- 特長：乳製品と大豆を使用していないチョコレート。チョコレートの持つ特性を最大限に活かした深みのある味わいと芳醇な香りが特徴です。



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。



チョコレート 【日新化工株式会社】 NKプラチョコホワイト

- 商品コード：#1111
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：ホワイトタイプで、着色した際の発色も良く、細かい表情を演出できます。



① チョコレート類

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

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。

【三ツ和商事株式会社】



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】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



成型チョコレート

コーヒービートF

■商品コード：#1539

●容量荷姿：1kg×10

●特長：コーヒー豆の形をした飾り用の業務用チョコレート。ほぼ実物のコーヒー豆と同じくらいのサイズで、表面は綺麗な光沢仕上げになっています。

【株式会社明治】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



ココアパウダー

ショコラグラニューールN

■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】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



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】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



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

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。

【三ツ和商事株式会社】



① チョコレート類

チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

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)

■商品コード：#41525、#41524、#41523

●容量荷姿：144個×8B/L (48個×3シート/B/L、1、152個/ケース)

●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。空洞の内部にガナッシュを詰めるだけで、簡単にポンポンやトリュフが仕上がります。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

マエダ ミルク 割れチョコアーモンド

■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。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

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。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

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。何本でも食べたくなるベルギー産カレボー®チョコレート使用の美味しいチョコバーです。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

パステルアーモンドE

■商品コード：#3410

●容量荷姿：1kg

●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。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

ショコラ・エテ米粉クランチ

■商品コード：#101145(ダーク)

#101142(ホワイト)

●容量荷姿：1kg×5袋 117本/1袋あたり

●特長：ベルギー産カレボー®チョコレート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。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

りんごチョコレート

■商品コード：#61741(フレーン)

#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。



クランチ **【株式会社本高砂屋】**

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。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

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。



クランチ **【長谷川製菓株式会社】**

長谷川 ワッフルクランチ

■商品コード：#7783、#17260

●容量荷姿：500g×10pc、5kg

●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した食感が得られます。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

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：70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。



① チョコレート類

プリスター **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCBてんとうむし (赤・オレンジ・金)

- 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!! 血盛りやホールケーキなどのアクセントに。



転写シート **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCB転写シート 各種

- 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)でおつくりすることもできます。(受注発注品となります。色の変更の場合はミニмумオーダー3箱です。)



① チョコレート類

オーナメント **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCBクリスマスコレクション

- 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でお洒落なクリスマスメダイユをはじめ、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。



チョコレート製品 **【日仏商事株式会社】**

MONALISA転写シート 各種

- 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お選びいただけます。



カカオバター **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCBチョコレート用 色粉

- 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(ホイール)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。



砂糖 **【株式会社まほろば】**

5色スプレー

- 商品コード：#1143
- 容量荷姿：450g×4袋×8B/L
- 特長：直径1.2mmの細長い円形状をした、6色の砂糖菓子トッピング用のカラフルな砂糖です。



チョコレート製品 **【株式会社たにくち】**

ファンシー・ボンボン オリジナル・チョコレートオーナメント

- 特長：
 - クリスマス
 - ハロウィン
 - 誕生日
 - オールシーズンアイテム
 など様々なシーズンイベントに役立つアイテム



チョコレート製品 **【株式会社まほろば】**

チョコレート製品 スプリング&セレブレイト コレクション

- 特長：
 - チョコレートオーナメント
 - シートチョコレート
 - 転写シート
 - ひな祭り、子供の日
 - 父の日、母の日
 - アクアグライドライン
 - セレブレイトオーナメント



パラパピア オリジナル・チョコレートオーナメント

- 特長：
 - ボンボンショコラ
 - クッキー
 - 焼菓子
 - 各種冷凍生地
 - マカロンシェル
 などギフトや製造に役立つアイテム



ウィンターコレクション

- 特長：
 - クリスマスチョコレート
 - チョコレート
 - シートチョコ&転写シート
 - ヒラギ&リース
 - グラスサンタ
 - オーナメント



最新カタログはこちらから →



最新カタログはこちらから →



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。



ビターキャラメル

■商品コード：#42002
ビターなキャラメル風味のベルギー産クーベルチュールガナッシュ。



チョコバナナ

■商品コード：#11664
ビターベースのチョコレートとバナナのガナッシュです。



エクアドルミルク

■商品コード：#1250
エクアドルミルク(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ミルクキャラメル

■商品コード：#42003
リッチな塩キャラメル風味のベルギー産クーベルチュールガナッシュ。



トンカ豆

■商品コード：#11665
杏仁に似た香りが特徴のトンカ豆を使用したガナッシュです。



エクアドルビター

■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。



ビターオレンジ

■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。



ごま

■商品コード：#11666
専門店の有機黒ごまペーストを丹念に練り込んだ和のボンボンです。



抹茶

■商品コード：#11662
抹茶をふんだんに使用した甘さ控えめのガナッシュです。



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。



ハート 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。



はちみつ

■商品コード：#11673
蜂蜜入りのラムガナッシュです。



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。



ハートマンゴー

■商品コード：#41770
マンゴー風味のガナッシュです。



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。



チョコミント

■商品コード：#31050
爽やかなミントの風味とビター感強めのガナッシュです。



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。



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。



ゆず

■商品コード：#41350
柚子の酸味が程良いガナッシュです。



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。



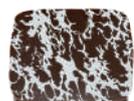
ほうじ茶

■商品コード：#42000
ほうじ茶の味と香りです。



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。



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。



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。



ルビーライチ

■商品コード：#42010
フルーティなルビーチョコレートとライチのガナッシュです。



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。



ストロベリー

■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。



バニラ

■商品コード：#11663
オーガニックバニラとホワイトチョコのガナッシュです。



ピーチシャンパン トリュフ

■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。



① チョコレート類

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。
(受注生産)



オレンジラメル(スイート)

■商品コード：#41865
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。
(受注生産)



最新カタログはこちらから →



定番商品について

■ 1箱(1袋)あたりの入り数

ボンボンショコラ	トムソンケースに単品30個
オレンジット(細切り)	トムソンケースに56本×3段
オレンジット(輪切り)	トムソンケースに9枚×4段

※セットアップのご希望は、別途ご相談ください。

■ ご注文ロット

最小1箱(1袋)～ご注文いただけます。

■ 納期

・3～10営業日が目安です。

※ご注文数量・時期(特に12月～1月)によっては更に長くなる場合があります。

■ 賞味期限

・90日

オリジナル商品(OEM)製作も、お任せください。

1992年に創業した株式会社コント・ド・フェ。まだ日本では高級チョコレートが認知されていないころから、ベルギー産チョコレート「CALLEBAUT®(カレポー)」のクーベルチュールを主原料として、ハイクオリティのひとつくちチョコレート(プラリネ/ボンボンショコラ)を作ってまいりました。

長年培ってきた経験をもとに、お客様のご要望・イメージに沿って、レシピから商品化までサポート致します。

■ OEMの種類と納品形態

【完全OEM】

- ・目安ロット：1種類900個～
レシピ、サイズ、仕上げ(商品デザイン)を全てお客様のオリジナルで製造します。

【準OEM】

- ・目安ロット：1種類300個～
弊社定番品のレシピ、サイズはそのまま商品デザインのみオリジナルに変更します。

【その他】

- ・目安ロット：ご相談の上
ご指定のドライフルーツへのチョコ掛け等のご相談も承ります。

■ OEM商品化までの流れ

- ① お客様のご要望・イメージをヒヤリング
- ② レシピ作成・試作
- ③ ご試食、フィードバックをいただく
- ④ 再試作(②→③を数回おこなう)
- ⑤ 商品完成

■ バレンタイン向けOEM商品と納期

開発商品仕様確定後の正式受注の時期により納品可能日が異なります。

受注時期	納品時期目安
10月末まで	ご希望日
12月末まで	状況によりご希望に沿えない場合がございます。

※レシピ開発から商品仕様確定まで1か月以上かかる場合があります。

その他詳細や、お問い合わせ、お見積りなど、をご希望の場合は、お気軽にお問い合わせくださいませ。

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生まれ、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
SINCE 1872

② ナッツ類

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&ブロークン
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&ブロークン
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。



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 アーモンド (シチリア・コレンタ種)

- 商品コード：
皮付ホール
- 容量荷姿：5kg×4袋
- 特長：ナッツの産地としても有名
なイタリアのシチリア島。エトナ火
山の火口石から得られるミネラル
を豊富に含んだ土壌で育った皮付
きアーモンドホールです。少し柔ら
かい食感と独特のビター感が特徴
です。
(今後取扱い予定のため現在販売
しておりません。)



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：
皮付ホール 3kg #3962
25kg #3358
ブランチホール&ブロークン
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&ブロークン 10kg
プードル 3kg、10kg
- 特長：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)。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。ブランチ
ホール&ブロークンとプードルが
Ferragnes(フェラーニュ)種、皮付
ホールがLauranne(ローランヌ)
種です。



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) 契約輸入品

- 商品コード：
ホール 22.68kg #3171
オーストラリアブランチドスライス
9kg #3170
オーストラリアブランチドスリバード
12kg #3496
10kg #3495
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



② ナッツ類

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
ホール 27/30

- 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

アーモンド **【株式会社前田商店】**
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。



アーモンド **【株式会社前田商店】**
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



アーモンド **【株式会社前田商店】**
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



アーモンド **【株式会社前田商店】**
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。



アーモンド **【株式会社前田商店】**
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。



アーモンド加工品 **【株式会社前田商店】**
レムケ ローマジパン

- 商品コード：1kg×10 #3581
12.5kg #3668
- 容量荷姿：1kg×10、12.5kg
- 特長：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です。
シュトーレンや焼き菓子、その他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。



アーモンド加工品 **【株式会社前田商店】**
レムケ アーモンドペースト オレンジタイプ

- 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、ボンボンのセンターやショコラシュトーレン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 **【大東カカオ株式会社】**
マジパンペースト

- 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。



アーモンド **【株式会社タバタ】**
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。大きさが不揃いのダ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、チョコレートや焼き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：スーパードリートメント加工。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)



アーモンド **【株式会社タバタ】**
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)



② ナッツ類

【株式会社前田商店】
ヘーゼルナッツ
イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツ
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。



【大和貿易株式会社】
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られています。



【株式会社前田商店】
ヘーゼルナッツ
イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツ
プ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。



【大和貿易株式会社】
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)



【株式会社前田商店】
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
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。



【小林桂株式会社】
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。



【株式会社前田商店】
ヘーゼルナッツ
イタリアピエモンテIGPヘーゼルナッツ
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。



【株式会社タバタ】
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：イラン



【株式会社タバタ】
ヘーゼルナッツ
ヘーゼルナッツ皮付き生プードル

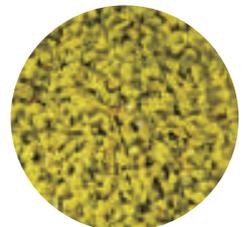
- 商品コード：#3322
 ●容量荷姿：3kg×3
 ●原産国：トルコ

(エージレス入り)



【株式会社タバタ】
ピスタチオ
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



【大和貿易株式会社】
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。



【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。



② ナッツ類

アーモンド加工品

【株式会社前田商店】

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、お客様のお菓子里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きれの少量設定の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%



マカダミアナッツ

【株式会社前田商店】

オーストラリア産 マカダミア ナッツ スタイル 1S

■商品コード：#3456、#3457、#3538

●容量荷姿：1kg、3kg、11.34kg

●特長：ローストして塩味を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

【株式会社前田商店】

オーストラリア産 マカダミア ナッツ スタイル 4

■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

【株式会社前田商店】

オーストラリア産 マカダミア ナッツ スタイル 7

■商品コード：#3534

●容量荷姿：1kg×6

●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。



その他ナッツ

【株式会社タバタ】

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。(エーシレス入り)



ココナッツ

【株式会社前田商店】

ココナッツ ファイン

■商品コード：#3391

●容量荷姿：1kg×8

●原産国：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。サブレなどに使用しています。
メッシュ：10~35



ココナッツ

【株式会社前田商店】

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：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。サブレなどに使用しています。
メッシュ：12~30



ココナッツ

【小林桂株式会社】

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)



ココナッツ

【石光商事株式会社】

ココナッツミルク

■商品コード：#3723

●容量荷姿：4号缶×24缶

●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。



ココナッツ

【ユニオン商事株式会社】

ココナッツファイン/ エキストラファイン

■商品コード：#3390、#3469

●容量荷姿：11.34kg

●特長：厳選されたココヤシの果実の外皮を取りのぞき、果実のココナッツミルクを取り出しました。果肉部分をきれいに洗浄し、殺菌後、乾燥させています。



② ナッツ類

その他ナッツ 【株式会社デルタインターナショナル】 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。



カシューナッツ 【株式会社タバタ】 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。



その他ナッツ 【株式会社デルタインターナショナル】 カリフォルニア産クルミ LMP

■商品コード：#3741、#3828

●容量荷姿：1kg×10、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。



カシューナッツ 【株式会社タバタ】 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)



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)



けしの実 【株式会社和田萬】 けしの実 青

■商品コード：#17042

●容量荷姿：1kg

●原材料名：けしの実

●特長：プチプチの食感で、煎るとナツ
ツのような香ばしい香りのけしの実。
あんぱんのトッピングやクッキーや焼
き菓子などにご使用いただいております。



ごま 【株式会社和田萬】 黒ごまペースト製菓用

■商品コード：#7321

●容量荷姿：1kg×10

●原材料名：ごま

●原産国名：ミャンマー、ボリビア、カンボジ
ア等

●特長：黒ごまを丁寧に焙煎して、白で丁寧
につぶしてペースト状に仕上げました。
真っ黒な色がだせるため、料理の色彩で
強烈なインパクトを与えられます。



けしの実 【株式会社和田萬】 けしの実 白

■商品コード：#7500

●容量荷姿：1kg

●原材料名：けしの実

●特長：プチプチの食感で、煎るとナツ
ツのような香ばしい香りのけしの実。
あんぱんのトッピングやクッキーや焼
き菓子などにご使用いただいております。



ごま 【株式会社和田萬】 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

●原産国名：ミャンマー、ボリビア、カンボジ
ア等

●特長：焙煎していないプロ用の生ごま
です。ほこりや異物を取り除いたあと、水で
洗って乾燥させました。練りこんだり表面に
つけたり、加熱調理するときに使います。



きな粉 【株式会社和田萬】 きな粉

■商品コード：#7516

●容量荷姿：1kg×10

●原材料名：大豆



ごま 【株式会社和田萬】 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

●原産国名：エチオピア、モザンビーク

●特長：焙煎していないプロ用の生ごま
です。ほこりや異物を取り除いたあと、水で
洗って乾燥させました。練りこんだり表面に
つけたり、加熱調理するときに使います。



③ 乳製品・油脂・卵類

【最高品質評価】 ベルギー産 発酵バター

コールマン発酵バターは、厳選されたクリームから製造される低温殺菌乳の無塩バターです。発酵風味が強く、生食時はもちろん焼成後も、バター本来の味と香りが持続するのが特長です。エシレバターや AOP バターと並び評価されています。

季節ごとに選定した最適な原料で作られた素晴らしい味わいをご体感ください。



シェフにも高い評価を頂いております。

香り豊かで、コクのある風味が魅力の発酵バター。非常に伸展性が高く、焼き上がり後も残る上品な香りは、フィユタージュと相性が良いです。また通常よりバターを多くしたアングレーズでも、スムーズ且つ滑らかに乳化するので、保形性も保ちながらベストな状態のクリームとなります。他にはない使いやすさもある良いバターです。

アカシエ 興野シェフ

コールマン 発酵バター 商品情報

- ◇ 商品コード：#2555、#2558
- ◇ 容量荷姿：2kg(シート)×5、10kg(ブロック)
- ◇ 賞味期限：製造日より18ヶ月
- ◇ 保管条件：冷凍保管 -18℃
- ◇ 乳脂肪：82%以上
- ◇ 融点：32～34℃
- ◇ 原産国：ベルギー

※その他詳細は、各営業担当までお問い合わせくださいませ。



③ 乳製品・油脂・卵類

フレッシュバター 【物産フードマテリアル株式会社】 ソラレック

- 商品コード：#2560
- 容量荷姿：10kg
- 特長：発酵バター特有の風味とバターのミルク感のバランスの良い味わいです。素材自体の風味を邪魔せず活かすことができるので、日本人にもなじみやすい味に仕上がります。



フレッシュバター 【カルピス株式会社】 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。(冷凍品)



フレッシュバター 【よつ葉乳業株式会社】 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。



フレッシュバター 【カルピス株式会社】 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。(冷凍品)



フレッシュバター 【よつ葉乳業株式会社】 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 【株式会社大弘】 クリーム38

- 商品コード：#4730
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：北海道産の生乳を使って仕上げた、素材の味を引き立てる程よい乳風味と軽さが特徴のクリームです。



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。

フレッシュバター 【よつ葉乳業株式会社】 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 【株式会社大弘】 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。



フレッシュ35

- 商品コード：#4000
- 容量荷姿：1000ml
- 特長：タレに軽く扱いやすい、作業性と安定性を追求したコンパウンドクリームです。

全粉乳 【よつ葉乳業株式会社】 よつ葉全粉乳

- 商品コード：#4079、#4735
- 容量荷姿：20kg、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 【株式会社大弘】 チョコデラックス

- 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。



脱脂粉乳 【よつ葉乳業株式会社】 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。



クリーム 【株式会社大弘】 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。



③ 乳製品・油脂・卵類

ホイップクリーム ガートノイエ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】



プラントベース素材 ソイレブール

- 商品コード：#2033、#2591
- 容量荷姿：10kg(流し込み)、500g×20
- 特長：USS製法で作られ出された大豆由来の豆乳クリームバターです。大豆本来のコク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】



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】



マーガリン メッセージシリーズ (500・VLT)

- 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(バターの香りやコク味に富んだ乳製品、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 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】



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：バターのコク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】



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。あんこ、きなこ、抹茶、栗、さつまいもなど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】



マーガリン ラブルガートブルターニュ

- 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。



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のある素材に仕上げました。

【不二製油株式会社】



マーガリン ラブルシートCP

- 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たので、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。



プラントベース素材 濃久里夢ほいっぷ しぼるだけ

- 商品コード：#4329
- 容量荷姿：500ml×20
- 特長：豆乳クリームの旨みを生かしながら、クセが無く使いやすいクリームホイップです。乳由来原料を一切使わないので、乳アレルギーへの対応が出来ます。あんこ、きなこ、抹茶、栗、さつまいもなど和の素材と相性抜群です。

【不二製油株式会社】



マーガリン ラブルガートー

- 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。



③ 乳製品・油脂・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 ジェニユイン**

- 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。



ショートニング **【株式会社 J- オイルミルズ】** **スプレnder-L**

- 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としたケーキができます。



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。



機能性油脂 **【株式会社 J- オイルミルズ】** **スプレnder-HG**

- 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。



マーガリン **【株式会社 J- オイルミルズ】** **グランマスター 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。



液体油脂 **【不二製油株式会社】** **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。



ファットスプレッド **【株式会社 J- オイルミルズ】** **グランマスター 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、カルビ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。口どけが良いので、バタークリームにも適しています。



ショートニング **【月島食品工業株式会社】** **パスキー-G**

- 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出来ます。



ショートニング **【株式会社 J- オイルミルズ】** **T-スペシャル**

- 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。



機能性油脂 **【月島食品工業株式会社】** **パホーマー-G**

- 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。



ショートニング **【株式会社 J- オイルミルズ】** **S-スペシャル100LT**

- 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。



機能性油脂 **【月島食品工業株式会社】** **ゼノア**

- 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 乳製品・油脂・卵類

液体油脂

【株式会社 J-NIKKA パートナーズ】

ニッカ サラダ油 ヴァイオレット

- 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。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

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。



離型油

【不二製油株式会社】

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。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

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。



離型油

【原田産業株式会社】

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。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

BUKO クリームチーズ

- 商品コード：#4303、#4671
- 容量荷姿：16kg
1.5kg×4(ソフトタイプ)
- 原産国：デンマーク
- 特長：乳脂肪70%



ミルクのフレッシュな風味が生きる味わいで、濃厚でコクがありながら、くせがなくスッキリした後味です。しっとり柔らかく、穏かな甘さの中にかすかな酸味を含む、デンマーク産ならではの品質と味のクリームチーズです。酸味のあるフルーツとの相性もよく、デザート素材としておすすめです。

ショートニング

【日本珈琲貿易株式会社】

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を使い、独自の無水素添加精製で生産しています。



プロセスチーズ

【北海道乳業株式会社】

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。



ナチュラルチーズ

【シュレッド・サービス株式会社】

GC エダムパウダー

- 商品コード：#4330
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：風味がよくパン生地、菓子の練りこみやパスタ・サラダ等のトッピングに最適です。



ナチュラルチーズ

【株式会社アルカン】

キリクリームチーズ

- 商品コード：#4541
- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：なめらかで他の材料とも混ぜりやすく作業性の良さも抜群。酸味は控えめで、さっぱりとした風味、塩味とミルクィなコクが特徴。



ナチュラルチーズ

【株式会社野澤組】

グリュイエールシュレッド (セルローズ無)

- 商品コード：#4479
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：マイルドでわずかに酸味と甘みがあり、芳醇で強い風味。添加物であるセルローズを使用していない。



ナチュラルチーズ

【株式会社丸菱関東販売】

ルガール クリームチーズ

- 商品コード：#4531
- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：白く、柔らかで扱いやすく作業性が高い。濃厚でコクのある味わいで、後味にしっかりとした酸味を感じます。ブルターニュ産地認証マーク入りです。



チーズフィリング **【不二製油株式会社】**
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。



チーズフィリング **【不二製油株式会社】**
マスカルポーネ・レジェ

■商品コード：#4135
 ●容量荷姿：1kg×12
 ●特長：独自の発酵素材とマスカルポーネチーズを組み合わせた汎用性に優れるマスカルポーネ素材です。優しい発酵感が様々な素材と相性がよく、全体の香りと風味を底上げします。マスカルポーネからの置き換えで、本格スイーツを手軽に、安価に楽しめます。



フィリング **【不二製油株式会社】**
フロマージュブラン・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。



卵製品 **【キューピータマゴ株式会社】**
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)



卵製品 **【キューピータマゴ株式会社】**
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)



卵製品 **【キューピータマゴ株式会社】**
凍結卵白(製菓用)

■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)



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 **【月島食品工業株式会社】**
こだわりたまごのカスタード

■商品コード：#4149
 ●容量荷姿：1kg×6
 ●特長：森のたまご®&北海道十勝産牛乳を使用し、厳選された素材の風味を最大限に活かすためにこだわったオリジナル製法で作る、美味しさがつまったカスタードクリームです。そのまま絞ったり、クリームと合わせたり、練りこんだり、幅広くご使用ください。





APTUNION ORANGE

フランス産オレンジ製品のご紹介

フルーツの生産が盛んなフランス南部にある APTUNION 社が、昔ながらのママンスタイルで作るオレンジの糖蜜漬け製品をご提案致します！

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丁寧に漬けています。風味・色味・食感を最大限に活かした、高品質で美味しいオレンジの糖蜜漬けです。オランジェット、焼き菓子等、様々な用途にご使用いただけます。

【オレンジスライス】

オレンジスライスの糖蜜漬けです。



【オレンジピールキューブ】

オレンジの果皮の糖蜜漬けキューブタイプです。



【オレンジピールスティック】

オレンジの果皮の糖蜜漬けです。



④ フルーツ・抹茶・栗類

④ フルーツ・抹茶・栗類

フルーツ加工品

【株式会社前田商店】



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。

APTUNION オレンジスライス

■商品コード：#6350

●容量荷姿：1kg×16

●特長：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。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。



APTUNION オレンジスティック

■商品コード：#6349

●容量荷姿：1kg×12

●特長：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。時間をかけて丁寧に漬けています。



APTUNION オレンジピールキューブ

■商品コード：#6351

●容量荷姿：1kg×12

●特長：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しっかりとした風味としなやかな食感のオレンジ果皮の糖蜜漬けです。



ペースト

【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

シャパン:#20821 オレンジ:#6221 ストロベリー:#6220

パイナップル:#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。



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)



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)



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。



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。



④ フルーツ・抹茶・栗類

冷凍フルーツ SICOLY

【正栄食品工業株式会社】

シコリは、リヨ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：#36401	1kg(500g×2)、 ケース：6kg
SICOLY フィグ ホール ■商品コード：#36402	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：#36403	1kg、ケース：5kg
SICOLY ミュール ホール ■商品コード：#36406	1kg、ケース：6kg
SICOLY ポム・グラニー キューブ ■商品コード：#36409	1kg、ケース：5kg
SICOLY ミラベルプラム ハーフ ■商品コード：#36447	1kg×5、ケース：5kg
SICOLY アプリコ ハーフ ■商品コード：#36449	1kg、ケース：5kg

冷凍フルーツ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY カシス ホール

■商品コード：#36400

- 容量荷姿：1kg(500g×2)、ケース：6kg
- 特長：果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍(IQF)した商品。



冷凍フルーツ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY グリオット ホール

■商品コード：#36404

- 容量荷姿：1kg、ケース：5kg
- 特長：果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍(IQF)した商品。酸味と甘味のバランスが優れたグリオットチェリー。



冷凍フルーツ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY グロゼイユ ホール

■商品コード：#36405

- 容量荷姿：1kg(500g×2)、ケース：6kg
- 特長：果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍(IQF)した商品。フランス産のレッドカアント。



冷凍フルーツ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY ミルティーユ ホール

■商品コード：#36407

- 容量荷姿：1kg(500g×2)、ケース：6kg
- 特長：果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍(IQF)した商品。欧州産特有の香りが強いブルーベリーワイルド種。



冷凍フルーツ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY フランボワーズ モルソー

■商品コード：#36408

- 容量荷姿：1kg、ケース：5kg
- 特長：果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍(IQF)した商品。ミーカー種のブロックタイプ。



冷凍フルーツ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY ルバーブ モルソー

■商品コード：#36410

- 容量荷姿：1kg、ケース：5kg
- 特長：果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍(IQF)した商品。独特の香りと酸味が特徴。



冷凍フルーツ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY ペシュ ヴィーニュ 1/4カット

■商品コード：#36448

- 容量荷姿：1kg、ケース：5kg
- 特長：果実本来の風味を保つように、個別急速冷凍(IQF)した商品。フランス産の赤桃・皮付き。※画像はイメージ



冷凍フルーツシート

【正栄食品工業株式会社】

アンセル エキゾチック フランボワーズ フリユイ・ルージュ

■商品コード：#36444、#36445、#36446

- 容量荷姿：2.2kg×4
- 特長：果汁とピューレ、果肉を独自のレシピで配合、ペクチンで固めたフルーツシートです。使用前に解凍する必要がなく、冷凍のまますぐに使用可能で、扱いやすいアンセルドゥフリユイです。バランスの取れた味を実現するために、砂糖を適量に抑え、フルーツをふんだんに使用しており、果実感ととろけるような食感が特徴です。着色料や保存料、ゼラチンは不使用です。ペクチンを用いて固めていることで必要に応じて製品を再溶解もでき、無駄がでないため、人手不足解消、時間の短縮面でも、優れたコストパフォーマンスを發揮します。



④ フルーツ・抹茶・栗類

冷凍ピューレ SICOLY

【正栄食品工業株式会社】

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。

品名	容量荷姿
SICOLY 無糖 ベルガモットピューレ ■商品コード：#36411	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 シトロン・ヴェールピューレ ■商品コード：#36412	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 カラマンシーピューレ ■商品コード：#36413	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 オランジュ・サンギヌピューレ ■商品コード：#36416	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ナンプルムース・ロゼピューレ ■商品コード：#36418	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 アプリコピューレ ■商品コード：#36419	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 シトロン・ジョーヌピューレ ■商品コード：#36422	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 シトロン・ジョーヌクラッシュピューレ ■商品コード：#36423	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ローズヒップピューレ ■商品コード：#36424	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：#36427	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 グリオットピューレ ■商品コード：#36429	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 マンゴーピューレ ■商品コード：#36432	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：#36433	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ノバマンガピューレ ■商品コード：#36434	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ミュールピューレ ■商品コード：#36435	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：#36437	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：#36438	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ベシドー ヴィーニピューレ ■商品コード：#36440	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ポワール・ウィリアムズピューレ ■商品コード：#36441	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ルバーブピューレ ■商品コード：#36443	1kg、ケース：6kg

冷凍ピューレ SICOLY

【正栄食品工業株式会社】

無糖 マンダリンピューレ

■商品コード：#36414

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。



冷凍ピューレ SICOLY

【正栄食品工業株式会社】

無糖 オランジュピューレ

■商品コード：#36415

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。



冷凍ピューレ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY 無糖 フリュイ・ドゥ・ラ パッションピューレ

■商品コード：#36417

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。



冷凍ピューレ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY 無糖 アナナスピューレ

■商品コード：#36420

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。



冷凍ピューレ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY 無糖 カシスピューレ

■商品コード：#36421

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



冷凍ピューレ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY 無糖 フランボワーズ ピューレ

■商品コード：#36425

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



冷凍ピューレ

【正栄食品工業株式会社】

SICOLY 加糖 フランボワーズ ピューレ

■商品コード：#36426

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



④ フルーツ・抹茶・栗類

冷凍ピューレ

SICOLY 加糖 フレーズ ピューレ

■商品コード：#36428

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



【正栄食品工業株式会社】

冷凍フルーツ

ペルー産 冷凍イチゴ ホール

■商品コード：#6706

●容量荷姿：1kg×10

●特長：酸度、糖度のバランスが良い、風味高いペルー産冷凍イチゴです。新鮮なイチゴを急速冷凍し美味しさを維持。使いやすく、色味も鮮やかです。



【ウイズメタックフーズ株式会社】

冷凍ピューレ

SICOLY 無糖 グロゼイユ ピューレ

■商品コード：#36430

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



【正栄食品工業株式会社】

冷凍フルーツ

アメリカ産 冷凍イチゴスライス(加糖)

■商品コード：#16064

●容量荷姿：454g×24

●特長：アメリカ産の甘くて大きなイチゴをスライスカットし、砂糖を加え、非加熱でフレッシュ感を残したまま冷凍しています。使い切りサイズ。



【ウイズメタックフーズ株式会社】

冷凍ピューレ

SICOLY 無糖 リチ ピューレ

■商品コード：#36431

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。



【正栄食品工業株式会社】

冷凍フルーツ

タイ産 冷凍マンゴー (カット)

■商品コード：#16288

●容量荷姿：1kg×10

●特長：糖度の高さとつるつとした食感が特徴の「ナムドクマイ種」を使用!契約農家で栽培し、熟練のスタッフがひとつひとつ丁寧に熟度管理を行った、最高の状態のマンゴーを加工・冷凍しています!使用する分だけ解凍でき、ロス削減にも!



【タカ食品工業株式会社】

冷凍ピューレ

SICOLY 無糖 ミルティーユ ピューレ

■商品コード：#36436

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



【正栄食品工業株式会社】

ジャム

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。



【タカ食品工業株式会社】

冷凍ピューレ

SICOLY 無糖 ペシュ ブランシュ ピューレ

■商品コード：#36439

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



【正栄食品工業株式会社】

ジャム

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。



【タカ食品工業株式会社】

冷凍ピューレ

SICOLY 無糖 ポム・ヴェルト ピューレ

■商品コード：#36442

●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

●特長：厳選した果実を使用し、品質と美味しさにこだわったピューレ。加熱による熱ダメージを抑制するジュール式殺菌を用いている。



【正栄食品工業株式会社】

フルーツ加工品

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°



【デイリーフーズ株式会社】

④ フルーツ・抹茶・栗類

フルーツ加工品

オレンジ カット3ミリ A

■商品コード：#16763、#16014

●容量荷姿：1kg×6、10kg

●特長：角切り。



【株式会社うめはら】

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。



【紀州食品株式会社】

フルーツ加工品

オレンジ カット7ミリ AA

■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。



【株式会社うめはら】

フルーツ加工品

ゴールドリーフ 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



【石光商事株式会社】

フルーツ加工品

オレンジ スライス A

■商品コード：#6877、#6581

●容量荷姿：1kg×6、10kg

●特長：幅1ミリ、長さ約3~7センチです。



【株式会社うめはら】

フルーツ加工品

ゴールドリーフ 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



【石光商事株式会社】

フルーツ加工品

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。



【株式会社うめはら】

フルーツ加工品

サニーサイド 洋梨ハーフ

■商品コード：#66452

●容量荷姿：2号缶×12×2合

●原産国：中国



【石光商事株式会社】

フルーツ加工品

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。



【株式会社うめはら】

フルーツ加工品

コスモ 白桃ハーフ

■商品コード：#166065

●容量荷姿：4号缶×24

●原産国：中国



【石光商事株式会社】

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。

【紀州食品株式会社】



ドライフルーツ

ドライ パイナップル

■商品コード：#16388

●容量荷姿：1kg×20

●原産国：フィリピン



【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

ドライフルーツ 【株式会社デルタインターナショナル】 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。



ドライフルーツ 【協立物産株式会社】 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。



ドライフルーツ 【株式会社デルタインターナショナル】 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。



パウダー 【株式会社明治】 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。



ドライフルーツ 【株式会社デルタインターナショナル】 プレミアム レーズンセレクト

■商品コード：#16440

- 容量荷姿：12kg(国内選別品)
- 特長：ポンドあたり900~1,200粒のセレクトサイズ。国内工場にて枝、ヘタ等の異物除去を徹底して行ったレーズンです。ベーカリーや製菓向けに、品質を追及しました。



フレッシュフルーツ 【株式会社前田商店】 レイニアチェリー

■商品コード：#6926、#16639、#6927

- 容量荷姿：1kg×4、2kg×2、4kg×1
- 特長：世界各国で最高品質とうたわれ、毎年6月下旬から7月中旬にかけてのみ収穫され、「大粒で瑞々しい果肉」と「上品な甘みとほんのり酸味のバランス」が美味しいGee whizブランドのレイニアチェリーです。受注予約販売のみで受付は4月~6月半ばごろまでの期間で案内しております。



ドライフルーツ 【株式会社デルタインターナショナル】 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。



パウダー 【株式会社宇治園】 加工用抹茶 K-3号 K-4号 K-5号 K-6号

■商品コード：#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。



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んのり酸味を残し、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。



パウダー 【ジェットコーヒー株式会社】 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。



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。



パウダー 【リョーコクショウジ株式会社】 グリーンキング Premium

■商品コード：#80172

- 容量荷姿：500g×20
- 特長：藻の臭いが少ない品種のクロレラを厳選。抹茶の味を損なうことなく、天然の抹茶の緑色を活かした商品作りが可能になりました。退色しにくく美しい自然なグリーンを演出致します。



④ フルーツ・抹茶・栗類

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 **【アンベール・ジャパン株式会社】**

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セ、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。



栗加工品 **【DKSHジャパン株式会社】**

Cri マロンピューレ

- 商品コード：#16239
- 容量荷姿：930g×6
- 特長：1872年から自社工場が高品質な栗製品を作り続けている、サンドロパニーニ社の商品です。南イタリア産の栗のみを65%使用。形態はペーストです。



栗加工品 **【アンベール・ジャパン株式会社】**

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。



栗加工品 **【日仏商事株式会社】**

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。



ピューレ **【アンベール・ジャパン株式会社】**

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。



ピューレ **【日仏商事株式会社】**

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。



ピューレ **【アンベール・ジャパン株式会社】**

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。



ペースト **【日仏商事株式会社】**

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：マロンガラスセ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。



ペースト **【アンベール・ジャパン株式会社】**

マロンペースト

- 商品コード：#16417、#16414
- 容量荷姿：1kg×12、5kg×4
- 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。



クリーム **【日仏商事株式会社】**

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。



クリーム **【アンベール・ジャパン株式会社】**

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ざりやすく、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。



④ フルーツ・抹茶・栗類

栗加工品

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。

【堀永殖産株式会社】



栗加工品

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。

【南食品工業株式会社】



栗加工品

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。

【南食品工業株式会社】



栗加工品

マロングラッセ ロッティ ブロークン

■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。(直送品)



【フタバ食品株式会社】

栗加工品

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。(直送品)



【フタバ食品株式会社】

栗加工品

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。和洋のデザートの素材として活用いただけます。



【堂本食品株式会社】

一年に一度、初夏にしか味わえない旬のフルーツ

Auvil Fruit Company

Rainier Cherries

レイニアチェリー & ダークチェリー & Dark Cherries

自信を持ってお届けする GEE WHIZ (ジーウィズ) ブランドのチェリーです。



※受注予約分のみでの販売です。

※画像はそれぞれ1kgのイメージです。

世界各国で最高品質とうたわれ、日本の最高級さくらんぼ「佐藤錦」のライバルとも評されるレイニアチェリー。毎年6月下旬から7月中旬にかけてのみ収穫され、「大粒で瑞々しい果肉」と「上品な甘みとほんのり酸味のバランス」が美味しい最高ランクのチェリーです。ダークチェリーは、濃くもあっさりした甘味と中まで鮮やかな赤紫色の瑞々しい果肉が特徴です。

Auvil社のGEE WHIZブランドでは、きめ細やかな栽培を行っています。果実にまんべんなく日光が当たるように整枝し、もぎたての美味しさを味わって頂くために、手間を惜みず熟した果実だけを選別して、丁寧に手摘みで収穫しています。



GEE WHIZブランドの「最高ランクの証」である、「黄色箱」のチェリー

入荷予測期間 毎年6月末～7月中旬頃

※受注予約受付は、4月～6月半ば頃までの期間でご案内させていただいております。

※天候や生育状況により、収穫のタイミングを決定しております。

※入荷次第のお届けとなりますので、

余裕を持ってご使用予定を立てていただけますと幸いです。

製品情報



■ 品 種: レイニアチェリー / ダークチェリー

■ 容 量: 1kg×4、2kg×2、4kg×1

■ 原産国: アメリカ(ワシントン州)

※価格等に関しては、営業担当までお問い合わせください。



J. MAEDA
株式会社 前田商店

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° LQR

■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。深い香りと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ーク島に、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 ラムはマルティニークで蒸留後、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：マルティニー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、ドリンクや洋菓子作りに欠かせないパートナーとなっています。



ラム 【株式会社 エイ・ダブリュー・エイ】

シュトロー 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。



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、まるで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コをあたえ、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の最高級品。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。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】

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ーな逸品として、幅広くご活用ください。



フルーツ系リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】

グラン マルニエ コルドンルーシュ

■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。



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。



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 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】

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】

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 【日仏商事株式会社】

コアントロー40°

■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。



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 【日仏商事株式会社】

コアントロー54°

■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。



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。



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。



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】

ドーバー 和酒 各種

- 商品コード：桜：#10555、梅：#300、抹茶：#354/#10559(ドリンク)、蓬：#10588、紫蘇：#359、葡萄：#10871、柿：#973、栗：#355、金柑：#392、柚子：#20322、生姜：#719、小豆：#---
- 容量荷姿：700ml、(1800ml)
- 特長：天然の和の香りが凝縮した和酒リキュール。12品をラインナップ。繊細で優雅な香りは世界各国でご活用いただいております。



リキュール 【フレンチF&Bジャパン株式会社】

COMBIER パラのリキュール パール・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“パール・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。野バラのピューレ“エグランティーズ”と併用してお使いいただくと気品ある薔薇の香りづけになります。



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。



ワイン 【株式会社エイ・ダヴリユー・エイ】

ハウザーズ グリュウワイン

- 商品コード：#493
- 容量荷姿：750ml×6
- 特長：シナモン、グローブ、オレンジとレモンエキスを代々伝わる伝統的な調合にて造られた逸品。華やかでやさしい味わいのホットワインです。



シロップ 【株式会社エイ・ダヴリユー・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：西洋にわとこ)はマスカットやグレープフルーツに似た爽やかでフルーティな香りが特徴です。高濃度のシロップですので、5~8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。



ジュース 【株式会社エイ・ダヴリユー・エイ】

オーストリア産100%ぶどうジュース ローター トライベンモスト 赤ぶどうジュース ワイサー トライベンモスト 白ぶどうジュース

- 商品コード：赤：#16123、白：#16122
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：糖度・酸度がともに高い、ヴィニフェラに属するワイン用のぶどうを100%使用。ぶどうの味をストレートに味わっていただける、ノンアルコールワインともいえる濃密な風味。赤と白の2種類とも、ぶどう本来のそのままの美味しさをお楽しみいただけます。ゼリーにもおすすめです。



シュトロム ロゼ トライベンモスト

- 商品コード：#162010
- 容量荷姿：1000ml×12
- 特長：やさしい甘みの、見た目も華やかなサーモンピンクの色合いのロゼナチュラルジュースです。



ワイサープリッケルンド スパークリング ぶどうジュース

- 商品コード：#16128
- 容量荷姿：750ml×12
- 特長：早熟な品種で、マスカットやシトラスのブーケが特徴的な風味。ストレートジュースに加えた炭酸で、ふわっと広がるフレッシュなぶどうの風味をお楽しみください。



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。



バニラ製品 【株式会社早川物産インターナショナル】

ブルボンバニラビーンズ エキストラファイン

- 商品コード：#8012、#8068
- 容量荷姿：500g、250g
- 特長：マダガスカルを始めとするブルボン地区で栽培、生産された最高級品質のブルボン種(プラネフォリア種)だけを厳選した国内最高峰のバニラビーンズです。



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 バニラシーズベースト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: フルーツ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-forte(ジェイフォルテ) 各種

■商品コード:

キャラメル	#8941
バニスコ	#18437
フランボワーズ	#8692
フレーズ	#80147
ブルーベリー	#8967
マロン	#---
マンゴー	#6936
レモン	#8173
オレンジ	#8174
抹茶	#8940
メロン	#18309

●容量荷姿: 1kg

●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:

苺: #6007	紅茶: #8147	檸檬: #16599
珈琲: #8148		

●容量荷姿: 500g

●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

濃縮果汁・エキス 【ドーバー洋酒貿易株式会社】 トックブランシュ

- 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、ババロア、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。



さくら（さくらエキス）
日本の香り高い桜を代表する、
神奈川県の開山（かんざん）、山
桜のそはかとない香りを大切に
に表現しました。

■商品コード
合着：#16346
天然色：#16762



フレージス（フレージス濃縮果汁）
スイス、イタリア産の苧を主体
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



カシス（カシス濃縮果汁）
フランス・ディジョン原産の本
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
まお届けします。

■商品コード
#16361



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



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（紅茶濃厚エキス）
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



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ロンビアの
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



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



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

■商品コード
#16758

品名	商品コード
フランボワーズ	#16358
ポム	#16359
マンゴー	#16360
アプリコット	#16755
グレープ	#18783

シロップ 【日仏貿易株式会社】 モナン ノンアルコールシロップ フルーツ

- 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
- 特長：フランスのMONIN社が製造する、世界中のプロフェッショナルに愛用される高品質なノンアルコールシロップです。砂糖と果汁、エキスをベースに天然香料を使用しており、高濃度で長期保存が可能なのが特徴です。カクテル、ノンアルコールカクテル(モクテル)、コーヒー、製菓など幅広い用途で、手軽に本格的な味わいや美しい彩りを加えます。



シロップ 【日仏貿易株式会社】 モナン ノンアルコールシロップ ベリー系フルーツ

- 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 【日仏貿易株式会社】 モナン ノンアルコールシロップ ナッツ&ビーンズ

- 商品コード：
- ヘーゼルナッツ #5420
- バナナ #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
ダマスクローズ」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、ダマスク
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。(直送品)



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、花びらら
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。(直送品)



スパイス

【株式会社前田商店】

シュトーレン ゲヴルツ

■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・ゲヴルツ」です。砂糖・でんぷん・
メース・ナツメグ・カルダモン・バニリンをバラ
ンスよく配合しています。
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：特殊加工によりさらに輝きと光沢
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。
(直送品)



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。シナモン・アニス・
ピメント(唐辛子の一種)・丁子(クローブ)・カルダ
モン・ナツメグをバランスよく配合しています。



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。(直送品)



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。(直送品)



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。(直送品)



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。(直送品)





ROSE DARENA

NATURE GIFT *BULGARIAN ROSE*
FOR HEALTH & BEAUTY CARE

ORGANIK 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。



150mL



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。

5 酒類・非酒類
香料・着色料

J. MAEDA
株式会社 前田商店

⑥ 糖類・凝固増粘系素材

⑥ 糖類・凝固増粘系素材

砂糖

上白糖JH

- 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。

【DM三井製糖株式会社】



砂糖

ラ・ペルーシュ カソナード

- 商品コード：#5148
- 容量荷姿：750g×12
- 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。

【株式会社アルカン】



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。

【DM三井製糖株式会社】



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×10
- 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お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。(直送品)

【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

【ウェルネオシュガー株式会社】



砂糖

きび砂糖

- 商品コード：#5154
- 容量荷姿：750g×10
- 特長：苦みやアクを取り除いた、まろやかな甘さのきび砂糖。大自然の恵みをいっぱい浴びて育ったさとうきびの風味が活きています。しかも、きび砂糖にはミネラル分が残っているため、今までのお砂糖にはなかった独特のkokoroのあるおいしさが味わえます。

【ウェルネオシュガー株式会社】



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。

【ウェルネオシュガー株式会社】



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】



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

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クが有り、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

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

洗双糖 (喜界島産)

- 商品コード：#5364
- 容量荷姿：20kg
- 特長：喜界島産のさとうきびを使用した粗糖です。漂白などの処理をしていないため、カルシウム・鉄分等のミネラルが多く含まれており、まろやかでクセがない砂糖です。

【生和糖業株式会社】



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ーストです。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

宮古多良間島産 粉状黒糖

- 商品コード：#5016
- 容量荷姿：300g×10×2
- 特長：沖縄県の宮古島と石垣島の中間に位置する、さとうきびの島「多良間島」で製造された、ミネラル分がたっぷりの風味豊かな沖縄黒糖です。使いやすい粉状タイプです。

【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 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

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砕した製品です。
※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

【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

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

【パシフィック洋行株式会社】

ミックス クヌスパ

- 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

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。

【フレンチF&Bジャパン株式会社】



トレハロース

【ナガセヴィータ株式会社】

トレハ

- 商品コード：#5106、#5114
- 容量荷姿：20kg、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。



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。

【ウェルネオシュガー株式会社】



水飴

【ナガセヴィータ株式会社】

ハローデックス

- 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：低甘味で温かな甘味質を有し、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。



⑥ 糖類・凝固増粘系素材

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
サクラ印 純粋はちみつ	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	2.5kg×6本(1.8L)

- 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		7kg×3本 (5L)	
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			

使いやすい
BKシリーズ
ふんわり
ポリ容器
2.5kg(6本入)



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、蜂蜜特有の香味があります。



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味をもつ蜂蜜です。



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：(パウダー)#5166、#5167
(顆粒)#5164、#5165
- 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：カナダ・ケベック州に自生するかえでの樹脂を煮詰めて作ったグレードAアンバーに分類される、有機JAS認定のオーガニックメープルシロップです。



メープル製品 メープルシロップ グレードA アンバー

【株式会社メープルファームズジャパン】

- 商品コード：#5381、#5536
- 容量荷姿：2.5kg×6、1.25kg×6
- 特長：美しい琥珀色と繊細で豊かなメープルシロップ特有の風味、バランスの取れた味わいで幅広く使えます。メープルシロップ収穫のメインのグレードであり、市場で最も多く見られるタイプです。



メープル製品 メープルシロップ グレードA ダーク

【株式会社メープルファームズジャパン】

- 商品コード：#5382、#5537
- 容量荷姿：2.5kg×6、1.25kg×6
- 特長：コクのあるメープルの風味の中に、カラメルやスモークのような香ばしさが感じられる奥行きのある甘味と香りが特長。アンバーより後に採取される樹液から作られ、メープル特有の風味が増します。菓子だけでなく料理との相性もよいです。



メープル製品 O'Canada メープルシロップ アンバー (リッチテイスト)

【シープロ株式会社】

- 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。



⑥ 糖類・凝固増粘系素材

凝固増粘系素材 【日本珈琲貿易株式会社】 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：しっかりとした保形性があるスタンダードグレードのゼラチン。純度の高い高品質コラーゲンにより、ゼラチンに求められる「ゼリー強度・透明感・滑らかな口解け」全てを網羅した完成度の高い製品です。



凝固増粘系素材 【DHSKジャパン株式会社】 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。



凝固増粘系素材 【新田ゼラチン株式会社】 粉末ゼラチン ゴールド

- 商品コード：#8536
- 容量荷姿：1kg×20
- 特長：粉末ゼラチンの最高級品。においが極めて少なく素材の持ち味を生かせる牛骨・牛皮由来の高級ゼラチンです。固まる力が強くぶるんとした弾力感も特徴です。



凝固増粘系素材 【DHSKジャパン株式会社】 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の大きなメリットを発揮してくれます。ザネトルテ、ムース、パバロア、レアチーズケーキなど、様々なお菓子作りのパリエーションにお役立てください。



凝固増粘系素材 【新田ゼラチン株式会社】 粉末ゼラチン シルバー

- 商品コード：#18552
- 容量荷姿：500g×20
- 特長：牛骨・牛皮由来の標準的な粉末ゼラチン。ゼラチン特有の臭みが少ないので、素材の持ち味を引き立たせます。国内で生産されており、口溶けの良さが評価されています。



凝固増粘系素材 【デイリーフーズ株式会社】 ナパージュ

- 特長：ナパージュは、ムースやパバロアの艶出し、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ような艶を与え、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。

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



■ 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。

凝固増粘系素材 【株式会社富士商事】 ルストゥルジュレ

- 商品コード：#8186
- 容量荷姿：1kg×16
- 特長：海藻から抽出精製された多糖類を主原料としたコーティング剤(ゲル化剤)です。無味、無臭でほとんど無色透明で、色つやが長く保ち、すぐに乾いてべたつきがなく、切り口はなめらかで型くずれしません。



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：#16005	5kg×2袋	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。

凝固増粘系素材 【株式会社大宮糧食】 ビドフィックス

- 商品コード：#8108
 - 容量荷姿：1kg×12
 - 特長：植物「グア」の種子を原料とする、100%天然原料の増粘剤です。溶解性に優れ、熱や酸に強く、塩味を損なわないなど、使い勝手が良いので、幅広い製品にお使いいただけます。
- ※商品名及び容量規格変更の予定がございます。



■ 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。



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



⑦ 粉 類

小麦粉

暁-AKATSUKI-

■商品コード：#7139

- 容量荷姿：25kg
- 特長：しっとりしながらも、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。

【昭和産業株式会社】



小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

特宝笠

■商品コード：#7132

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.35%・粗蛋白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。

【株式会社増田製粉所】



小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

リスドオル

■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。

【日清製粉株式会社】



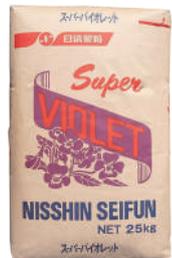
小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

エクリチュール

■商品コード：#70741

- 容量荷姿：10kg
- 成分：灰分0.43%・粗蛋白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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

アンシャンテ

■商品コード：#17231

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.36%・蛋白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。

【日本製粉株式会社】



北海道産小麦粉

ドルチェ

■商品コード：#7852、#17035

- 容量荷姿：25kg、5kg
- 成分：灰分0.28%・粗蛋白9.8%
- 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。

【江別製粉株式会社】



国産米粉

**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。

【群馬製粉株式会社】



北海道産小麦粉

ファリーヌ

■商品コード：#7853

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.25%・粗蛋白9.0%
- 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。

【江別製粉株式会社】



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】



北海道産小麦粉

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0.39%・粗蛋白11.2%
- 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が、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。

【江別製粉株式会社】



冷凍生地

**パイブルージュ
シカク10LN/10HN**

■商品コード：#7571、#7347

- 容量荷姿：LN 180枚、HN 270枚
- 特長：約10cmの正方形生地で均一なボリュームを特徴にしています。
LN：浮きを抑えたタイプ
HN：大きく浮くタイプ

【不二製油株式会社】



北海道産小麦粉

クーヘン

■商品コード：#7855

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.58%・蛋白11.5%
- 特長：色づきが良く、味わいのある外皮に近い部位まで使用した菓子用。しっかりと焼きこむことで、小麦の旨味が感じられます。

【江別製粉株式会社】



冷凍生地

パイピケ37×52M 2mm

■商品コード：#7664

- 容量荷姿：440g×30枚
- 特長：厳選された原料から生み出される、パイのリッチな香りと食感をお楽しみください。

【株式会社渡辺フーズ】



北海道産小麦粉

全粒粉（薄力粉）

■商品コード：#17034

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分1.10%・粗蛋白11.6%
- 特長：北海道産小麦100%、風味豊かな焼き菓子になります。

【江別製粉株式会社】



北海道産小麦粉

全粒粉（強力粉）

■商品コード：#7218

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分1.28%・粗蛋白12.5%
- 特長：北海道産小麦100%の各種ハード系に最適です。

【江別製粉株式会社】



CWモーリングマシンM1276 × WHエンローピングユニット

✓ テンパリング (※シード法)

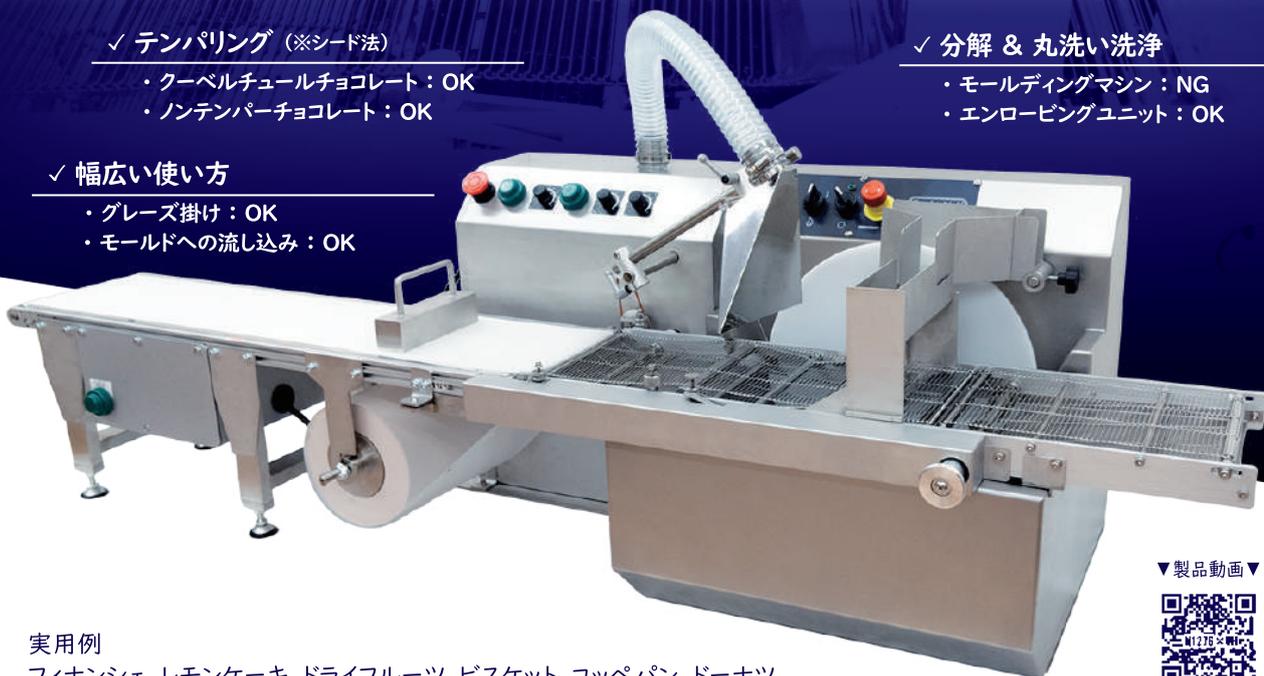
- ・クーベルチュールチョコレート：OK
- ・ノンテンパーチョコレート：OK

✓ 幅広い使い方

- ・グレース掛け：OK
- ・モールドへの流し込み：OK

✓ 分解 & 丸洗い洗浄

- ・モーリングマシン：NG
- ・エンローピングユニット：OK



▼ 製品動画 ▼



実用例

フィナンシェ、レモンケーキ、ドライフルーツ、ビスケット、コッペパン、ドーナツ

※高さ4.5cm未満、横幅18cm未満の製品

製品特徴

※機械を設置する台が必要。

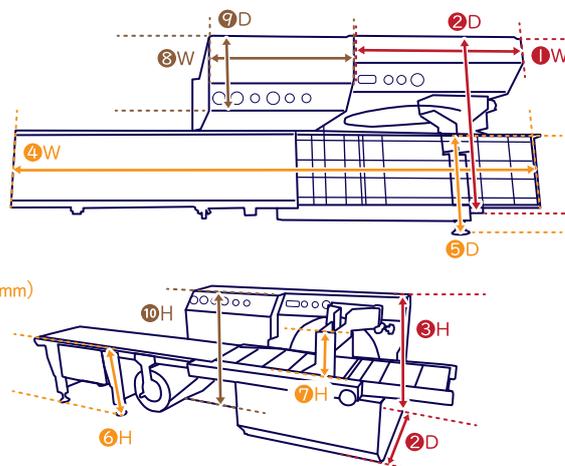
どちらも100Vの電力で取り扱いOK

< 機械全体 > スッキリ卓上モデル
W1,650mm x D560mm x H670mm 【重量】121.35kg

< モーリングマシンM1276 >
①W510mm ②D510mm ③H470mm (英文説明書510×510×560)
【重量】38.75kg (蓋入り39.70kg)
【電圧】100V 【消費電力】500W (機械110V仕様)

< WHエンローピングユニット：コンベア部 >
④W1,650mm ⑤D340mm ⑥H290mm (⑦コーティング部品H135mm)
【重量】左コンベア：20.75kg、右コンベア：12.40kg、
底鉄板：11.90kg、文鎮：7.25kg

< WHエンローピングユニット：ブロワーモーター部 >
⑧W400mm ⑨D470mm ⑩H670mm
【重量】29.35kg 【電圧】100V 【消費電力】700W



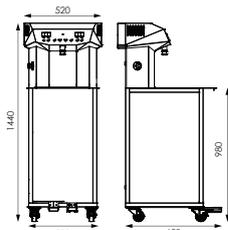
⑧ 機械・モールド類

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



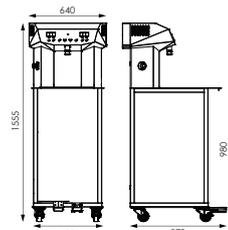
【Chocolate World】

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



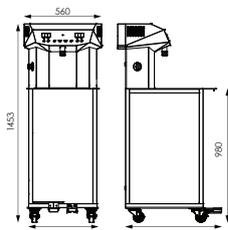
【Chocolate World】

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



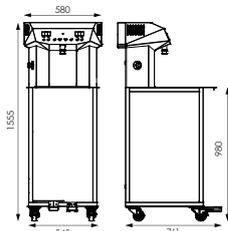
【Chocolate World】

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ギッター
 - ・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。

⑧ 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)



エンローバー

CW モールディングマシンM1276-110V

【株式会社前田商店】

× WHエンロービングユニット

■商品コード：#29298・#90948

●本体サイズ(縦×横×高さ)：1,650×56×670 (mm)

●消費電力：500W & 700W (※どちらも100Vの電力で使用可能)

●本体重量：121.35kg

- 特長：卓上型でコンパクトな設計のモールディングマシンにエンローバーユニットを接続。テンパー&ノンテンパーチョコレートのどちらも使用可能でボンボンショコラ、モールディング、コーティング、など様々な製品の製造にご利用いただけます。コンベアは丸洗い可能で、衛生的です。



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)

●ポウルサイズ：[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。



⑧ 機械・モールド類

モールド関連製品

Form Box M1256-110V

- 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。

【Chocolate World】

モールド関連商品

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



【Chocolate World】

その他機械

Dedy プラリネカッター

- 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。ほかにも、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。



【Dedy】

モールド関連商品

モールド各種



【JKV】

チョコレート溶解保温機

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。



【株式会社前田商店】

チョコレート溶解保温機

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。



【株式会社前田商店】

チョコレート溶解保温機

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。



【株式会社前田商店】

モールド関連製品

シューレンモールド

- 商品コード：#9835、#9857
- 容量：190g×5連、400g×4連
- 特長：蓋つきのシューレン用モールド。水分を保ち乾燥を防ぐため、しっとりとした焼き上がり。形も大きさも均一に作ることができます。



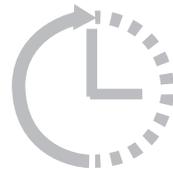
【株式会社前田商店】

⑨ その他

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

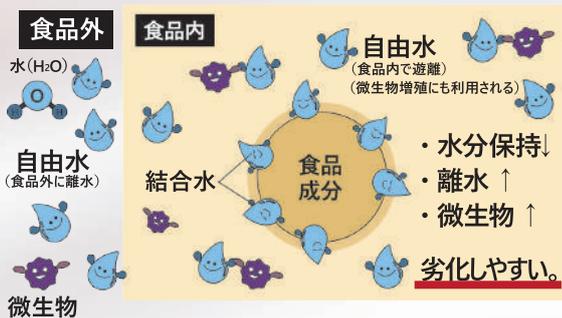
✓ 水分移行の抑制

✓ 保水性維持・離水抑制

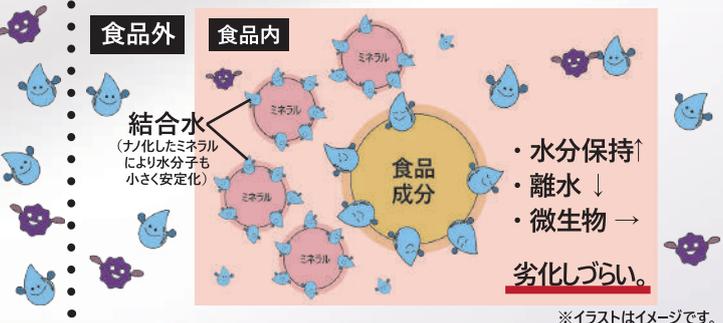
✓ 生菌・カビ抑制

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】

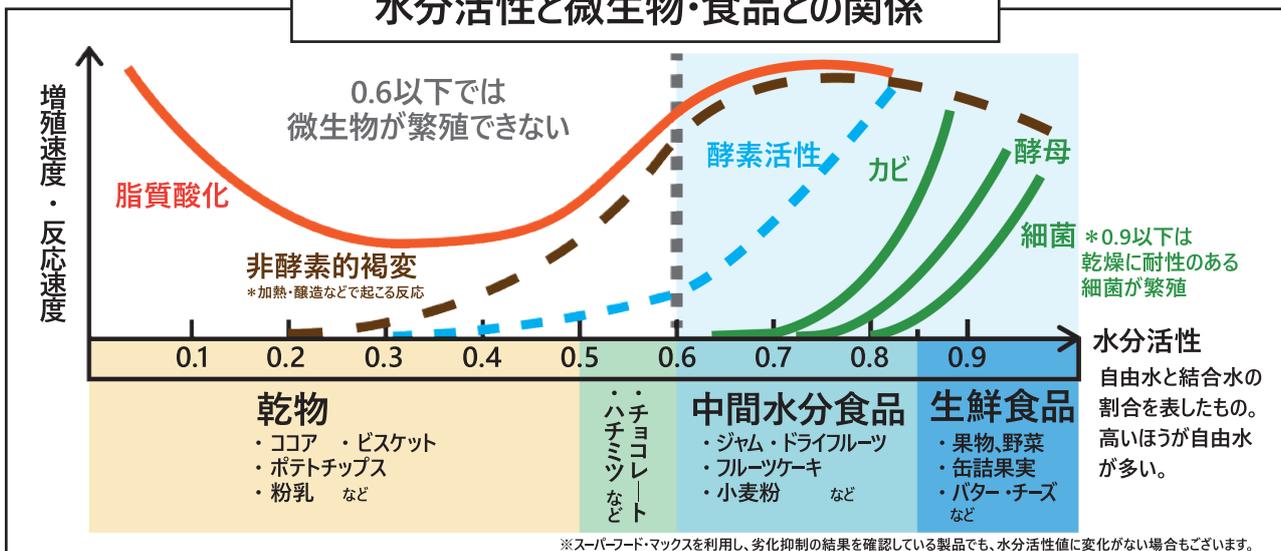


【スーパーフード・マックス使用：結合水が増える】



※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



⑨ 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(5kg)
#8897(20kg)

スーパーフード・マックス

■商品コード：#80825(5kg)
#8219(20kg)

- 容量荷姿：各種5kg、20kg
- 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

【八宝食産株式会社】

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

【八宝食産株式会社】

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(ベーカースポーン)

- 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ため、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。従来の型よりも衛生的です。



膨張剤

【株式会社大宮糧食】

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)



⑨ その他

⑨ その他

その他製菓用製品 【フレンチF&Bジャパン株式会社】 フェーヴ 各種

- 容量荷姿：100個/パック
- 特長：ガレット・デ・ロワ用のフェーヴです。



その他製菓用製品 【日仏商事株式会社】 フェーヴ 各種

- 容量荷姿：100個/ポール
- 特長：ガレット・デ・ロワ用のフェーヴです。



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：#9087(15kg)
- #9180(5L)
- #9181(1L スプレー付き)
- #9182(1L スプレー無し)
- #19006(500ml スプレー付き)
- #19005(500ml スプレー無し)
- #19639(50ml×24 携帯用スプレー空容器)

- 容量荷姿：15kg、5L、1L、500ml、50ml
- 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：#9537(18L 缶)
- #9084(1L スプレー無し)
- #9085(1L スプレー付き)
- #9809(500ml スプレー付き)

- 容量荷姿：18L、1L、500ml
- 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。



脱酸素剤 【三菱ガス化学トレーディング株式会社】 エージレス(S・SPEタイプ)

- 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 【三菱ガス化学トレーディング株式会社】 エージレス(Z・Z-PTタイプ)

- 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 【株式会社アイディ】 アイディ シート 各種

- 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。誤飲の防止になり、安全です。



食品品質保持剤 【フロイント産業株式会社】 ネガモールド 各種

- 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。



食品品質保持剤 【フロイント産業株式会社】 アンチモールド・マイルド 各種

- 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、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。



⑨ その他

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 やわらかゼリー

【フタバ食品株式会社】

- 容量荷姿：6個詰、9個詰、12個詰、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 グラン・ブティユ (Grande Bouteille)

【浪花食品株式会社】

- 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 ラ・ジュレ・ドゥ・パリ (La Gelee de Paris)

【浪花食品株式会社】

- 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ミコンカップのゼリーです。



フルーツ製品 ソルベ・デ・ビジュ (Sorbet des bijoux)

【浪花食品株式会社】

- 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。



焼き菓子・生菓子の **検査・分析** してみませんか？

前田商店は

ライバルは、**見えない敵**

見

える化に挑戦しています。

- ✓ 新商品開発時の目安が知りたい
- ✓ 賞味期限延長の根拠となる実測値を測りたい
- ✓ 催事の出店時に証明書の提出が必要



【 微生物検査 】

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

【 理化学検査 】

酸価・過酸化値、
水分値、水分活性、
糖度 (Brix)



【 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・過酸化物質	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。

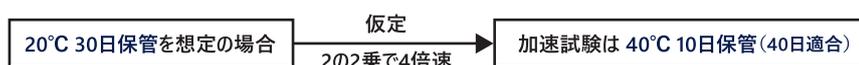
【 加速試験での検査について 】※製品により行えない場合もございます。

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®(カレボア®)」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

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)などごございます。
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。

最新情報は
Instagram
をチェック!



J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

本 社

〒542-0066 大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
 TEL:06-6762-1991(代) FAX:06-6762-6780
 E-mail:info@j-maeda.co.jp

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

本社地図



