

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。ハチミツやバナ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(ピート)。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。ゴッフル、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

シュクル・ルージュ

- 商品コード：#5610
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：シュクル・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使用いただけます。



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ょうな艶を与え、乾燥から守ります。つややかなゼリー状に固まり、べたつきもありません。すぐにすっきりと固まるので、柔らかいクリームのみぞに絞れこんだり、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。

■ 加熱溶解タイプ

パティスリー・ド・ナパージュ		
商品名	内容量	糖度
パティスリー・ド・ナパージュ ■商品コード：#16813	1kg×6入	45°

- 特長：酸味の少ないナパージュです。加水は40%くらいできます。
- 使用法：ステンボールに移し、用途に応じて加水をし、直火で溶かしてご使用ください。

Tシリーズ		
商品名	内容量	糖度
ナパージュクリスタルT ■商品コード：#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。

■ 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いしくいただけます。
- 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。

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



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。



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。

