



# 総合商品カタログ

株式会社 前田商店



前田商店本社

# 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真にむづか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、最新の、且つ有効な情報と共にお届けする事により業界発展の為、寄与致したく存じます。何卒倍旧のご支援、ご鞭撻のほど宜しくお願い申し上げます。

代表取締役社長

荻田重吉



# 掲載内容

## ① チョコレート類

バリーカレボー社	6
株式会社前田商店	12
ADM cocoa	12
不二製油株式会社	12
大東カカオ株式会社	14
株式会社明治	17
森永商事株式会社	18
フルタ製菓株式会社	19
月島食品工業株式会社	19
株式会社前田商店	20
株式会社大弘	20
DKSH ジャパン株式会社	20
フレンチ F&B ジャパン株式会社	20
株式会社たにぐち	20
株式会社コント・ド・フェ	21

## ② ナッツ類

株式会社前田商店	24
株式会社タバタ	25
株式会社前田商店	26
大東カカオ株式会社	26
東海ナッツ株式会社	26
INTERNATIONAL MACADAMIAS LTD.	26
株式会社タバタ	27
大和貿易株式会社	27
株式会社タバタ	28
クレイン・ウォルナット・シェリング社	28
小林桂株式会社	28
株式会社前田商店	28
石光商事株式会社	28
株式会社森本商店	28
株式会社 J- オイルミルズ	28

## ③ 油脂・乳製品類

不二製油株式会社	30
株式会社 J- オイルミルズ	34
月島食品工業株式会社	36
よつ葉乳業株式会社	37
株式会社大弘	37
株式会社野澤組	38
日仏商事株式会社	38
カルピスフーズサービス株式会社	38
北海道乳業株式会社	38

## ④ フルーツ類

株式会社前田商店	40
DKSH ジャパン株式会社	40
日仏商事株式会社	40
アンバー・ジャパン株式会社	41
フレンチ F&B ジャパン株式会社	44
デイリーフーズ株式会社	45
タカ食品工業株式会社	46
株式会社マルヤ	47
株式会社うめはら	48
明治製菓株式会社	49
アルドモナ	49
ゴールドリーフ	49
株式会社加藤美峰園本舗	50
DKSH ジャパン株式会社	50
和歌山罐詰株式会社	50
双日株式会社	51
豊田通商株式会社	51
大信実業株式会社	51
株式会社デルタインターナショナル	51
堂本食品株式会社	51
フタバ食品株式会社	52
くみあい食品工業株式会社	52
堀永殖産株式会社	52
南食品工業株式会社	52
株式会社ナリツカコーポレーション	52
株式会社アロマティーク	53
ドーバー洋酒貿易株式会社	53
日仏貿易株式会社	54
株式会社ポテトシブヤ	54

## ⑤ 酒類

ドーバー洋酒貿易株式会社	56
サントリー酒類株式会社	57
フレンチ F&B ジャパン株式会社	59
株式会社前田商店	59
日仏商事株式会社	59
MHD モエヘネシー ディアジオ株式会社	59
株式会社エイ・タブリュー・エイ	59
キリンビール株式会社	59

① チョコレート類

② ナッツ類

③ 油脂・乳製品類

④ フルーツ類

⑤ 酒類

⑥ 糖類

⑦ 穀類

⑧ 卵類

⑨ 食品添加物

⑩ その他

## ⑥ 糖類

三井製糖株式会社	62
伊藤忠製糖株式会社	62
日新製糖株式会社	62
日本甜菜製糖株式会社	62
株式会社林原	62
東洋化学株式会社	62
株式会社明治	62
フレンチ F&B ジャパン株式会社	63
日仏商事株式会社	63
株式会社平野屋	63
仙波糖化工業株式会社	63
株式会社有友商店	63
株式会社加藤美蜂園本舗	63
株式会社メーブルファームズジャパン	64
シープロ株式会社	64
アルカン	64
千歳製糖株式会社	64
ばいこう堂株式会社	64
株式会社エイ・ダブリュー・エイ	64
日新製糖株式会社	65
蜂和産業株式会社	65
上野砂糖株式会社	65

## ⑦ 穀類

日本製粉株式会社	68
日清製粉株式会社	69
株式会社増田製粉所	69
江別製粉株式会社	69
株式会社 J-オイルミルズ	70
小田象製粉株式会社	70

## ⑧ 卵類

キューピータマゴ株式会社	72
SOSA 社	72

## ⑨ 食品添加物

日仏商事株式会社	74
明治製菓株式会社	74
株式会社アロマティーク	74
株式会社八宝食産	74
株式会社富士商事	74
大日本住友製薬株式会社	74
オリエンタル酵母工業株式会社	74
愛国産業株式会社	75
エスケーフーズ株式会社	75
大阪香料株式会社	75
株式会社林原	75

## ⑩ その他

株式会社前田商店	78
Dedy	78
JKV	78
Chocolate World	78
カカオバリー	78
DEMARLE	78
ブランバック	78
株式会社前田商店	79
日仏商事株式会社	79
フレンチ F&B ジャパン株式会社	79
株式会社菓包	79
オリエンタル酵母工業株式会社	79
ジェットコーヒー株式会社	80
株式会社宇治園	80
デュボア社	80
三菱ガス化学株式会社	80
フロイント産業株式会社	80
株式会社アイディ	80
MIEISTER MARKEN 社	80
株式会社和田萬商店	80
フレンチ F&B ジャパン株式会社	81
株式会社たにくち	81
株式会社まほろば	81
Dawn 社	82
エバルド社	82
DAABON 社	82
長谷川製菓株式会社	82
フルタ製菓株式会社	82
株式会社前田商店	83
ハマダコンフェクト株式会社	83
トップトレーディング株式会社	83
株式会社たにくち	84
株式会社箔一	85
フタバ食品株式会社	85

## ① チョコレート類

# Naturally

カレボーは最高品質の原料を厳選しています



カレボーチョコレートは  
最高品質のカカオ豆から作られています



カレボーチョコレートは  
ココアバター 100%で作られています



カレボーチョコレートは  
天然ブルボンバニラで作られています

**CALLEBAUT**  
INSPIRED BY YOUR CRAFTSMANSHIP



# ① チョコレート類



カレボーのスタンダードアイテム群にはすべて、  
持続可能な農法で育てたカカオ豆（サスティナブルカカオ）を使用しています。

これは、ベルギーのクーベルチュールチョコレートメーカーとしては**世界初**です。カレボーを選んで頂くことが“サスティナブルカカオ”を選ぶ、という事になるのです。それを通じて皆さんは、カカオ農家のための支援、カカオ豆の品質や収量の向上に伴う農家や生産者組合の収入の向上のための活動に参加していることになるのです。これは大きな改革です！  
現在、そして未来にわたって素晴らしいチョコレートの生産をお約束するための、大きな変化なのです。

① チョコレート類

## レギュラーアイテム

### クーベルチュールダークチョコレート

品番	商品説明	カカオ成分 Min.%	流動性	商品形態			
				ブロック	カレット		
				5kg	2.5kg	1.5kg	
811NV	バランスのとれたカカオビター風味。	54.5	●●●	○	—	○	
7811NV		57.6	●●●●	○	—	—	
1811NV		48.2	●	○	—	—	
3815NV	Excellent	はっきりとしたカカオビター風味。	58.0	●●●●●	—	—	○
60-40-38NV	Intence	ハイカカオコンテンツ。ダークビター。	60.1	●●●●	○	—	—
70-30-38NV	Strong	ハイカカオコンテンツ。ダークエキストラビター。	70.5	●●●●	○	—	○
80-20-44NV	Powerful	ハイカカオコンテンツ。強いカカオ風味。しかしながら、苦すぎず新しい風味・バランスをもっています。	80.0	●●●●	—	○	—

### クーベルチュールミルクチョコレート

品番	商品説明	カカオ成分 Min.%	乳固形成分 Min.%	流動性	商品形態			
					ブロック	カレット		
					5kg	2.5kg	1.5kg	
823NV	Select	バランスのとれたミルク、カカオ、キャラメル風味。	33.6	20.8	●●●●	○	—	○
845NV	Excellent	豊潤なミルク風味。	32.7	27.3	●●●●	○	—	○
2665NV	Smooth	明るい色調でキャラメル風味を持ったクリーミー味。	32.9	24.3	●●●●	—	○	—

### ホワイトチョコレート

品番	商品説明	カカオ成分 Min.%	乳固形成分 Min.%	流動性	商品形態			
					ブロック	カレット		
					5kg	2.5kg	1.5kg	
W2NV	Select	バランスのとれたクリーミーなミルク味。	28.0	22.0	●●●●	—	○	—
W6NV	Intence	スウィートでクリーミーな味。	26.4	31.4	●●●●	○	—	—
CHW-R2241NV	Velvet	フレッシュなミルク感、甘さ控えめ。	33.1	21.9	●●●●	—	○	—

### カカオマス

品番	商品名	商品形態	
		ブロック	カレット
		5kg	20kg
CM-CAL-135	カカオマス CM	○	—
CM-FINE-458	カカオマスファイン	—	○

### ココアバター

商品名	商品説明	商品形態
マイクリオ	粉末状ココアバター	600g 容器



## カラー & フレーバーシリーズ

商品形態：カレット 2.5kg/袋 4袋/ケース

商品名	商品説明	カカオ成分 Min.%	乳固形成分 Min.%	流動性
レモン	鮮やかなグリーンのレモン風味チョコレート。	26.5	19.0	●●●●
キャラメル	本物のキャラメル入りミルクチョコレート。	31.1	25.7	●●●●
カプチーノ	カプチーノ味のミルクチョコレート。	30.8	21.5	●●●●
ハニー	ハチミツの香りを持ったミルクチョコレート。	33.2	21.1	●●●●

# ① チョコレート類

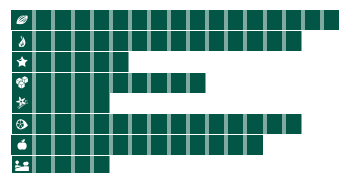
チョコレート類

## オリジンシリーズ

**シングルオリジン** 商品形態：カレット 2.5kg/袋 4袋/ケース

### エクアドル

フォラステロ (ナショナル) 種カカオ豆使用  
カカオ分 70.4%

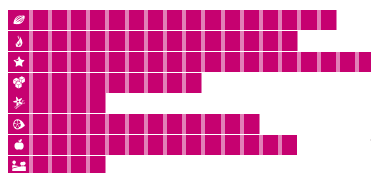


カカオ感  
ロースト感  
ビター感  
甘さ  
バニラ感  
酸味  
フルーティ感  
ウッディ感



### サントメ

フォラステロ (アメロナド) 種カカオ豆使用  
カカオ分 70.0%

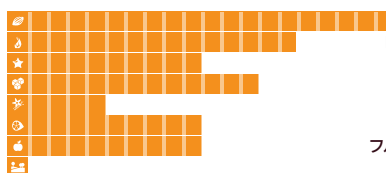


カカオ感  
ロースト感  
ビター感  
甘さ  
バニラ感  
酸味  
フルーティ感  
ウッディ感



### マダガスカル

フォラステロ (ナショナル) 種カカオ豆使用  
カカオ分 67.4%

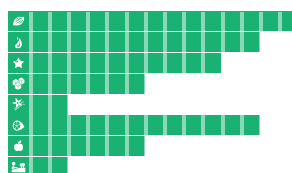


カカオ感  
ロースト感  
ビター感  
甘さ  
バニラ感  
酸味  
フルーティ感  
ウッディ感



### ブラジル

フォラステロ種、トリニタリオ種カカオ豆使用  
カカオ分 66.8%

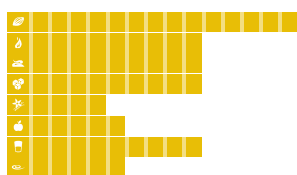


カカオ感  
ロースト感  
ビター感  
甘さ  
バニラ感  
酸味  
フルーティ感  
ウッディ感



### アリバ

フォラステロ (ナショナル) 種カカオ豆使用  
カカオ分 39.0%

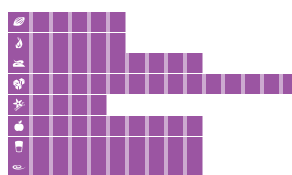


カカオ感  
ロースト感  
キャラメル感  
甘さ  
バニラ感  
フルーティ感  
ミルク感  
クリーミー感



### ジャワ

グリオロ種、フォラステロ種カカオ豆使用  
カカオ分 33.1%



カカオ感  
ロースト感  
キャラメル感  
甘さ  
バニラ感  
フルーティ感  
ミルク感  
クリーミー感

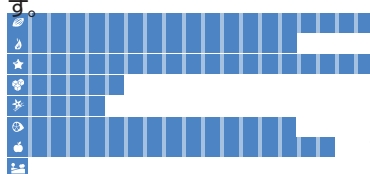


**ブレンドオブオリジン** 商品形態：カレット 2.5kg/袋 4袋/ケース

### クマボ

カカオのブレンド：タンザニア、ガーナ、サントメ  
カカオ分 80.1%

フルーティなテイストと紅茶などのアロマを持つ、力強いエクストラビターチョコレートです。



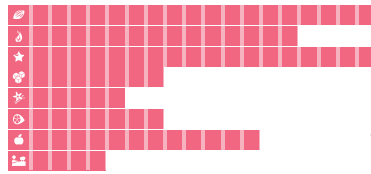
カカオ感  
ロースト感  
ビター感  
甘さ  
バニラ感  
酸味  
フルーティ感  
ウッディ感



### サトongo

カカオのブレンド：サントメ、タンザニア、ガーナ  
カカオ分 70.4%

フォレストフルーツのフレッシュな香りを持つエクストラビターチョコレートです。



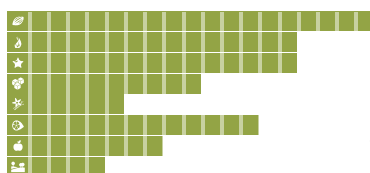
カカオ感  
ロースト感  
ビター感  
甘さ  
バニラ感  
酸味  
フルーティ感  
ウッディ感



### フォルティナ

カカオのブレンド：アリバ、アジア  
カカオ分 65.1%

優しい酸味とフレッシュなオリーブがほのかに香るフルーティなチョコレートです。



カカオ感  
ロースト感  
ビター感  
甘さ  
バニラ感  
酸味  
フルーティ感  
ウッディ感

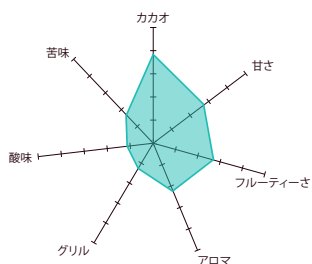


### シングルオリジン (バリーカレボーブランド)

**ガーナ** 商品形態：カレット 20kg

カカオ分 70.1%

非常にバランスの取れた、豊かな味が楽しめる強烈なダークチョコレート。レッドフルーツの爽快な香りと、わずかに香る栗とスパイスのアロマによるふんわりとした余韻が残る。強いカカオのコクを持った味が特徴。



# ① チョコレート類

## フェアトレード商品

### フェアトレード (契約輸入商品)

フェアトレードの組織は、何千もの小自作農の組織と直接契約を結び、彼らがその生産物に対して確実に最低必要金額を受け取るようにしています。フェアトレードの割増金は買い取り価格に上乗せされ、教育、健康サービス、設備や融資など、メンバーの社会的、環境的、および経済的な発展のために、協同組合によって使われています。生産者と協同組合は、認証を維持するために毎年、独立監査を受けなければなりません。カレボーは、811NV、823NV、W2NV、70-30-38NVの4商品のフェアトレードチョコレートを生産しています。これらの製品は、フェアトレードの認証を受けた生産者から購入した甘蔗糖、カカオリカー (カカオマス)、カカオバター等の原材料から作られています。

商品形態：カレット 10kg/袋 2袋/ケース



① チョコレート類

## その他

### 焼成用チョコレート

品番	商品説明	カカオ成分 Min.%	サイズ	商品形態
TB-55-8	バトンショコラ。 100%ダークチョコレートスティック。	44.0	Min. 77mm	1.6kg箱 (約 300 本)
VH-9466	チップチョコレート。 極小粒 100%ダークチョコレートチップ。	43.5	約 21,000 粒 /kg	10kg × 2 袋

### チョコレートパウダー

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 Min.%	商品形態
CHD-X11P-486 (旧 L811PNV)	チョコレートパウダー	ダークチョコレート L811NV をベースにした チョコレートパウダー。	46.7	20kg

### ナッツ使用製品

品番	商品名	ナッツ (%)	商品形態
PRA	ヘーゼルナッツプラリネペースト	50.0%ヘーゼルナッツ	5kg バケツ
PRA-MA	アーモンドプラリネペースト	46.5%アーモンド	5kg バケツ
GIA	ライトカラージャンドゥイヤ	25.0%ヘーゼルナッツ	5kg 板
NCB	ライトカラーヘーゼルナッツクリーム	40.5%ヘーゼルナッツ	5kg 板

### パートグラッセ

品番	商品名	流動性	商品形態
B13-HO39	パートグラッセスイート	●●●●●	5kgバケツ
N01-HP40	パートグラッセミルク	●●●●	5kgバケツ



### デコレーション素材

商品名	商品説明	特徴	商品形態
SPLIT-4-D	独特のツヤを持ったダークチョコレートフレーク。	1.5 ~ 2.5mm	1kg
SPLIT-4-M	独特のツヤを持ったミルクチョコレートフレーク。		
ヘーゼルクロカント	ローストして砕いたヘーゼルナッツを キャラメリゼしたものを。	ヘーゼルナッツ 37%	5kg
クリスパールダーク	香ばしいシリアルをダークチョコレートで コーティングしたものを。	チョコレート 84% シリアル 16%	800g
クリスパールミルク	香ばしいシリアルをミルクチョコレートで コーティングしたものを。		
クリスパールホワイト	香ばしいシリアルをホワイトチョコレートで コーティングしたものを。		
クリスパールストロベリー	香ばしいシリアルをストロベリーチョコレートで コーティングしたものを。		
クリスパールキャラメル	塩味の利いた香ばしいシリアルをキャラメル チョコレートでコーティングしたものを。		



# ① チョコレート類

## その他

### カレットセンセーション ダーク・ミルク・ ミックス (ダーク&ホワイト)

- 商品形態：2.5kg
- 特徴：100%カレボーチョコレートを使用しており、風味が良いです。可愛い袋詰めでテイクアウト商品やトッピングにご使用下さい。



### ムースパウダー (ミルク)

- 商品形態：800g
- 特徴：ムースパウダー1袋(800g)に冷たい牛乳1Lを合わせてミキサーで3分間攪拌するだけでカレボーチョコレートの芳醇な風味を持つチョコレートムースが簡単に作れます。



### コーティングチョコレート (契約輸入商品)

ハードコーティング用チョコレート。  
エキストラダーク、ダーク、ライトカラー、ホワイト。  
商品形態：イーゼルメルト (10kg×2/ケース、20kg/ケース) ブロック (5kg×5/ケース)

### 冷蔵用チョコレート (契約輸入商品)

アイスクリームやフローズンデザート用チョコレート。  
ダーク、ミルク、ホワイト。  
商品形態：ブロック (5kg×5/ケース)

### オーガニックチョコレート (契約輸入商品)

オーガニック原料をベースに使用したチョコレート。  
クーベルチュールチョコレート (ダーク、ミルク)、ホワイトチョコレート。  
商品形態：カレット (20kg/ケース、10kg×2/ケース)

### NO ADDED SUGAR 製品 (契約輸入商品)

砂糖を使用せず、甘味料 (マルチトール) を使用したチョコレート。  
クーベルチュールチョコレート (ダーク、ミルク)、ホワイトチョコレート。  
商品形態：ブロック (5kg×5/ケース)

## SICAO (シカオ) (シンガポール工場製)

種類	商品名	成分	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	カカオマス、砂糖、ココアバター、乳化剤 (レシチン)、香料 (バニリン)	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
エキストラダーク	エキストラダーク	カカオマス、砂糖、ココアバター、乳化剤 (レシチン)	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。	57.7	カレット 1.5kg
ミルク	クラシックミルク	砂糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス、脱脂粉乳、乳化剤 (レシチン)、香料 (バニリン)	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。	34.1	カレット 1.5kg
ホワイト	クラシックホワイト	砂糖、ココアバター、全粉乳、乳化剤 (レシチン)、香料 (バニリン)	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。	27.8	カレット 1.5kg
ダーク	CHD-Q11SG-S35 (IB 811)	カカオマス、砂糖、ココアバター、乳化剤 (レシチン)、香料 (バニリン)	豊かな香りとバランスのとれた風味のおいしさで定評があり、ヨーロッパでは最も人気が高いダークチョコレート。	53.3	カレット 12.5kg
エキストラダーク	CHD-P15ZVSG-S35 (IB 3815)	カカオマス、砂糖、ココアバター、乳化剤 (レシチン)	カカオ成分が多く、香りとビター味が優れたダークチョコレート。	57.5	カレット 12.5kg
ミルク	CHM-Q23SG-S35 (IB 823)	砂糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス、乳化剤 (レシチン)、香料 (バニリン)	ミルクの風味が豊かで色合いも美しく、最もポピュラーなタイプのミルクチョコレート。	34.3	カレット 12.5kg
チップチョコ ダーク	CHD-DR-75CHOF-S33 (IB CHOFFIES7500)	砂糖、カカオマス、ココアバター、乳化剤 (レシチン)、香料 (バニリン)	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	12kg 約7,500粒/kg
	CHD-DR-220CHOF-S34 (IB CHOFFIES22000)			37.8	12.5kg 約22,000粒/kg

# GROWING GREAT CHOCOLATE™

## カカオ生産者の生活向上のための取り組み

### カカオ豆の品質の向上



カカオ豆の収量と品質の向上、そして将来のカカオ豆生産のための持続可能性において農園での支援を行っています。

### 生産者の収入の向上



カカオ豆購入の際には公正な対価を支払うことで、農家の方々の収入を守ります。

### 生産者の生活の質の向上



私達はカカオ農家の生活水準の向上を約束し、教育、健康、そして清潔な水を提供する支援を行っています。



農園学校を運営し、農家の方々へ最善の生産方法の指導、トレーニングを行っています。

- カカオの樹の植え替え
- 栽培方法の改善
- 発酵、乾燥のプロセスの技術改良

生産者組合そして農家へのビジネスサポートを行っています。

- 安価でのカカオの苗木の提供
- 無利子での融資
- 経営管理トレーニング
- 物流支援

生産者組合から直接カカオ豆を購入します。

- 仲買人を通しません。
- 公正価格を支払います。
- より品質の高いカカオ豆や、高収量を達成した場合には、インセンティブとして割増価格を支払っています。

私達はカカオ農家そしてその家族の生活の質の向上に積極的に取り組んでいます

#### 教育

- 児童就労問題への取り組み
- 学校の設立
- 農村地域への教師の招聘

#### 清潔な水とエネルギー

- 井戸とポンプの設置
- 太陽光発電装置の設置

#### 保健

- 共同出資にて病院設立
- 防虫の為の蚊帳の配給
- エイズ問題への取り組み

カレボーのgrowing great chocolate™に参加しませんか  
ストーリーやレシピ等、ウェブサイトを是非ご覧ください。 [www.growinggreatchocolate.com](http://www.growinggreatchocolate.com)

日本語サイト

<http://www.callebaut.com/jpjp/growing-great-chocolate>



# ① チョコレート類

## 150年の伝統と アロマをあなたへ



DUTCH COCOA (ダッチカカオ)社はココア製品の製造において、1863年から始まった長い伝統を守り続けています。そしてDUTCH COCOA社のココアパウダーはその150年の伝統と最先端技術のココア・プロセスを融合した最高品質の製品です。

【株式会社前田商店】

### 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：#1889
- 容量：1kg×10
- 原産国：オランダ
- 賞味期限：製造後25ヶ月

### ココアパウダー mid-brown 22/24 (ハイファットタイプ)

- 商品コード：#1887
- 容量：25kg
- 原産国：オランダ
- 賞味期限：製造後25ヶ月

### 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25ヶ月



チョコレート原材料

### ヴァンホーテン ココアパウダー

- 商品コード：#1820
- 容量荷姿：5kg入
- 特長：油脂分22～24%

【株式会社前田商店】



チョコレート原材料

### デザー ココアパウダー D23A

- 商品コード：#1836
- 容量荷姿：5kg入
- 特長：油脂分約23%

【ADM cocoa】



チョコレート

### フロルデカカオ アクラ 07 (ガーナ)・サンビラーノ 07 (マダガスカル) チャンジュール (インドネシア)

- 容量荷姿：1kg×6 ラミネート袋 段ボールケース詰
- 成分：カカオ成分66%
- 特長：産地別カカオの特徴を生かした、こだわりのチョコシリーズ。

【不二製油株式会社】



チョコレート

### クーベルチュール スイート

- 商品コード：#1322
- 容量荷姿：2kg(板)×5 段ボールケース詰
- 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。荷姿も2kg板と加工しやすい1kgフレークの2タイプがあります。

【不二製油株式会社】



チョコレート

### クーベルチュール スイートフレーク

- 商品コード：#11817
- 容量荷姿：1kg×6 段ボールケース詰
- 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。荷姿も2kg板と加工しやすい1kgフレークの2タイプがあります。

【不二製油株式会社】



チョコレート

### クーベルチュール ビタースイートフレーク

- 商品コード：#21208
- 容量荷姿：1kg×6 段ボールケース詰
- 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。荷姿も2kg板と加工しやすい1kgフレークの2タイプがあります。

【不二製油株式会社】



チョコレート

### クーベルチュール ノワール ウナフロール

- 商品コード：#21373
- 容量荷姿：1kg板×10 段ボールケース詰 1kgフレーク×6 段ボールケース詰
- 特長：ドミニカ産カカオ果汁をたっぷり吸い込ませ、最高の状態で発酵させたカカオビーンズを使用しました。カカオ分65%のビターチョコレートです。

【不二製油株式会社】



# ① チョコレート類

チョコレート

## クーベルチュール ラクテ デュオフロール (ミルク)

■商品コード：B: # 11167 F: # 21227

- 容量荷姿：1kg板×10 段ボールケース詰  
1kgフレック×6 段ボールケース詰
- 特長：中南米の高品質カカオビーンズとフランス産の濃厚ミルクを使用し、深いカカオ感を実現した究極のハイカカオミルクチョコレートです。

【不二製油株式会社】



パートグラッセ

## パートグラッセ ミルク

■商品コード：# 31207

- 容量荷姿：3kg 樹脂容器×4  
段ボールケース詰
- 特長：深い味わいと美しい艶、はっきりとした色調が特長のコーチングチョコレートです。

【不二製油株式会社】



油脂加工食品

## エリシュブラン

■商品コード：B: # 31876 F: # 31473

- 容量荷姿：1kg(板)×10  
段ボールケース詰
- 特長：洋菓子にクリアな乳味とキレを与える新しいボディ材。

【不二製油株式会社】



成型チョコレート

## チップチョコ HCEE

■商品コード：# 1104

- 容量荷姿：10kg袋  
段ボールケース詰
- 特長：チップ状のチョコレートです。焼成後も保型性がある焼き菓子、パン用。

【不二製油株式会社】



ガナッシュ

## アクアクーベル

■商品コード：B: # 21321 W: # 11472

- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰  
5kgピロー×2 段ボールケース詰
- 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。

【不二製油株式会社】

成型チョコレート

## スプレーチョコ HCSY

■商品コード：# 1326

- 容量荷姿：1kg袋×12  
段ボールケース詰
- 特長：細長いスプレー状のデコレーション用チョコレートです。

【不二製油株式会社】



洋生チョコレート

## ガトーショコラ (スイート・ミルク・ホワイト)

- 容量荷姿：5kg  
段ボールケース済み
- 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。

【不二製油株式会社】



成型チョコレート

## スライスチョコ ミルク

■商品コード：# 1227

- 容量荷姿：500gトレイ×12  
段ボールケース詰
- 特長：最高級チョコレートをうすく削った省力化デコレーション用チョコレートです。

【不二製油株式会社】



洋生チョコレート

## チョコファンシー

- 容量荷姿：5kg・10kg  
段ボールケース済み
- 特長：テンパリングがいらぬ洋生菓子・パン用コーチングチョコレートです。独自の油脂技術から生まれた、くち溶け、ツヤのよさと最高級品から普及品までの豊富なラインアップでグレードの高いお菓子作りに対応します。

【不二製油株式会社】



成型チョコレート

## パウダーチョコ MSC1

■商品コード：# 1176

- 容量荷姿：2kg×6  
10kg 段ボールケース詰
- 特長：粉末状チョコレート、ティラミスの仕上げや生地への練り込み用にも使用できます。

【不二製油株式会社】



パートグラッセ

## パートグラッセ スイート

■商品コード：# 21302

- 容量荷姿：3kg 樹脂容器×4  
段ボールケース詰
- 特長：深い味わいと美しい艶、はっきりとした色調が特長のコーチングチョコレートです。

【不二製油株式会社】



成型チョコレート

## 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×5  
段ボールケース詰
- 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。

【不二製油株式会社】



# ① チョコレート類

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小箱×10  
段ボールケース詰



チョコレート

【不二製油株式会社】

## エリシュアメール

●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。



ガナッシュ

【不二製油株式会社】

## ガナッシュ アミュゼ

■商品コード：2k: #4171 5k: #4067

●容量荷姿：2kgピロー×6 段ボールケース詰  
5kgピロー×2 段ボールケース詰

●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。



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

■商品コード：#21358、21161、31477

●容量荷姿：5kg

●特長：焼きチョコ用生地。スイートタイプとホワイトタイプがあり、ホワイトタイプは、各種パウダーを加えることでカラー焼きチョコが可能。



チョコレート

【不二製油株式会社】

## クーベルチュール(板、フレーク) スイート、ミルク、ホワイト

●荷姿容量：1kg×6袋 2kg板×5枚

●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2kg板とフレークの2タイプあります。



チョコレート

【不二製油株式会社】

## ギフトチョコレート

●容量荷姿：5kg

●特長：美味しいチョコレート風味を醸し出すカカオ・乳原料を配合したテンパリング不要なチョコレートコーティング用。



チョコレート

【不二製油株式会社】

## クーベルチュールノワール 55

■商品コード：#31348

●荷姿容量：1kg×6袋

●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。



チョコレート

【不二製油株式会社】

## 生チョコソース

●容量荷姿：300g×20

●特長：瑞々しい口当たりと濃厚な味わいの生チョコレートソース。線描き、練り込みなどに利用可能。



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

## スライスチョコホワイト

■商品コード：#1414

●荷姿容量：500gトレイ×12個

●特長：ホワイトチョコレートを薄く削った省力化デコレーション用チョコレート。



チョコレート

【不二製油株式会社】

## ダイスチョコZK

■商品コード：#11629

●容量荷姿：1kg×10

●特長：ダイス状に焼き残るチョコレート。焼成後は、ザクザクとした食感になります。



チョコレート

【不二製油株式会社】

## フロルデカカオ サティープ(ペルー) トゥマコ(コロンビア)

●荷姿容量：1kg×6

●成分：カカオ成分70%

●特長：産地別カカオの特長を生かしたこだわりのチョコレートシリーズ。



クーベルチュール スペリオール

【大東カカオ株式会社】

## ヴェルジェ

■商品コード：#21338

●容量荷姿：1kg×5

●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ィストだけではなく、鮮度にもこだわりました。





# ① チョコレート類

クーベルチュール スペリオール 【大東カカオ株式会社】

## エクアトール

■商品コード：#21399

●容量荷姿：1kg×5

●成分：カカオ分70%

●特長：エクアドル産のカカオを主体に、香料をいっさい使わずつくりあげたエクアトール。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。



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純良

■商品コード：#21316

●容量荷姿：2kg×10

500g×30

●成分：カカオ分54%

●特長：TCカカオマスの持つパンチのある苦味を生かしたスタンダードな純良スイートチョコレート。



クーベルチュール スペリオール 【大東カカオ株式会社】

## フォンセ

■商品コード：#1676

●容量荷姿：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。



純良チョコレート

【大東カカオ株式会社】

## ミルクチョコレート純良

■商品コード：#1203

●容量荷姿：2kg×10

●成分：カカオ分40%

●特長：TCカカオマスの持つ苦味とミルクのコクが調和したスタンダードな純良ミルクチョコレート。



クーベルチュール スペリオール 【大東カカオ株式会社】

## ラクテ

■商品コード：#41151

●容量荷姿：2.5kg×4・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、まろやかで深いコクと、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。



クリオロシヨコラ 【大東カカオ株式会社】

## Criollo Chocolat S

■商品コード：#11848

●容量荷姿：1.5kg×10

●成分：カカオ分50%

●特長：エクアドル産アリバ種のフローラルな香り豊かなスイートチョコレート。



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。



クリオロシヨコラ 【大東カカオ株式会社】

## Criollo Chocolat M

●容量荷姿：1.5kg×10

●成分：カカオ分37%

●特長：ベネズエラ産クリオロ種のナチュラルな香りを北欧の濃厚なミルクに調和させたミルクチョコレート。



カカオマス

【大東カカオ株式会社】

## TC カカオマス

■商品コード：#1704

●容量荷姿：450g×40・2kg×10

●特長：最新鋭のLBCTラインによってローストされた、ガーナ豆100%のカカオマス。



クリオロシヨコラ 【大東カカオ株式会社】

## Criollo Chocolat W

■商品コード：#11457

●容量荷姿：1.5kg×10

●成分：カカオ分28%

●特長：北欧のミルクをたっぷり使い、ほのかなライムの香りを加えたキレの良い甘さのホワイトチョコレート。



カカオマス

【大東カカオ株式会社】

## TC カカオマスフレーク

■商品コード：#1705

●容量荷姿：10kg×1

●成分：カカオ分54%

●特長：TCカカオマスのフレークタイプ。



# ① チョコレート類

チョコレート類

カカオマス

## カカオマス QM-P

■商品コード：#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。



【大東カカオ株式会社】

チョコレート

## スペリオール ソワブラン

■商品コード：#21346

●容量荷姿：1kg×5袋

●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。



【大東カカオ株式会社】

ココアパウダー

## ココアパウダー KV (Red Type)

●容量荷姿：15kg・2.5kg×4

●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%



【大東カカオ株式会社】

チョコレート

## スペリオール プラティーク

■商品コード：#110731

●容量荷姿：1kg×5袋 5kg×2袋

●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。



【大東カカオ株式会社】

チョコレート利用食品

## 焼き残りチョコ

■商品コード：#41711

●容量荷姿：10kg・1kg×12

●特長：焼成後も焦げずに「とろり」とした柔らかさを保つフィリング用チョコレート。包餡機にも対応。



【大東カカオ株式会社】

チョコレート

## スペリオール レガール

●容量荷姿：1kg×5袋 5kg×2袋

●特長：程良いカカオの酸味とミルクのkok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。



【大東カカオ株式会社】

ココアバター

## デオドライズココアバター

■商品コード：#1613

●容量荷姿：1.2kg×6個

●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。



【大東カカオ株式会社】

チョコレート

## クーベルチュールフレーバー ストロベリー、コーヒー、抹茶

■商品コード：

S: #11412 M: #21846 C: #41410

●容量荷姿：2kg板×4枚

●特長：ストロベリー粉末、コーヒー粉末、抹茶を使用したカラフルなチョコレートシリーズ。



【大東カカオ株式会社】

ココアパウダー

## ブラックココアパウダーS

■商品コード：#1868

●容量荷姿：1kg×8袋

●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する。



【大東カカオ株式会社】

チョコレートパウダー

## ショコラプードル バニлью、ブランシュ

■商品コード：

V: #21366 B: #11835

●容量荷姿：1kg×8袋

●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。



【大東カカオ株式会社】

ココアパウダー

## ノンウェットココア

■商品コード：#1850

●容量荷姿：1kg×10袋

●特長：チルドデザートニーズに応える水分・油分浸透防止タイプのココア。



【大東カカオ株式会社】

デコレーションチョコ

## チョコレートコポー ミルク、ホワイト

●容量荷姿：450g×12個 2kg×1箱

●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る。



【大東カカオ株式会社】

# ① チョコレート類

① チョコレート類

デコレーション

## プチカールチョコ

■商品コード：# 31628

●容量荷姿：500g×6個

●特長：繊細なカーブと保形性とを両立させたトッピング用チョコレート。

【大東カカオ株式会社】



チョコレート

## 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

【大東カカオ株式会社】

●容量荷姿：3kg×2

●特長：パン、焼き菓子などに染み込ませるチョコレート焼成耐性あり。



デコレーション

## 五色スプレーチョコ

■商品コード：# 11716

●容量荷姿：1kg×13袋 13kg×1箱

●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。

【大東カカオ株式会社】



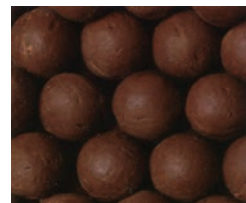
チョコレート生地

## プレミアムチョコレートシリーズ スイート系

【株式会社明治】

●容量荷姿：15kgケース

●特長：菓子業界向けダーク生地です。用途に応じた様々な生地を用意しております。



チョコレート

## スペリオール タンブル

【大東カカオ株式会社】

●容量荷姿：1kg×6

●成分：カカオ成分75%

●特長：トリニダード産とサントメ産のカカオをブレンドし、苦味と渋味の調和と濃厚さを際立たせたクーベルチュール。



チョコレート生地

## プレミアムチョコレートシリーズ ミルク系

【株式会社明治】

●容量荷姿：15kgケース

●特長：菓子業界向けミルク生地です。用途に応じた様々な生地を用意しております。



チョコレート

## スペリオール メルブラン

【大東カカオ株式会社】

●容量荷姿：10kg

●成分：カカオ成分35%

●特長：ミルクシ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クーベルチュール。



クーベルチュール

## アステカダーク21

【株式会社明治】

●容量荷姿：15kgケース

●特長：クリオロ系ベネズエラ豆を配合し、カカオ感とナッツ感を強調したクーベルチュールです。



チョコレート

## パートグラッセ ディアス

【大東カカオ株式会社】

■商品コード：# 41027 (5kg)

●容量荷姿：5kg、3kg×2

●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。



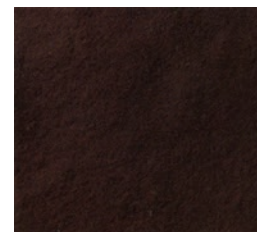
各種製菓材料

## 泣かないココアパウダー スーパーココアブラック

【株式会社明治】

●容量荷姿：2kg×6 ケース

●特長：黒さを追求し、泣かない機能を持ったブラックココアです。



## パートグラッセ ルッシュ

【大東カカオ株式会社】

●容量荷姿：2.5kg×2

●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。



各種製菓材料

## 泣かないココアパウダー スーパーココア

【株式会社明治】

■商品コード：# 1831

●容量荷姿：2kg×6 ケース

●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。



# ① チョコレート類

チョコレート類

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、11204、11205

●容量荷姿：2kg×6

●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。

【株式会社明治】



チョコレート

## バトンショコラ

■商品コード：#21229

●容量荷姿：1kg×8

●成分：カカオ分49%

●特長：パン・オ・ショコ用の焼き残りサンドチョコレート。

1箱約230本入。

●サイズ：10×80mm 厚さ4mm

【株式会社明治】



ココアパウダー

## チョコパウダー カラーココアレッド

■商品コード：#1832

●容量荷姿：2kg

(ポリ+クラフト袋)×5段ボール

●特長：鮮やかな赤みを帯びた色調の風味が豊かなココア。クッキー、パン、洋菓子など濃黒色の製品に。

【森永商事株式会社】



チップチョコ

## キャラメルチョコチップ NTF 2号

■商品コード：#11852

●容量荷姿：5kg(ポリ袋)×2段ボール

●特長：キャラメル風味豊かな小粒のチップチョコ。

【森永商事株式会社】



チョコレート

## チップチョコ SWA 2号

■商品コード：#31407

●容量荷姿：2kg×5袋 10kg×1箱

●特長：焼いても崩れ難いチップチョコレート。厳選されたガーナ産カカオ豆のみを使用。

【森永商事株式会社】



チョコレート

## ホワイトチップチョコ 5号

●容量荷姿：5kg×2袋

●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】



ココアパウダー

## ショコラグラニュール

■商品コード：#1383

●容量荷姿：1kg×10袋

●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。

【森永商事株式会社】



チョコレート

## ショコラマニファクチュール コンキスタドール 66%、クレオール 60%、 レルバージュ(ミルク)、ヌーベレ(ミルク)、 ペルレドール(ホワイト)

●容量荷姿：5kg×2袋

●特長：高品質のカカオ豆を、産地個々にローストすることで、最大限に風味を引き出したチョコレート口溶けも滑らかで流動性、作業性も良好。

【森永商事株式会社】



チョコレート

## エフィカス エフィカスノワール 55%、 エフィカスレ 40%、エフィカスブラン

●容量荷姿：5kg×2袋

●特長：溶かし易く、使い易いペレットタイプチョコレート流動性が良く、トランペ(エンローピング)向きです。伸びの良さと美しい艶は、商品のグレードをより高めます。

【森永商事株式会社】



チョコレートシロップ

## チョコレートシロップ

■商品コード：#21782

●容量荷姿：460g缶×24入

【森永商事株式会社】



# ① チョコレート類

## チョコレートシロップ チョコレートシロップL ボトル

【森永商事株式会社】

- 容量荷姿：600g×12入



## チョコレート浸透クランチ 洋菓子用チョコレート浸透クランチ

【フルタ製菓株式会社】

- 容量荷姿：カントンケース10kg・5kg×2入
- 特長：チョコレートペーストに混合して、トッピングとして広くご利用いただけます。



## アイスチョコレートコーティング クランチ用

【フルタ製菓株式会社】

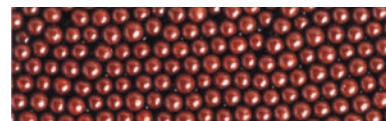
- 容量荷姿：18kg缶入り
- 特長：ドライコーターや、がさ付けタイプなどの生地に対応できるものです。付着させるクランチなどによって、物性の変化が可能です。また、付着させるタイミングに合わせて、乾くスピードも自由に調節できます。



## チョコレート加工品 玉チョコレート

【フルタ製菓株式会社】

- 商品コード：#1558
- 容量荷姿：カルトンケース1kg×10入
- 特長：準チョコレートを、約5mmサイズの艶のある球状に加工したものです。パン、洋菓子、和菓子などさまざまなトッピングはもちろん、練り込み素材としても使用できます。特に、耐熱性は抜群で、オープンなどで焼いても、溶けたり形くずれしたりしません。



## アイスチョコレートコーティング ドブ付用

【フルタ製菓株式会社】

- 容量荷姿：18kg缶入り
- 特長：付着させる素材によって、物性を変化できます。アーモンド割れなどの重い素材からモルトパフなどの軽い素材まで、幅広く対応します。



## チョコレート加工品 マコチョコレート

【フルタ製菓株式会社】

- 容量荷姿：カルトンケース1kg×10入
- 特長：ナッツ風味の焼き菓子“マコロン”を砕いて、チョコレートでコーティング。ナッツの風味とチョコレートの絶妙なハーモニーが魅力です。



## アイスチョコレートコーティング チョコボール用

【フルタ製菓株式会社】

- 容量荷姿：18kg缶入り
- 特長：乾きの早さと割れ（クラッキング）にくさを兼ね備えた植物性油脂を組み合わせております。パリつき感が生じません。



## クランチ ブラッククランチ

【フルタ製菓株式会社】

- 容量荷姿：カルトンケース S:8kg入・M:10kg入・L:7kg入
- 特長：際立つ美しい黒色を基調としました。トッピングとしてはもちろん、塩味の効いたチョコレート風味は、甘さの強い菓子類への練り込み用としてもぴったり。サイズは用途に応じて3サイズ用意しました。



## 製菓・製パン用(充填)チョコレート ガナッシュ用

【フルタ製菓株式会社】

- 特長：ガナッシュ用チョコレートを比較的多く使用し、カカオの香りが強く、深みのある濃い色合いで軟らかいタイプの油脂を使用。  
※夏季 要冷保存 生地練込みタイプ



## クランチ チョコクランチ

【フルタ製菓株式会社】

- 容量荷姿：カルトンケース 8kg入・1kg×10入
- 特長：ココのあるチョコレート風味のハードビスケットを焼き上げ、小さな粒状に砕いたもの。デコレーションケーキに利用するなど、工夫が広がります。



## 製菓・製パン用(充填)チョコレート ガナッシュ用

【フルタ製菓株式会社】

- 特長：生地練込み及びトッピングとしての使用に適し、特に風味、香り付けが良く、深みのある濃い色合いが特徴です。



## チョコレート ルナリアゴールドスイート

【月島食品工業株式会社】

- 容量荷姿：5kg・10kg
- 特長：準チョコレート品位の高級洋生用コーティングチョコレートです。スイート、ミルクの2種類です。



# ① チョコレート類

チョコレート類

## チョコレート 【月島食品工業株式会社】 パウダートoppingチョコ

- 商品コード：#21880
- 容量荷姿：3kg 段ボール
- 特長：細かいパウダー状のチョコレートです。ココアパウダーに比較して泣きにくいのが特長です。ホワイトタイプもあります。



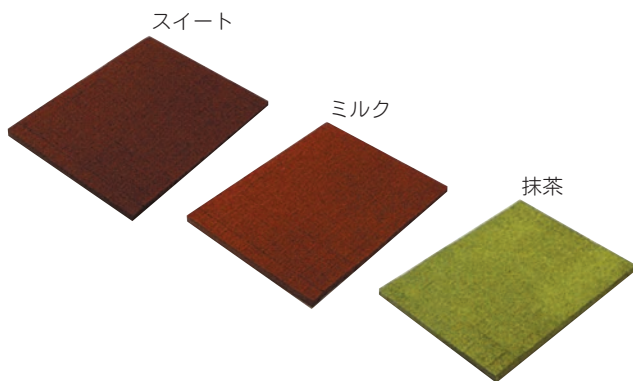
## チョコレート 【株式会社前田商店】 ベルジャントリュフボール各種 (スイート、ミルク、ホワイト)

- 商品コード：S:#41525 M:41524 W:41523
- 容量荷姿：144個×8BL
- 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。



## 生クリームチョコレート 【株式会社大弘】 生クリームチョコレートシリーズ

- 特長：生クリームのやさしさ。クーベルチュールの気品。創業40有余年。生クリームひと筋にこだわり続けた心と技が西洋の伝統薫るチョコレートに出会いました。北海道産原乳をふんだんに使った生クリームと、ベルギー産最高級チョコレートとの調和。その深い味わいと口溶けの良さが、新しい美味しさの世界を広げます。



## チョコレート用色素 【DKSH ジャパン株式会社】 シェフラバー チョコレート用 色粉

- 容量荷姿：200g入りポリプロピレンボトル（赤、黄、緑、青、白、金、銀）
- 特長：予め色素を溶解し、着色したデコレーション用のカカオバターです。モールドチョコレートのカラーリング、デザートのカラーリングに使用できます。



## チョコレート用色素 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 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。



## チョコレート 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 コック・チョコレート ダーク 正方形・小

- 容量荷姿：350個/1箱
- 特長：ボンボンショコラやプチフルを簡単に作ることができます。



## チョコレート 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 コック・チョコレート ダーク 丸・小

- 容量荷姿：350個/1箱
- 特長：ボンボンショコラやプチフルを簡単に作ることができます。



## チョコレート 【株式会社たにくち】 プレミアム カカオ コレクション

- 容量荷姿：1ケース  
20個×9ボール入り
- 特長：そのひと粒に、最上級の味わいを凝縮したくプレミアムカカオコレクション。厳選されたカカオが織りなす、チョコレート本来の贅沢なテイスト。原材料と産地へのこだわりが、極上のひと粒を生み出しました。



## チョコレート 【株式会社たにくち】 ガナッシュ

- 容量荷姿：入数4シート  
336×336×10mm
- 特長：別注のカットは3サイズで対応します。14mm、21mm、28mmの3サイズでカット対応。レギュラータイプのブランデー風味の他、リキュール、抹茶、フルーツなどオリジナルレシピでの製造も可能です。



## チョコレート 【株式会社たにくち】 コルネットプラリネ各種

- 容量荷姿：12個×10BL
- 特長：ソフトクリームやパフェをイメージしたプラリネ。



# ① チョコレート類

## チョコレート ロリポッププラリネ各種

【株式会社たにくち】

- 容量荷姿：14本×10BL
- 特長：プリント柄もスティックの色合いもカラフルなロリポッププラリネ。



## チョコレート ル・コック・ショコラ各種

【株式会社たにくち】

- 容量荷姿：105個×6BL(例)
- 特長：カップ型のチョコレート。中にミルクを入れてコーヒーに添えるなど使い方はいろいろ。



## チョコレート ロワイヤルプラリネ各種

【株式会社たにくち】

- 容量荷姿：24個×10BL
- 特長：洋酒を使ったプラリネシリーズ。



## チョコレート イベントオーナメント各種

【株式会社たにくち】

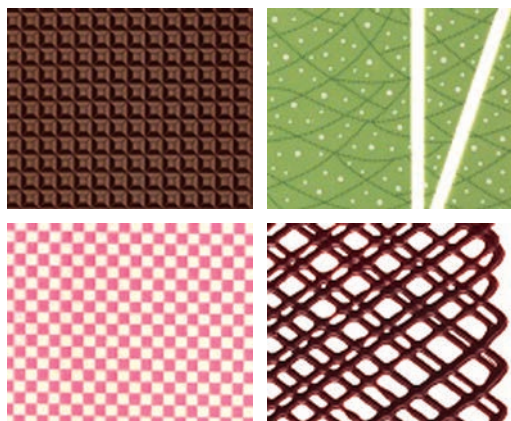
- 容量荷姿：75個×6BL(例)
- 特長：クリスマス、バレンタイン、母の日、こどもの日、ハロウィンなどイベントごとのオーナメントがございます。



## チョコレート シートチョコ各種

【株式会社たにくち】

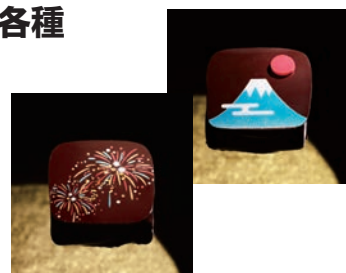
- 特長：クーベルチュールを使用した厚さ1mmのシート状チョコレート。お好みの形に割って、ケーキの飾りなどに使用できます。



## チョコレート プレスティージグラス各種

【株式会社たにくち】

- 容量荷姿：24個×10BL
- 特長：日本の心象風景をコンセプトにした新しいショコラシリーズ。



## チョコレート プラリネ キルッシュ・フレーズ

【株式会社コント・ド・フェ】

- 容量荷姿：1B/L-30個入り  
1C/S-10B/L入り
- キルッシュ特長：キルッシュのきいたホワイトチョコレートガナッシュ
- フレーズ特長：イチゴの香りをいっぱい詰め込んだホワイトチョコレートガナッシュ



## チョコレート ホットスプーンチョコ各種

【株式会社たにくち】

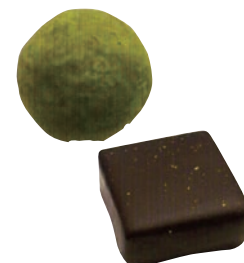
- 容量荷姿：30本×6BL
- 特長：ホットミルクなどの温かい飲み物に溶かすだけでチョコレートドリンクが出来ます。



## チョコレート プラリネ ヴェール・サントメ

【株式会社コント・ド・フェ】

- 容量荷姿：1B/L-30個入り  
1C/S-10B/L入り
- ヴェール特長：抹茶をまぶしたホワイトチョコレートの中身は上品な抹茶ガナッシュ
- サントメ特長：サントメ（カレボーオリジナルチョコレート）使用のガナッシュ



## チョコレート オーナメント各種

【株式会社たにくち】

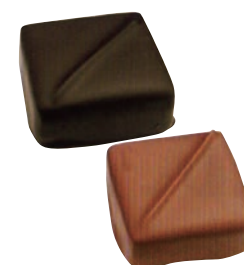
- 容量荷姿：140個×8BL(例)
- 特長：そのままケーキのオーナメントとして使用できます。



## チョコレート プラリネ マンゴ・エビス

【株式会社コント・ド・フェ】

- 容量荷姿：1B/L-30個入り  
1C/S-10B/L入り
- マンゴ特長：マンゴ味ガナッシュ
- エビス特長：ミックススパイス味ガナッシュ



## ① チョコレート類

チョコレート

【株式会社コント・ド・フェ】

### プラリネチョコ オレンジ・ シャンパンリュフ

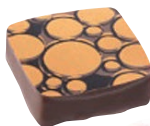


- 容量荷姿：今と一緒
- オレンジ特長：酸味のきいたオレンジ味ガナッシュ
- シャンパンリュフ特長：シャンパン味のガナッシュ

チョコレート

【株式会社コント・ド・フェ】

### プラリネチョコ ユズ・ピーチシャンパン



- 容量荷姿：今と一緒
- ユズ特長：柚子の酸味がほど良いガナッシュ
- ピーチシャンパン特長：桃の風味豊かなシャンパンガナッシュ



## ② ナッツ類



# レムケ ローマジパン



ソフトな触感で、  
作業性に優れています

ドイツ ベルリンから直輸入した地中海産の  
アーモンドで作った本場のこだわり風味のローマジパン  
前田商店が新たにドイツ、Lemke社から直輸入しているローマジパンは、風味のよさで  
定評ある地中海産アーモンドで作ったこだわりの味がセールスポイントです。

## ② ナッツ類



自社プードル工場より出来たてをお届け致します。



ナッツ類各種

### アーモンドプードル

■商品コード：#3086

●容量荷姿：3kg×3pc

●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。

【株式会社前田商店】



ナッツ類各種

### アーモンドプードル

■商品コード：#3037

●容量荷姿：10kg/ケース

●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ご用意しております。

【株式会社前田商店】



ナッツ類各種

### アーモンドホール品 各種

■商品コード：#3673

●容量荷姿：50ポンド(22.68kg)入り/ケース、3kg

●原産国：アメリカ (カリフォルニアアーモンド)



ナッツ類各種

### アーモンドスライス

■商品コード：#3087

●容量荷姿：25ポンド(11.34kg)入り/ケース、3kg

●原産国：アメリカ



各種ナッツ素材

### アーモンドダイス 12/8

■商品コード：#3641

●容量荷姿：11.34kg/ケース  
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。



各種ナッツ素材

### アーモンドダイス 8/12 M

■商品コード：#3643

●容量荷姿：11.34kg/ケース  
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。



各種ナッツ素材

### アーモンド スプリット 皮付き・皮なし

■商品コード：#3034

●容量荷姿：11.34kg/ケース

●原産国：アメリカ



各種ナッツ素材

### アーモンド スリバード

■商品コード：#3642

●容量荷姿：11.34kg/ケース  
3kg



各種ナッツ素材

### アーモンド皮付ロースト 3.5～5M (エージレス入)

■商品コード：#3674

●容量荷姿：10kg

【株式会社タバタ】



各種ナッツ素材

### (T) アーモンドプラリネ

■商品コード：#3645

●容量荷姿：3kg

【株式会社タバタ】



## ② ナッツ類

各種ナッツ素材

### プロヴァンス アーモンド (フランス産)

■商品コード:

ホール 3kg、25kg #3358  
ブランチホール&ブロークン

10kg #3381

ブードル 3kg #3380

●容量荷姿:

ホール 3kg、25kg  
ブランチホール&ブロークン  
10kg

ブードル 3kg

●特長:「フランス・プロヴァンス産」アーモンドは、カリフォルニアやスペインのものより味的にも栄養的にも優れた品質で栽培されていますが、気候の条件により生産量は年間500トン程度であります。



Ferragnes (フェラーニュ)



Lauranne (ローランヌ)

【株式会社前田商店】

アーモンド加工品

### レムケ ローマジパン

■商品コード:

1kg×10入り #3581

カートン、12.5kg #3668

●容量荷姿: 1kg×10入り/カートン、12.5kg

●特長: 風味のよさで定評がある地中海産アーモンドで作ったこだわりの味がセールスポイントです。



【株式会社前田商店】

アーモンド加工品

### レムケ アプリコット カーネル ペースト (パーシパン)

■商品コード: #3941, #3674

●容量荷姿: 1kg×10, 12.5kg

●特長: アプリコットカーネルペーストが持つ、マジパンでは得られない特有のビターアーモンドを求めてドイツをはじめとしたヨーロッパを中心に人気の高い商品です。シュトーレンやドミノシュタインなどに幅広く使用されます。



【株式会社前田商店】

各種ナッツ素材

### 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 #3576  
ブランチホール&ブロークン

3kg、10kg #3004

ブードル 3kg、10kg #3353

●容量荷姿:

ホール 3kg、12.5kg  
ブランチホール&ブロークン  
3kg、10kg

ブードル 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。



【株式会社前田商店】

アーモンド加工品

### 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たペーストアーモンド1:砂糖2。



【大東カカオ株式会社】

アーモンド加工品

### マジパンローマッセ MZ-21

■商品コード: #3255

●容量荷姿: 1kg×10

●特長: 焼き菓子の生地の練り込みに欠かせないペーストアーモンド2:砂糖1。



【東海ナッツ株式会社】

アーモンド加工品

### 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×10pc/ケース

●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。



【株式会社前田商店】

各種ナッツ素材 【INTERNATIONAL MACADAMIAS LTD.】

### オーストラリア産 マカダミア ナッツ STYLE 1

■商品コード: 1kg #3456、3kg #3457、11.34kg #3538

●容量荷姿: 1kg、3kg、11.34kg

アルミフォイル真空パック/カートンケース入り

●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。



各種ナッツ素材 【INTERNATIONAL MACADAMIAS LTD.】

### オーストラリア産 マカダミア ナッツ STYLE 4

■商品コード: 1kg #3453、3kg #3454、11.34kg #3090

●容量荷姿: 1kg、3kg、11.34kg

アルミフォイル真空パック/カートンケース入り

●特長: 製パン、焼き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



## ② ナッツ類

### 各種ナッツ素材 【INTERNATIONAL MACADAMIAS LTD.】 オーストラリア産 マカダミア ナッツ STYLE 7

■商品コード：#3534

- 容量荷姿：1.5kg アルミフویل真空パック×6/カートンケース入り
- 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。5～9mmのチップサイズ。



### 各種ナッツ素材 【株式会社タバタ】 ヘーゼルナッツ皮付きホール

■商品コード：#3334

- 容量荷姿：3kg
- 原産国：トルコ



### 各種ナッツ素材 【株式会社タバタ】 ヘーゼルナッツ ブランチ ロースト ホール

■商品コード：#3338

- 容量荷姿：3kg
- 原産国：トルコ



### 各種ナッツ素材 【株式会社タバタ】 ヘーゼルナッツ皮付きプードル

■商品コード：#3322

- 容量荷姿：3kg
- 原産国：トルコ



### 各種ナッツ素材 カシューナッツ ホール

- 容量荷姿：3kg
- 原産国：インド



### 各種ナッツ素材 カシューナッツ LWP (ラージ・ホワイト・ピース)

■商品コード：#3413

- 容量荷姿：3kg
- 原産国：インド



### 各種ナッツ素材 【株式会社タバタ】 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

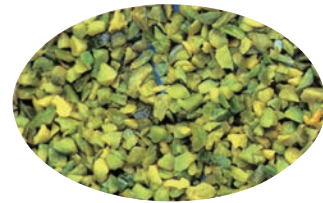
- 容量荷姿：1kg
- 原産国：イラン



### 各種ナッツ素材 【株式会社タバタ】 ピスタチオスーパーグリーン 7/12M

■商品コード：#3225

- 容量荷姿：1kg
- 原産国：イラン



### 各種ナッツ素材 【株式会社タバタ】 ピスタチオスーパーグリーン (スライス)

■商品コード：#3527

- 容量荷姿：1kg
- 原産国：イラン



### 各種ナッツ素材 【株式会社タバタ】 ピスタチオスーパーグリーンペースト

■商品コード：#3525

- 容量荷姿：1kg
- 原産国：イラン



### 各種ナッツ素材 【大和貿易株式会社】 マルッコ ピスタチオペースト

■商品コード：#3226

- 容量荷姿：1kg×6缶
- 原産国：イタリア



### 各種ナッツ素材 【大和貿易株式会社】 マルッコ アーモンドペースト

■商品コード：#3281

- 容量荷姿：1kg×6缶
- 原産国：イタリア



## ② ナッツ類

### 各種ナッツ素材 **【大和貿易株式会社】** 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



### 各種ナッツ素材 **【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
- 原産国：フィリピン



### 各種ナッツ素材 **ピーカンナッツ**

- 商品コード：#3221
- 容量荷姿：3kg
- 原産国：アメリカ



### 各種ナッツ素材 **【株式会社前田商店】** ココナッツ レギュラーファイン

- 商品コード：#3253, #3258
- 容量荷姿：1kg×10, 11.34kg
- 原産国：インドネシア
- 特長：HUSADA社はインドネシア最大のココナッツ及びココナッツ関連商品メーカーとなり積み重ねてきたノウハウに基づき高品質な製品を製造しています。



### 各種ナッツ素材 **【株式会社タバタ】** 松の実

- 商品コード：#3830
- 容量荷姿：1kg
- 原産国：中国



### 各種ナッツ素材 **【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：#3251, #3284
- 容量荷姿：1kg×10, 11.34kg
- 原産国：インドネシア
- 特長：乾燥ココナッツはココナッツの種子内部には大きな胚乳があります。成熟果の胚乳の内、周縁部の固形胚乳を削り取って乾燥させたものを細かくおろしたものが製菓原料として用いられサブレなどに使用されます。



### 各種ナッツ素材 **【株式会社タバタ】** パンプキンシード

- 商品コード：#7614
- 容量荷姿：1kg
- 原産国：中国



### 各種ナッツ素材 **【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：400ml
- 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。



### 各種ナッツ素材 **【クレイン・ウォルナット シェリング社】** カリフォルニア産クルミ LHP

- 商品コード：1kg #3363, 11.34kg #3364
- 容量荷姿：1kg, 11.34kg
- 特長：業務用量販店や通常のバルク品を使いきれないユーザーの方に最適な商品です。酸化を抑えるため窒素を充填し、また保存性を良くするためチャック付きの対応にしております。



### 各種ナッツ素材 **【株式会社森本商店】** (M) アーモンドプラリネ (エージレス入)

- 商品コード：#3071
- 容量荷姿：3kg×4



### 各種ナッツ素材 **【株式会社タバタ】** US クルミブランチ生選別品

- 商品コード：#3371
- 容量荷姿：1kg×10
- 原産国：アメリカ



### 製菓製パン材料 **【株式会社 J-オイルミルズ】** マイスター・フィル ヘーゼルナッツ

- 商品コード：#3557
- 容量荷姿：5kg (1kg × 5)
- 特長：「コク」のあるヘーゼルナッツのフィリングが手軽にできます。



## ③ 油脂・乳製品類

## ③ 油脂・乳製品類

### ホイップ用クリーム ガトーホイップ KN

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：1000mlテトラブリック×12本 段ボールケース詰
- 成分：乳脂肪35%
- 特長：フレッシュ感のあるクリームとココ味のあるクリームをブレンドする事により、クリーム風味がひろがり、さらに乳味が持続するようになりました。



### クリーム CLASS-F 4545

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4685
- 容量荷姿：100ml×12本 エルカートン
- 特長：徹底した飼料管理により育まれた乳牛の良質な生乳のみが原料になります。鮮度を追求するため、オーム乳業の10km圏内から集めた生乳を分離し、クリームを製造しています。フレッシュなミルク風味にあふれた、なめらかでみずみずしい食感のクリームです。色が白く、黄変しにくい品質です。



### ホイップ用クリーム クリアホイップ 15ND

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4129
- 容量荷姿：1000mlブリック×12 段ボールケース詰
- 特長：軽さの中に、濃厚な生クリームとココ味のあるホイップクリーム（乳脂肪15%）です。独自の油脂技術・乳化技術・おいしさ維持技術を駆使し、瑞々しい食感、冷感があり、フレッシュなおいしさが長続きます。



### クリーム CLASS-F 0035

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4685
- 容量荷姿：100ml×12本 エルカートン
- 特長：九州産の良質な生乳からうまれた無脂肪牛乳を使用しています。鮮度を追求するため、ホイップクリームの生産に合わせて、生乳から無脂肪牛乳を分離しています。溶けの良い植物油脂を使用することで、乳の風味を最大限に活かしています。食品添加物表示のないホイップクリームです。



### ホイップ用クリーム ラテール

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4176
- 容量荷姿：1000gエルカートン×12本 段ボールケース詰
- 成分：乳脂肪35%
- 特長：フレッシュ感のあるクリームとココ味のあるクリームをブレンドする事により、クリーム風味がひろがり、さらに乳味が持続するようになりました。



### ホイップクリーム 濃久里夢（こくりーむ）

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#7463
- 容量荷姿：900ml×12本 エルカートン
- 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。



### ホイップ用クリーム ガトーノイエ 22

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4367
- 容量荷姿：1000gエルカートン×12本 段ボールケース詰
- 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。



### ホイップクリーム 濃久里夢ほいっぷ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#7463
- 容量荷姿：100ml×12本 エルカートン
- 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、くせないすっきりとした豆乳風味に仕上がりました。餡にきなこ、抹茶に栗にさつまいも。和の素材に合う二つとないホイップクリーム。



### ホイップ用クリーム レジェール 20

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4163
- 容量荷姿：1000gエルカートン×12本 段ボールケース詰
- 成分：乳脂肪20%
- 特長：総油分40%。軽さの中にさわやかな生クリームの乳味のあるクリームです。



### ホイップ用クリーム ラクレール

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4467
- 容量荷姿：1000gエルカートン×12本 段ボールケース詰
- 成分：純植物性
- 特長：生クリームの光による劣化や乾燥を抑えるブレンド用クリームです。



### ホイップ用クリーム シェフィール

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4362
- 容量荷姿：1000gエルカートン×12本 段ボールケース詰
- 成分：乳脂肪0.5%
- 特長：素材のおいしさを引き出すブレンド用クリームです。



### ホイップ用クリーム リシェール

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4536
- 容量荷姿：1000gエルカートン
- 特長：生クリームのフレッシュな乳風味をより豊かにする、生クリームブレンド用ホイップクリームです。「良好な口溶け」と「乳風味の持続感」を初めて両立させました。光による生クリームの風味劣化を抑制します。





### ③ 油脂・乳製品類

#### ホイップ用クリーム トッピング 800ND

【不二製油株式会社】

■商品コード：#4254

●容量荷姿：1000mlブリック×12本  
段ボールケース詰

●成分：乳脂肪27%

●特長：不二製油独自の乳化技術が生んだホイップクリームです。あっさりした味からリッチな味まで豊富なラインアップはどれもがくち溶けのよいクリームです。保型性、保存性にも優れた作業性のよいクリームです。



#### テンパリングタイプハードバター メラノ NEW SS5

【不二製油株式会社】

■商品コード：#2320

●容量荷姿：15kg 缶  
15kg 段ボールケース詰・ローリー積

●特長：カカオバターと任意に置き換え可能なスタンダード品です。



#### ホイップ用クリーム クレーム ド アクラ N

【不二製油株式会社】

■商品コード：#4683

●容量荷姿：1000mlブリック×12本  
段ボールケース詰

●特長：ガーナ産のカカオとクリームを使用した本格的なハイカカオクリームです。無着色でカカオの自然な色合いを生かしました。



#### テンパリングタイプハードバター メラノ SS-400

【不二製油株式会社】

■商品コード：#2335

●容量荷姿：15kg 缶  
15kg 段ボールケース詰・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。



#### ホイップ用クリーム ガナッシュトッピングダーベル

【不二製油株式会社】

■商品コード：#4247

●容量荷姿：1000mlブリック×12本  
段ボールケース詰

●特長：口溶けの良いビター感のあるガナッシュクリームです。



#### ノンテンパリングタイプハードバター メラノ H-1000

【不二製油株式会社】

●容量荷姿：15kg 缶  
15kg 段ボールケース詰・ローリー積

●特長：スタンダード品です。  
(春夏秋冬)



#### ホイップ用クリーム トッピングチョコレート

【不二製油株式会社】

■商品コード：#4268

●容量荷姿：1000mlブリック×12本  
段ボールケース詰

●特長：ココア風味のトッピングクリームです。



#### シード剤 チョコシード B

【不二製油株式会社】

●容量荷姿：8kg  
段ボールケース詰  
●特長：高温ブルーム耐性付与が可能なチョコレート用テンパリングシード剤です。



#### 練り込み用クリーム プロベスト500 (純植)

【不二製油株式会社】

■商品コード：#4460

●容量荷姿：1000mlブリック×12本  
段ボールケース詰

●特長：3倍に希釈して製菓・調理用に、牛乳同様に使える濃縮タイプの練り込み用クリームです。



#### 冷菓用油脂 メラノメロー 100

【不二製油株式会社】

●容量荷姿：16kg 缶・ローリー積  
●特長：くち溶けを重視した低融点タイプ。



#### ロールイン用チョコレート素材 ベーカリーショコラ

【不二製油株式会社】

■商品コード：#21115

●容量荷姿：0.5kg×14(シート)  
段ボールケース詰

●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。



#### フライ油 クックパル

【不二製油株式会社】

■商品コード：#2517

●容量荷姿：16.5kg 缶  
8kgバックインボックス・ローリー積

●特長：コシが強く、カラッと揚がるフライ油です。



### ③ 油脂・乳製品類

#### 白絞油・サラダ油 フレッシュサラダ油

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：16.5kg 缶・ローリー積
- 特長：サラダ油に揚げ油の腰の強さを加えました。



#### マーガリン ミュレーム

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2862
- 容量荷姿：10kg(流し込み)/段ボールケース
- 特長：焼き菓子の経時的な風習変化をおさえ、おいしさを持続させることが出来ます。厳選した欧州産バター、乳製品、弊社独自の乳風味油脂を原料としています。焼き菓子に素直なバター風味と深いこく味を付与します。(香料不使用)



#### フライ・スプレー用油脂 ユニバー 100N

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：16.5kg 缶  
180kgドラム缶・ローリー積
- 特長：癖のない淡白な風味を持った安定性のよい油脂です。



#### マーガリン ニューコンボル 500LT

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2542
- 容量荷姿：500gパーチ×20  
段ボール  
10kg 段ボールケース詰
- 特長：バターのkokとクリーミーなあと味のコンパウンドマーガリンです。



#### フライ・スプレー用油脂 フリエール A

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2610
- 容量荷姿：15kg 段ボールケース詰  
15kg オープン缶・ローリー積
- 特長：砂糖泣き耐性に優れ、kokのあるドーナツ用油脂です。



#### マーガリン アートピア スイートミルク LT

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2100
- 容量荷姿：500gシート×10  
(1kgシート×10)
- 特長：kokのあるミルク風に仕上げるマーガリンです。



#### 食品用離型、潤滑油 シュッと油太郎

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#9125
- 容量荷姿：480ml/本
- 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。



#### 製菓製パン素材 メッセージシリーズ

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：500g×20  
(ポンドタイプ)/段ボールケース  
10kg(流し込み)/段ボールケース  
0.5kg×10(シート)/段ボールケース
- 特長：厳選された乳原料(バターの香りやkok味に富んだ乳製品、弊社独自の発酵乳など)を使用することで、芳醇なバター風味を付与します。



#### マーガリン ブリザード スーパー 2000LT

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2631
- 容量荷姿：500gパーチ×20  
段ボールケース詰
- 特長：ヨーロッパ産発酵バターの風味が活きる最高級焼物用マーガリンです。



#### マーガリン デリソフト

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2586
- 容量荷姿：500g×20(ポンドタイプ)  
段ボールケース  
10kg(流し込み)/段ボールケース
- 特長：不二製油の油脂技術と、発酵技術を融合させた、パン練り込み用マーガリンです。厳選された油脂及び発酵乳などの効果により、柔らかく、歯切れと口溶けの良いパンが得られます。



#### マーガリン ブリザード スーパー 1000LT

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2138
- 容量荷姿：500gパーチ×20  
段ボールケース詰
- 特長：ヨーロッパ産発酵バターの風味が活きる最高級焼物用マーガリンです。



#### 油脂(マーガリン) フワージュ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4086
- 容量荷姿：10kg
- 特長：油脂技術を追求し、厳選した酵素を配合したマーガリンです。フワージュを使用することで、パン品質(ソフナー、老化防止、ボリュームアップ)、製パン性(生地調節)改良効果が得られます。多様なアイテム(対粉5~30%配合)にご使用いただけます。特にチョコ生地、ドライフルーツが入ったパンのバサつきを防止します。



### ③ 油脂・乳製品類

油脂（マーガリン）

#### アートピア ヴァロワージュ

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：500g × 10
- 特長：ヨーロッパ産の発酵バターを始めとする厳選された乳製品を使用した風味豊かなロールイン用シートマーガリンです。液体油脂を多く含み、乳製品が液体油脂に溶け込むことで、濃厚な風味でジューシー感があり、口溶け良好なペストリーに仕上がります。経時に伴う「引き」が軽減され、翌日でも食べやすい食感のペストリーが得られます。



チーズ素材

#### ケーゼ クリーム カマンベール

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4356
- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 特長：バラエティ豊かなナチュラルチーズの風味が生きている「ケーゼ」シリーズです。「クリーム」は、クリームチーズを使用したレシピをそのまま応用できます。「カマンベール」は、焼成しても焼き残りし、冷めても硬くならずソフトな食感が持続します。また、チーズケーキの新しい風味作りや、調理・惣菜メニューのバラエティ化にも効果を発揮します。



※乳等を主要原料とする食品

#### プリザード エクセレントピュアレ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 2734
- 容量荷姿：500g × 20
- 特長：ニュージーランド産バターを使用し、良質なバター風味を有するハイコンパウンド素材です。バターに加え、厳選した乳原料を配合することで、より一層バターの芳香なココ味が広がります。配合を工夫することで、焼き菓子において、バターを使用したときの食感に近づけました。食品添加物表示のないハイコンパウンド素材です。



チーズ素材

#### クレマ・デ・マスカルポーネ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4576
- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 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コ味を創出しました。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。

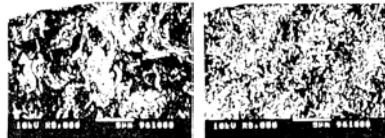


ショートニング

#### パンパス コットン PS

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：15kg 段ボールケース詰
- 特長：綿実油100%の最高級ショートニングです。



パンパスコットン PS

従来品

チーズ素材

#### マスカーポネ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4116
- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 特長：乳発酵技術を駆使して作り上げた、酸味を感じない全く新しいデザート用素材です。



ショートニング

#### パーミング H

【不二製油株式会社】

- 商品コード：8kg # 2273 15kg # 2151
- 容量荷姿：8kg缶、15kg缶
- 特長：O/W型のオールインミックス用乳化油脂です。



チーズ素材

#### マスカーポネ ガトー R

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4125
- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 特長：乳発酵技術を駆使して作り上げた、酸味を感じない全く新しいデザート用素材です。



クリームチーズ素材

#### クレメフロマージュ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4525
- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 特長：クリームチーズを配合し、独自の発酵技術を組み入れることでココのあるクリームチーズ風味のペーストに仕上がりました。クリームチーズの代わりにクレメフロマージュをお試し下さい。自然な風味のままコストを抑えることができます。ソフトな物性なので、他の素材と簡単に混ぜることができ作業性にも優れています。



フィリング類

#### カスタードクリーム カスタード 100

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4410
- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 特長：卵黄がたっぷりに入ったデザート用です。



チーズ素材

#### クヴァール D20C

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4335
- 容量荷姿：1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 特長：独自の乳化、発酵技術により開発したクリームチーズ素材です。D20はデンマークタイプの風味で洋菓子に最高です。



フィリング類

#### クリームヨーグルト

【不二製油株式会社】

- 商品コード：# 4154
- 容量荷姿：5kgピロー×2 1kgピロー×12 段ボールケース詰
- 特長：植物性クリームをベースにヨーロッパ産の乳酸菌を用いて、当社独自の培養技術で発酵させ、さわやかなキレの良い風味を生み出すことに成功しました。また、植物性油脂の融解特性と当社の乳化技術を駆使することにより口溶けの良いボディを創り上げました。



### ③ 油脂・乳製品類

#### 乳等を主要原料とする食品 クレームコルセ RG

【不二製油株式会社】

■商品コード：#4613

●容量荷姿：1kgピロー×12  
5kgピロー×12

●特長：無脂乳固形分を豊富に含んだ、濃厚でコクのある乳味豊かな発酵素材です。主にスフレ風のロールケーキ・ブッセに焼き生地にご使用いただけます。その他、洋菓子全般にご使用いただくことで、風味、食感の向上が図れます。



乳等を主要原料とする食品

【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ピロー×12  
段ボールケース詰

●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。



乳化素材

【不二製油株式会社】

#### プロダッシュ 800

■商品コード：#2261

●容量荷姿：5kgピロー×3  
1kgピロー×12  
段ボールケース詰

●特長：菓子作りに必要な生クリーム、砂糖、卵黄を組み合わせた使いやすい製菓素材。



冷凍生地

【不二製油株式会社】

#### 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  
段ボールケース詰

●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。



冷凍生地

【不二製油株式会社】

#### ドゥフェリーデ パートシュクレ PC28C/32S

●容量荷姿：段ボールケース  
30/35枚入り

●特長：安定した焼き上がりの成型パートシュクレです。手作りの製法を踏襲し、おいしさと食感を追求しました。ヨーロッパ産発酵バターを使用した、日本人に好まれるクリーミーな風味と後味の良さが特長です。直径280/320mmの丸型で、大型のタルト型にも対応できます。



豆乳類

【不二製油株式会社】

#### 液状豆腐

■商品コード：#7802

●容量荷姿：10kgBIB・1000ml  
ブリック（スリム）

●特長：新製法の豆乳にニガリを加えて豆腐のコク味を引き出した豆腐風味の豆乳です。



油脂（マーガリン）

【株式会社 J-オイルミルズ】

#### グランマスター アピカ

■商品コード：#2028

●容量荷姿：500g×20/10kg  
流し込み

●特長：菓子・パン練り込み用。バターを40%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与。



油脂（マーガリン）

【株式会社 J-オイルミルズ】

#### グランマスター スイッツァー

■商品コード：#2498

●容量荷姿：500g×20/10kg  
流し込み

●特長：菓子・パン練り込み用。スイス産発酵バターを30%配合したコンパウンドマーガリン。新しい美味しさを演出するマイルドな焼き上がり風味、後味の良さが特長。



油脂（マーガリン）

【株式会社 J-オイルミルズ】

#### グランマスター ジェニューイン

■商品コード：#2799

●容量荷姿：500g×20

●特長：菓子・パン練り込み用。スイス産発酵バターを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。



油脂（マーガリン）

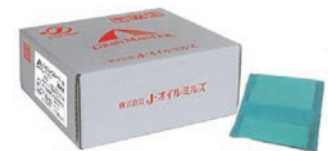
【株式会社 J-オイルミルズ】

#### グランマスター ジェニューインシート

■商品コード：#2776

●容量荷姿：500g×20

●特長：ペストリー用折込み。スイス産発酵バターを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。伸展性に優れクロワッサン、デニッシュに最適。有塩1%



油脂（マーガリン）

【株式会社 J-オイルミルズ】

#### グランマスター マディーラ

■商品コード：#2018

●容量荷姿：500g×20

●特長：菓子・パン練り込み用。バターを20%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与。



### ③ 油脂・乳製品類

#### 油脂（マーガリン） 【株式会社 J- オイルミルズ】 グランマスター デルフィーナ

- 商品コード：#2024
- 容量荷姿：500g × 20
- 特長：ペストリー用折込み、バターを20%配合したコンパウンドマーガリン。バターと独自のバターフレーバーにより豊かなバター風味を付与、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適。有塩1%



#### ショートニング 【株式会社 J- オイルミルズ】 アトランタ

- 容量荷姿：15kg段ボール入
- 特長：最適な製パン性を与え、しかも添加剤を使用していません。



#### 油脂（マーガリン） 【株式会社 J- オイルミルズ】 グランマスター プティ・プール

- 商品コード：#2626/2772
- 容量荷姿：500g × 20/10kg 流し込み
- 特長：菓子・パン練り込み用。スイス産発酵バターを5%配合したコンパウンドマーガリン。スイス産発酵バターと独自のフレーバーによりマイルドなバター風味が特長。



#### ショートニング 【株式会社 J- オイルミルズ】 アトランタ S

- 商品コード：#2105
- 容量荷姿：15kg段ボール入
- 特長：窯伸びの良い、くせない風味の食パン作りに最適です。



#### 油脂（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

- 商品コード：#2641/2999
- 容量荷姿：500g × 20/10kg 流し込み
- 特長：菓子・パン練り込み用。スイス産発酵バターを10%配合したコンパウンドマーガリン。スイス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。



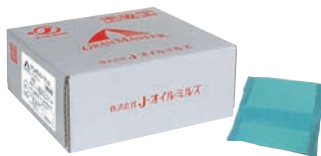
#### 食用加工油脂 【株式会社 J- オイルミルズ】 マイスター マイブロード EZ200

- 商品コード：#2286
- 容量荷姿：10kg段ボール入
- 特長：澱粉の老化を抑え、ソフトなおいしさを永く保ち、しかも乳化剤を使用していません。



#### 油脂（マーガリン） 【株式会社 J- オイルミルズ】 グランマスター プリメランシート

- 容量荷姿：500g × 20
- 特長：ペストリー用折込み。スイス産発酵バターを10%配合したコンパウンドマーガリン。スイス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、伸展性に優れたクロワッサン、デニッシュに最適。有塩1%



#### マーガリン 【株式会社 J- オイルミルズ】 オーセントシート・ナッティ

- 商品コード：#2419
- 容量荷姿：10kg (500g シート × 10 枚 5kg 段ボール × 2)
- 特長：アーモンドペーストとヘーゼルナッツペーストを使用し、プラリネ風味を付与しました。加糖タイプですので、生地だけでおいしくお召し上がりいただけます。甘いデニッシュでは、他の素材と合わせて応用範囲が広がります。



#### 植物性マーガリン 【株式会社 J- オイルミルズ】 マイスター・ゴールドスーパー

- 商品コード：#2012、#2006
- 容量荷姿：12kg (500g × 24) 15kg段ボール入り
- 特長：焼き上がりの豊かなバター風味が持続します。



#### ショートニング（流動状） 【株式会社 J- オイルミルズ】 スペンダー L

- 商品コード：#2364
- 容量荷姿：15kgロイヤル缶入
- 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。



#### ファットスプレッド 【株式会社 J- オイルミルズ】 マイスター・デリシア

- 商品コード：#2722
- 容量荷姿：10kg (500g × 20 個) 段ボール入り
- 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」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。ロドけが良いので、バタークリームにも適しています。



#### 食用加工油脂 【株式会社 J- オイルミルズ】 スペンダー G

- 商品コード：#2281
- 容量荷姿：16kg缶入
- 特長：すぐれた気泡力で安定した生地作りができます。



### ③ 油脂・乳製品類

#### ショートニング T-スペシャル

【株式会社 J- オイルミルズ】

■商品コード：#2360

●容量荷姿：15kg缶入

●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。



#### ショートニング ショートニング VS

【月島食品工業株式会社】

■商品コード：#4744

●容量荷姿：15kg段ボール

●特長：パンの練り込みに好適な植物性ショートニングです。



#### ショートニング S-スペシャル

【株式会社 J- オイルミルズ】

●容量荷姿：15kg缶入

●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。



#### 練り込み用素材 パホーマー

【月島食品工業株式会社】

■商品コード：#2732、#2733

●容量荷姿：5kg・16kg缶

●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。



#### ラード ブラック&ホワイト ピッグラード

【株式会社 J- オイルミルズ】

●容量荷姿：15kg缶入

●特長：コシが強い本格派純製ラードです。



#### 練り込み用素材 ゼノア

【月島食品工業株式会社】

■商品コード：#2170、#2173

●容量荷姿：7kg・16kg缶

●特長：後油法で安定したスポンジケーキ作りが出来る液体油です。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。



#### マーガリン ラブールシート CP

【月島食品工業株式会社】

■商品コード：#2763

●容量荷姿：5kg(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。



#### 練り込み用素材 パスキー

【月島食品工業株式会社】

■商品コード：#2200、#2204

●容量荷姿：7kg・16kg缶

●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。



#### 油脂(マーガリン) ラブールガトーブルターニュ

【月島食品工業株式会社】

■商品コード：#22745

●容量荷姿：500g×10個×2包

●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にバターのように仕上がります。



#### ホイップクリーム ルナホイップ V

【月島食品工業株式会社】

●容量荷姿：5kg・10kg段ボール

●特長：「ルナホイップ」は2003年に発表した月島食品の新しいホイップクリームシリーズです。ルナホイップVは純植物性タイプの製品です。



#### 油脂(マーガリン) ラブールガトー

【月島食品工業株式会社】

■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。



#### ホイップクリーム ヴィアンホイップ

【月島食品工業株式会社】

●容量荷姿：10kg

●特長：生クリームのような口どけと、生クリームのような自然な風味をつけました。従来のホイップクリームに比べ、もどりが少なくしっとりとした保型性を保ちます。生クリームとのブレンド使用にも適しています。



※ロールして24時間後の写真です。ヴィアンホイップHの方が保型が良くなっています。

### ③ 油脂・乳製品類

#### ホイップクリーム メルティーホイップ

【月島食品工業株式会社】

- 容量荷姿：4.5kgピロー×2
- 特長：すっきりした甘みと口どけのミルククリームです。絞り、サンド、注入ができます。味はさわやかなバニラミルク味。



#### フレッシュバター 北海道よつ葉発酵バター (食塩不使用)

【よつ葉乳業株式会社】

- 商品コード：#2524
- 容量荷姿：450g×30個入



#### フィリング クリーミーカスタード SJ

【月島食品工業株式会社】

- 容量荷姿：6kg (1kg×6)/12kg (4kg×3)段ボール
- 特長：常温流通のパンや菓子に使用出来るように設計した口溶けの良いカスタードクリームです。



#### フレッシュバター よつ葉シートバター (食塩不使用)

【よつ葉乳業株式会社】

- 商品コード：#2574
- 容量荷姿：1kg×10枚入



#### 全粉乳 よつ葉全粉乳

【よつ葉乳業株式会社】

- 商品コード：#4035
- 容量荷姿：25kg



#### クリーム クリーム〈45〉

【株式会社大弘】

- 容量荷姿：1000ml
- 特長：最高級の前乳を使って仕上げたハイグレードな純生クリーム。深いコクがあります。



#### 脱脂粉乳 よつ葉脱脂粉乳

【よつ葉乳業株式会社】

- 商品コード：#4036
- 容量荷姿：25kg



#### クリーム クリーム〈35〉

【株式会社大弘】

- 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 北海道よつ葉バター (食塩不使用)

【よつ葉乳業株式会社】

- 商品コード：#2507
- 容量荷姿：450g×30個入



#### 乳等を主要原料とする食品 フレッシュ38

【株式会社大弘】

- 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。



#### フレッシュバター 北海道よつ葉バター (加塩)

【よつ葉乳業株式会社】

- 商品コード：#2508
- 容量荷姿：450g×30個入



#### 乳等を主要原料とする食品 フレッシュチョコ

【株式会社大弘】

- 容量荷姿：1000ml
- 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。



### ③ 油脂・乳製品類

乳等を主要原料とする食品

#### フレッシュ抹茶

■商品コード：#4146

●容量荷姿：1000ml

●特長：抹茶の風味と純生クリームが絶妙に調和した、季節感あるグリーンの生クリームです。

【株式会社大弘】



クリームチーズ

#### パテュラージュ paturage

■商品コード：#4457

●容量荷姿：1kg×12、7kg×1

●特長：フランスの肥沃な大地に放牧された乳牛から取れるミルクを厳選し、オリジナルの味を追及したクリームチーズに仕上げました。やわらかい酸味と味わい深いクリーミーさ。クリーミーであることにこだわる他にはない味わいです。

【日仏商事株式会社】



乳等を主要原料とする食品

#### フレッシュ紅茶

■商品コード：#4148

●容量荷姿：1000ml

●特長：香り高いアールグレイを使用。紅茶本来の深い味わいを生かせる琥珀色の生クリームです。

【株式会社大弘】



フレッシュバター

【カルピスフーズサービス株式会社】

#### カルピス(株)バター有塩

■商品コード：#2044

●容量荷姿：450g×30入

●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。



ナチュラルチーズ

#### 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：10kg #4353、2kg #4382

●容量荷姿：10kg×1、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。

【株式会社野澤組】



フレッシュバター

【カルピスフーズサービス株式会社】

#### 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入

●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。



ナチュラルチーズ

#### ポーリークリームチーズ 3LB

■商品コード：#4161

●容量荷姿：入数10ケース  
(内容量 1.36kg)

●特長：新鮮なミルクから作られた100%アメリカナチュラルクリームチーズ。ミルキー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。白さが際立つのがアメリカ産クリームチーズ。

【株式会社野澤組】



フレッシュバター

【カルピスフーズサービス株式会社】

#### カルピス(株)発酵バター食塩不使用

■商品コード：#2582

●容量荷姿：450g×30入

●特長：日本人好みの爽やかな香りとおコを生み出す乳酸菌を厳選。新鮮なバター風味が強く、後味すっきりだからタルトやパイ、クロワッサンに最適です。



ナチュラルチーズ

#### Rollo ロロ クリームチーズ

■商品コード：#4120

●容量荷姿：1.8kg入り

●原産国：デンマーク

●特長：乳脂肪70%

【株式会社野澤組】



フレッシュバター

【カルピスフーズサービス株式会社】

#### カルピス(株)低水分バター 500g食塩不使用

●容量荷姿：500g×30入

●特長：低水分なので伸び・つやが良く、シンプルな味わいで、焦がし、溶かしバターに最適です。クリーミーで自然な白さ、優しい風味で他の素材との相性も抜群です。



ナチュラルチーズ

#### アンブロジー マスカルポーネ (ロングライフ)

■商品コード：#4524

●容量荷姿：500g×6

●特長：ロンバルディア州のリッチなクリーム。

【株式会社野澤組】



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

●容量荷姿：1kg×12入、2kg×6入、10kg(5kg×2入)

●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。





## ④ フルーツ類

## ④ フルーツ類

ジュース

### 100% ぶどうジュース

■商品コード：赤：#16123 白：#16122

●容量荷姿：1000ml

●特長：ワイン用のブドウです。つまりヴィニフェラに属する醸造用の葡萄を搾っただけジュース。濃密で、コンコードやナイアガラなどのラブルスカに属するアメリカ系の葡萄ジュースとは一線を画するものです。美味しいだけではなく、体に必要な栄養素がいろいろと含まれています。カリウム・マグネシウム・カルシウム・鉄・銅・亜鉛・セレンウムなどのミネラル、ビタミンB類、ビタミンCを多く含み、ワインよりポリフェノールなど動脈硬化を防ぐものが多く含まれているとされています。



【株式会社前田商店】

缶詰

### サバトン マロンペースト

■商品コード：#6337

●容量荷姿：240g×48

1kg×12、5kg×4

●特長：マロングラッ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。



【日仏商事株式会社】

缶詰

### 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。



【日仏商事株式会社】

コンパウンド\* フルーツ各種  
(濃縮呈味量)

【DKSH ジャパン株式会社】

■商品コード：レモン：#6222 マンゴー：#16136  
ラズベリー：#6232 シャンパン：#6234 オレンジ：#6221  
ストロベリー：#6220 バナナ：#6224 パイナップル：#6223  
モカ：#6236 チェリー：#6226 パッションフルーツ：#6229

●容量荷姿：1kg×4

●原産国：ベルギー

●特長：ホイップクリーム・クリーム・チョコレートのフィリング等、幅広く使える濃縮呈味量。

●種類：レモン、マンゴー、ラズベリー、シャンパン、オレンジ、ストロベリー、バナナ、パイナップル、モカ、チェリー、パッションフルーツ。



### サバトン オレンジラメル

■商品コード：#6846

●容量荷姿：150g×2/24

1kg×12

●特長：良質のオレンジを特殊釜でじっくり煮上げ、一定の長さの棒状に美しくカットした非常に香り高い製品です。チョコレート掛けなどに最適です。



【日仏商事株式会社】

缶詰

### 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るやかなマロンのブロックタイプの缶詰です。ムース及び練り込み等、様々な用途に幅広くご使用いただける洋菓子材料です。



【日仏商事株式会社】

缶詰

### 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)



【日仏商事株式会社】

缶詰

### サバトン マロンクリーム

■商品コード：#3541

●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。



【日仏商事株式会社】

缶詰

### 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)



【日仏商事株式会社】

## ④ フルーツ類

### 缶詰 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)



【日仏商事株式会社】

### 冷凍フルーツ SICOLY カシス ホール

- 商品コード：#6452
- 容量荷姿：1kg、ケース：6kg



【アンベール・ジャパン株式会社】

### 缶詰 ビデカ メロンボール

- 商品コード：#6341
- 容量荷姿：425g×24



【日仏商事株式会社】

### 冷凍フルーツ SICOLY グロゼイユ ホール

- 商品コード：#6428
- 容量荷姿：1kg、ケース：6kg



【アンベール・ジャパン株式会社】

### ジャム ピエラル 手作りフルーツジャム 各種

- 容量荷姿：270g×12、28g×80
- 特長：ピエラルのジャムは銅鍋を用いて人の手によって炊かれています。ジャム製造において、素材のフルーツ選び同様一番重要になるのが、フルーツを「炊く」行程。長年の経験を持つ職人が、フルーツの状態、天候などに合わせて臨機応変に丁寧に炊き上げています。
- 種類：アプリコノワゼット、キウイポム、クレモンティーヌ、フィグ、パンプルムース、ルバーブ、エグランティーヌ、オレンジ、フレーズ、アプリコット、アールグレイティー、ミルティユ、フランボワーズ。

【日仏商事株式会社】

### 冷凍フルーツ SICOLY ミルティュー ホール

- 商品コード：#6516
- 容量荷姿：1kg、ケース：6kg



【アンベール・ジャパン株式会社】

### 冷凍フルーツ SICOLY グリオット ホール

- 商品コード：#6736
- 容量荷姿：1kg、ケース：5kg



【アンベール・ジャパン株式会社】

### フリーズドライフルーツ フレーズホール (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。



【日仏商事株式会社】

### 冷凍フルーツ SICOLY フランボワーズ モルソー

- 商品コード：#6724
- 容量荷姿：1kg、ケース：5kg



【アンベール・ジャパン株式会社】

### フリーズドライフルーツ フランボワーズ ブリゼ

- 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。



【日仏商事株式会社】

### 冷凍フルーツ SICOLY ペシュ ヴィーニュ 1/4カット

- 商品コード：#16211
- 容量荷姿：1kg、ケース：5kg  
赤桃・皮付き、約30個入り



【アンベール・ジャパン株式会社】

## ④ フルーツ類

冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY マンゴ キューブ

■商品コード：#6668  
●容量荷姿：1kg、ケース：5kg



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY ルバーブ モルソー

■商品コード：#6683  
●容量荷姿：1kg、ケース：5kg



冷凍フルーツホール

【アンベール・ジャパン株式会社】

シコリは、リヨネ地方の丘陵に広がる約240件の果樹園が集まってできた共同組合です。生産・加工のすべての工程管理を自分たちの手で行なっています。収穫後6時間以内のもぎたて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、お菓子の飾りにもお使いいただけます。

品名	容量荷姿
SICOLY フランボワーズ ホール ■商品コード：#6372	1kg、ケース：6kg
SICOLY ミュール ホール ■商品コード：#6453	1kg、ケース：6kg
SICOLY フレーズデボワ ホール ■商品コード：#6377	400g、ケース：4.8kg
SICOLY いちじく ホール ■商品コード：#16434	1kg、ケース：5kg
SICOLY フレーズ センガセンガナ ホール	1kg、ケース：5kg
SICOLY りんご キューブ ■商品コード：#6665	1kg、ケース：5kg
SICOLY ミラベル 1/2カット (オレイヨン) ■商品コード：#16437	1kg、ケース：5kg

冷凍フルーツ

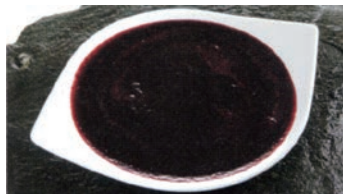
【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 カシス ピューレ

■商品コード：#6512  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

### 加糖 カシス ピューレ

■商品コード：#26200  
●容量荷姿：1kg×6

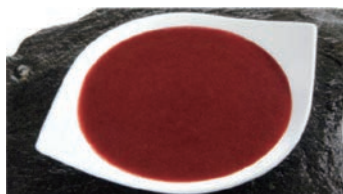


冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 フランボワーズ ピューレ

■商品コード：#6517  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 グロセイユ ピューレ

■商品コード：#6566  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 パッションフルーツ ピューレ

■商品コード：#6514  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 パイナップル ピューレ

■商品コード：#16124  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 バナナ ピューレ

■商品コード：#6567  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 加糖 フレーズ ピューレ

■商品コード：#6515  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg

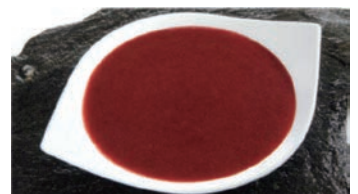


冷凍フルーツ

【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 加糖 フランボワーズ ピューレ

■商品コード：#16438  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



## ④ フルーツ類

冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 加糖 ミルティューユ ピューレ

■商品コード：#6568  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 加糖 ライチ ピューレ

■商品コード：#6887  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 加糖 ペシュ プランシュ ピューレ

■商品コード：#6537  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 加糖 フリュイ・ルージュ ピューレ

■商品コード：#6480  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 加糖 青りんご ピューレ

■商品コード：#6373  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

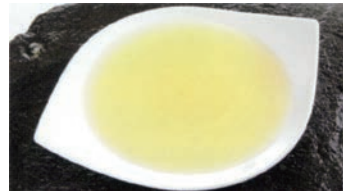
800ヘクタールにも及ぶ広大な農地が高度200mから800mにかけて広がっています。高度差を活かした農地の活用で、それぞれの果物にあった最適な栽培環境を実現しています。自社農園で栽培された果物から作られるシコリの冷凍フルーツピューレは、フレッシュフルーツの味が生きています。

品名	容量荷姿
SICOLY 無糖 シトロンヴェール ピューレ ■商品コード：#6564	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 グリオット ピューレ ■商品コード：#6756	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 キウィ ピューレ ■商品コード：#6621	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 野バラ ピューレ ■商品コード：#6481	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 アプリコット ピューレ ■商品コード：#6533	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 レモン ピューレ ■商品コード：#6757	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 フレーズデボワ ピューレ ■商品コード：#6643	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 マンゴ ピューレ ■商品コード：#60517	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 ノウドココ ピューレ（繊維なし） ■商品コード：#13601	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 ノウドココ ピューレ（繊維あり） ■商品コード：#3218	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 ベシュドーヴィーニュ ピューレ ■商品コード：#6642	1kg、ケース：6kg

冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 パンプルス ピューレ

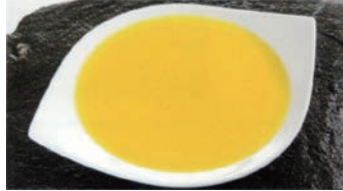
■商品コード：#6653  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 オレンジ ピューレ

■商品コード：#6682  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



冷凍フルーツ 【アンベール・ジャパン株式会社】

### SICOLY 無糖 マンダリン ピューレ

■商品コード：#6680  
●容量荷姿：1kg、ケース：6kg



品名	容量荷姿
SICOLY 加糖 ポワール ピューレ ■商品コード：#6558	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 オレンジサンギン ピューレ ■商品コード：#6758	1kg、ケース：6kg
SICOLY 無糖 ピンクグレープフルーツピューレ ■商品コード：#16055	1kg、ケース：6kg
SICOLY 加糖 ババマンガ ピューレ ■商品コード：#6773	1kg、ケース：6kg

## ④ フルーツ類

### フルーツ缶詰 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 ペッシュ・ブランシュ (ホール)

- 容量荷姿：2125g、固形量1110g(約12個)、ケース6缶
- 原産国：フランス・ガスコーニュ産
- 特長：ほどよく熟れた果肉のやわらかい上品な香りの果実を手で剥きます。



### セミドライフルーツ 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 Pruni セミドライ いちじく

- 商品コード：#16070
- 容量荷姿：250g  
ケース30パック
- 特長：プルニは産地限定の選りすぐった果実を完全に乾燥させた後、35%の水分を補給して戻しています。



### フルーツ缶詰 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 ポワール・ウィリアムシロップ漬け (ホール)

- 商品コード：#16170
- 容量荷姿：2125g、固形量1110g(約12個)、ケース6缶
- 原産国：フランス・コート・リヨン/ウィリアム種
- 特長：ほどよく熟れた果肉のやわらかい上品な香りの果実を手で剥きます。



### コンフィチュール 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 FRANCIS MIOT アプリコット

- 商品コード：#16080
- 容量荷姿：340g、ケース12瓶
- 特長：昔からフランスの家庭で作られていたように、ペクチンを一切使用せず、きび砂糖、レモン果汁のみを使って使用されています。選りすぐった果実、手を加え過ぎない自然な作り方、これがミオのこだわりです。



### フルーツ缶詰 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 ポワール・ウィリアム (1/2カット)

- 商品コード：#16325
- 容量荷姿：2125g、固形量1110g(約22個)、ケース6缶
- 原産国：フランス・コート・リヨン/ウィリアム種
- 特長：ほどよく熟れた果肉のやわらかい上品な香りの果実を手で剥きます。



### コンフィチュール 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 FRANCIS MIOT カシス

- 商品コード：#16078
- 容量荷姿：340g、ケース12瓶
- 特長：昔からフランスの家庭で作られていたように、ペクチンを一切使用せず、きび砂糖、レモン果汁のみを使って使用されています。選りすぐった果実、手を加え過ぎない自然な作り方、これがミオのこだわりです。



### 野バラのピューレ 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 野バラのピューレ

- 商品コード：#16245
- 容量荷姿：1kg、ケース6缶
- 原産国：フランス・アルザス地方
- 特長：エグランティーヌは赤い実をつける野生のバラです。実を摘んで軸を取り、数日間乾かしてから熱湯で茹で、何回もミルで挽いて野バラのピューレが出来上がります。



### ナパージュ 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 dejaut ジェルブリ ヌートル

- 商品コード：#6504
- 容量荷姿：8kg
- 特長：ドゥジョー社の高濃縮度ナパージュです。美しい光沢、簡単に完璧な仕上がり。濃縮されているので、従来品より水を多く加えてお使いいただけます。



### セミドライフルーツ 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 Pruni セミドライ アプリコット

- 商品コード：#16238
- 容量荷姿：250g  
ケース30パック
- 特長：プルニは産地限定の選りすぐった果実を完全に乾燥させた後、35%の水分を補給して戻しています。



### ナパージュ 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 dejaut ジェルブリ アプリコット

- 商品コード：#6704
- 容量荷姿：8kg
- 特長：ドゥジョー社の高濃縮度ナパージュです。美しい光沢、簡単に完璧な仕上がり。濃縮されているので、従来品より水を多く加えてお使いいただけます。



### セミドライフルーツ 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 Pruni セミドライ レーズン

- 商品コード：#16071
- 容量荷姿：250g  
ケース30パック
- 特長：プルニは産地限定の選りすぐった果実を完全に乾燥させた後、35%の水分を補給して戻しています。



### ミロワール・ヌートル 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 aldia フリュジェル ヌートル 80

- 商品コード：#16044
- 容量荷姿：7kg
- 特長：即席希釈タイプ。お好みのピューレ、洋酒を最大20%まで加えられます。



## ④ フルーツ類

### ミロワール・ヌートル 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 aldia フリュージェル ヌートル 100

- 商品コード：#16043
- 容量荷姿：7kg
- 特長：直塗りタイプ。甘さ控えめ。そのまま使用できます。



### デーツ&プルーン 【デイリーフーズ株式会社】 デーツカット

- 商品コード：#16150
- 容量荷姿：1kg袋
- 特長：パンや焼き菓子の練りこみに。



### アップルプレザーブ 【デイリーフーズ株式会社】 リンゴプレザーブ

- 商品コード：#6442
- 容量荷姿：2kg袋
- 特長：7mmスライス扇形。



### 耐熱性ジャム 【デイリーフーズ株式会社】

- 容量荷姿：1kg袋
- 特長：焼いても溶けないジャムが、パンやお菓子を美しく彩ります。耐熱性を持たせたフィリングです。熱を加えても溶け出さず、香りが飛ぶこともありません。
- 種類：

#### ストロベリー 55HR

良質の苺を贅沢に使用しました。

- 糖度：55°



#### ブルーベリー 55HR

ブルーベリー果実をそのまま残したプレザーブスタイルの耐熱ジャムです。

- 糖度：55°



#### ラズベリー 55HR

ラズベリーの香りと甘酸っぱさを生かした清涼感のあるジャムです。

- 糖度：55°



#### ゆず 55HR

国産のゆずの果皮と果汁を贅沢に使用しております。

- 糖度：55°



#### 焼き込み用フィリング ゴールドキウイ

見た目の鮮やかな黄色のジャム。デニッシュのトッピング用として。

- 糖度：55°



#### 瀬戸内レモン 55HR

瀬戸内産のレモン果皮と果汁を贅沢に使用したジャム。香りづけにブランデーを使用。高級感のある仕上がりになっています。

- 糖度：55°



### フィリング・ジャム

### 【デイリーフーズ株式会社】

- 容量荷姿：1kg袋
- 特長：流動性が少なく、しっかりと仕上げます。フィリングはタルトやパイに詰めたり、ワッフルやケーキに挟み込むことに適したジャムです。
- 種類：

#### いちご

苺の甘酸っぱさが特徴のプレザーブスタイル。

- 糖度：68°



#### ブルーベリー

ブルーベリーの果実をそのまま残したプレザーブスタイル。

- 糖度：67°



#### マーマレード

国産夏みかん果皮を使ったマーマレード

- 糖度：66°



#### ラズベリー

ペーストタイプ。サンドなどでお使いいただけます。

- 糖度：66°



#### あんず

果肉感があり、サンドなどに適しています。

- 糖度：66°



#### フランボアーズ

裏ごしピューレを使用した種無しペーストタイプ。

- 糖度：50°



### ソース・シリーズ

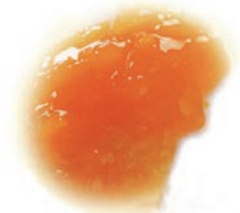
### 【デイリーフーズ株式会社】

- 容量荷姿：1kg袋×6
- 特長：果実の美味しさそのままに。お菓子や冷菓を美しく魅力的に、メニューを華やかに演出します。
- 種類：

#### ソース・オ・オレンジ -BC

オレンジのビター感を大切に、洋酒を効かせた高級感あふれる果肉入りソースです。

- 糖度：40°



#### ソース・オ・ミルティュー -BC

ブルーベリー果肉をホールのまま使用したソースです。

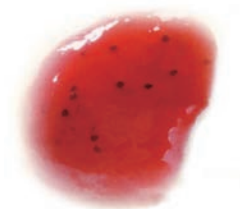
- 糖度：40°



#### ソース・オ・フレーズ -BC

苺の果肉を贅沢に使用したソースです。

- 糖度：40°



## ④ フルーツ類

### ナパージュ

【デイリーフーズ株式会社】

●**特長**：ナパージュは、ムースやババロアの艶出し、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おいしそうな艶を与え、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。

●**種類**：

#### ■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：#6174	10kg	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℃で完全溶解しますので粗熱をとって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°
ベルクリスタルヌーヴォー	1kg袋×6入	45°
スウィーツジュレ ミロワール	500g袋×12入 スパウト付アルミスタンドパウチ	45°

●**特長**：簡単・便利！熱をかけずに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して、またドブ漬けて、フルーツに、ムースにコーティング！

### スタンドパック入り低糖度ジャム 【タカ食品工業株式会社】

品名	容量荷姿
チェリー L-455 SP	スタンドパック 1kg × 10 入
ブルーベリー L-452 SP	スタンドパック 1kg × 10 入
カシス L-454 SP	スタンドパック 1kg × 10 入
フランボワーズ ベパン	スタンドパック 1kg × 10 入

### シート状耐熱用ジャム

【タカ食品工業株式会社】

#### ジュレシート サクラ B600 (期間限定製品)

●**容量荷姿**：袋600g×10入  
●**特長**：春の代名詞「桜」を使用した、シート状の耐熱性ジャムです。生地への折り込みなどにご使用頂けます。桜葉のミンチ、エキスを加えておりますので、風味豊かです。



### シート状耐熱用ジャム

【タカ食品工業株式会社】

#### ジュレシート マーマレード B600

●**容量荷姿**：袋600g×10入  
●**特長**：ネーブルオレンジの皮をふんだんに使用した、香り高いシート状耐熱性ジャムです。生地とあわせてもオレンジの香りがしっかり残り、パンをいっそう美味しくさせます。



### シート状耐熱用ジャム

【タカ食品工業株式会社】

#### ジュレシート ブルーベリー B600

■**商品コード**：#28085  
●**容量荷姿**：袋600g×10入  
●**特長**：ブルーベリーのシート状耐熱性ジャムです。粘張性がよいので、生地と共に圧延することができます。



### シート状耐熱用ジャム

【タカ食品工業株式会社】

品名	容量荷姿
ジュレシート ストロベリー B600	袋 600g × 10 入
ジュレシート メープル B600	袋 600g × 10 入
ジュレシート 紅茶 B600	袋 600g × 10 入
ジュレシート ピザ B600	袋 600g × 10 入

### 1号缶入りジャム

【タカ食品工業株式会社】

#### ラズベリー P-30

■**商品コード**：#6441  
●**容量荷姿**：1号缶  
3.75kg×6缶入  
●**特長**：スリタイプのラズベリージャムです。



### 1号缶入りジャム

【タカ食品工業株式会社】

#### アプリコット P-30

■**商品コード**：#6145  
●**容量荷姿**：1号缶  
3.75kg×6缶入  
●**特長**：スリタイプのアプリコットジャムです。





## ④ フルーツ類

### 1号缶入りジャム ブルーベリー G-30

- 商品コード：#16287  
●容量荷姿：1号缶  
3.75kg×6缶入  
●特長：果肉入りのブルーベリー  
ジャムです。

【タカ食品工業株式会社】



### 上掛け（プレーンタイプ） ヌージュレー クイック SP

- 容量荷姿：スタンドバック  
1kg×10入  
●特長：簡単にご使用頂ける、ス  
トレートタイプの上掛けです。  
使用時に加熱は不要ですので、  
洋生・フルーツに最適です。

【タカ食品工業株式会社】



### 1号缶入りジャム

【タカ食品工業株式会社】

品名	容量荷姿
イチゴ P-30 ■商品コード：#16505	1号缶 3.75kg×6缶入
マーマレード P-67 ■商品コード：#16504	1号缶 3.75kg×6缶入

### 上掛け（プレーンタイプ）

【タカ食品工業株式会社】

品名	容量荷姿
ヌージュレー 35SP	SP…スタンドバック 950g×10入
ヌージュレー 70SP	スタンドバック 1070g×10入
ヌージュレー ドUBLE SP ■商品コード：#6872	SP…スタンドバック 1kg×10入

### 新素材

【タカ食品工業株式会社】

### コンフィ フィグ ブランシュ

- 商品コード：#6505  
●容量荷姿：スタンドバック  
1kg×10入  
●特長：トルコ産スミルナ種ドライ白  
イチジクを10mmカットし、戻しまし  
た。プレーンタイプですのでお好みの  
味付けができます。



### 栗加工品

【株式会社マルヤ】

### とってもマロンペースト

- 容量荷姿：1kg×10入  
●特長：とってもマロンをペースト  
にしました。使用原材料は栗と砂  
糖だけです。黄色いモンブランに  
最適です。



### 新素材

【タカ食品工業株式会社】

### コンフィ フィグ ノワール

- 商品コード：#2480  
●容量荷姿：スタンドバック  
1kg×10入  
●特長：アメリカ産ミッション種ドライ  
黒イチジクを10mmカットし、戻しま  
した。プレーンタイプですのでお好み  
の味付けができます。



### 栗加工品

【株式会社マルヤ】

### カスターニエペースト 40、50

- 商品コード：#16176  
●容量荷姿：1kg×10入  
●特長：イタリア産の栗を使用し  
ております。  
糖度(Bx)40、糖度(Bx)50。



### 新素材

【タカ食品工業株式会社】

品名	容量荷姿
コンフィ アプリコ	スタンドバック 1kg×6入
コンフィ クランベリー	スタンドバック 1kg×6入

### 栗加工品

【株式会社マルヤ】

### マロンコンフィッツヴェロナ

- 商品コード：#6072  
●容量荷姿：1号缶×6入  
●特長：イタリア産の栗をヴァニラ  
で仕上げた甘露煮です。  
糖度(Bx)58。  
20年のロングセラー商品の一つで  
す。



### 上掛け（プレーンタイプ） ヌージュレー 40SP

- 容量荷姿：SP…スタンドバック  
950kg×10入  
●特長：加水無しで加熱溶解後、  
40℃でご使用頂ける透明の上掛  
けです。

【タカ食品工業株式会社】



### 栗加工品

【株式会社マルヤ】

### プチプチマロンヴェロナ

- 商品コード：#16658  
●容量荷姿：1kg×10入  
●特長：ヨーロッパ産の栗をヴァニ  
ラで煮込み約2～3mmの小さな粒状  
に仕上げました。  
糖度(Bx)56。



## ④ フルーツ類

### フルーツ加工品 (柑橘系) イヨカンプチカット

- 商品コード：#6563
- 容量荷姿：1kg×10入
- 特長：愛媛産のイヨカンのピールを細かくカットして糖度(Bx)70に仕上げました。



【株式会社マルヤ】

### オレンジ加工品 オレンジ スライス A

- 商品コード：#6877
- 容量荷姿：1kgパック×6入  
10kg箱
- 特長：幅1ミリ、長さ約3~7センチ。



【株式会社うめはら】

### フルーツ加工品 (柑橘系) イヨカンスティック

- 商品コード：#6624
- 容量荷姿：1kg×10入
- 特長：イヨカンのピールを70mm×7mmのスティック状にカットして糖度(Bx)70に仕上げました。



【株式会社マルヤ】

### オレンジ加工品 オレンジ スティック

- 商品コード：#16456
- 容量荷姿：1kgパック×6  
10kg箱
- 特長：6ミリ×70~75ミリ、1kg当り350~370本。



【株式会社うめはら】

### さつまいも加工品 冷凍鳴門金時ペースト

- 商品コード：#7512
- 容量荷姿：7kg×3入
- 特長：徳島産の鳴門金時を蒸して加糖した焼き菓子用ペーストです。



【株式会社マルヤ】

### レモン加工品 レモン カット7ミリ AA

- 商品コード：#16764
- 容量荷姿：10kg箱
- 特長：角切り。



【株式会社うめはら】

### かぼちゃ加工品 M&M パンプキンみやこ

- 商品コード：#7315
- 容量荷姿：1kg×10入
- 特長：ニュージーランド産のかぼちゃを糖度(Bx)50のペーストに仕上げました。特注で糖度(Bx)40の製品もございます。殺菌しておりますので生ケーキにそのままご使用ください。M&Mは、ムースとモンブランの意味です。



【株式会社マルヤ】

### ユズ加工品 ユズカット 5 ミリ

- 商品コード：#16252
- 容量荷姿：1kgパック×6入  
10kg箱
- 特長：角切り。



【株式会社うめはら】

### オレンジ加工品 オレンジ カット 3 ミリ A

- 商品コード：#16014
- 容量荷姿：1kgパック×6入  
10kg箱
- 特長：角切り。



【株式会社うめはら】

### ミックスフルーツ加工品 ミックスフルーツ A

- 商品コード：#16057
- 容量荷姿：1kgパック×6入  
10kg箱
- 特長：内容は、オレンジ、レーズン、チェリー(1/2カット)、アップル、パイン。



【株式会社うめはら】

### オレンジ加工品 オレンジ カット 7 ミリ A

- 商品コード：#16171
- 容量荷姿：1kgパック×6入  
10kg箱
- 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】

### ミックスフルーツ加工品 ミックスフルーツ DC5

- 商品コード：#26063
- 容量荷姿：10kg箱
- 特長：内容は、ミックスフルーツDのチェリーを5mmカットしたタイプ。



【株式会社うめはら】

## ④ フルーツ類

### マロンペースト 和栗

【株式会社うめはら】

- 容量荷姿：1kgパック×12
- 原材料：栗、砂糖
- 配送：冷凍便
- 特長：2ミリメッシュ。栗を果皮付きのまま焙煎した香り高いマロンペースト。



### 加工食品

### FDストロベリー 0~5mmピース

【明治製菓株式会社】

- 商品コード：# 6468
- 容量荷姿：250g×8入りケース
- 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。



### マロンペースト

【株式会社うめはら】

### MARRON マロンミディアムブローケン

- 容量荷姿：1kgパック×10
- 原材料：栗（スペイン産マロン（ロンガル種））、砂糖
- 配送：冷凍便
- 特長：ヨーロッパ産栗の特徴を生かしたマロンペースト。



### 加工食品

### FDストロベリーパウダー ヨーロッパ

【明治製菓株式会社】

- 商品コード：# 16485
- 容量荷姿：1kg入り/袋
- 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。

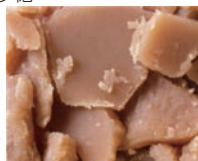


### マロンペースト

【株式会社うめはら】

### MARRON ナポリマロンペースト

- 容量荷姿：250gパック×36、1kgパック×12
- 原材料：栗（イタリア産マロン（ナポリ種））、砂糖
- 配送：冷凍便
- 特長：0.8ミリメッシュ。ヨーロッパ産栗の特徴を生かしたマロンペースト。



### フルーツ缶詰

### 洋なし・シラップ漬け（ライト）

【アルドモナ】

- 容量荷姿：1号缶×6缶入
- 形状：2つ割り
- 原産国：オーストラリア
- 固形量：1650g
- 内容総量：3010g
- 果肉の大きさ：混合



### 紀州和歌山産の梅

【株式会社うめはら】

### 青梅ドレン丸 S（糖度 45.5±2）

- 容量荷姿：3.4kg缶×6、10kg缶
- 粒数 Sサイズ、3.4kg缶 160個前後、10kg缶 440±20個



### 青梅ドレン丸 M（糖度 45.5±2）

- 容量荷姿：3.4kg缶×6、10kg缶
- 粒数 Mサイズ、3.4kg缶 120個前後、10kg缶 340±20個

### フルーツ缶詰

### フルーツカクテル・シラップ漬け（ヘビー）

【ゴールドリーフ】

- 商品コード：# 16008
- 容量荷姿：2号缶×24缶入
- 原産国：南アフリカ共和国
- 固形量：500g
- 内容総量：825g
- フルーツの種類：黄もも、洋なし、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ



### 紀州和歌山産の梅

【株式会社うめはら】

### シソ梅ドレン丸 S（糖度 47±2）

- 容量荷姿：3.4kg缶×6、10kg缶
- 粒数 Sサイズ、3.4kg缶 160個前後、10kg缶 440±20個



### シソ梅ドレン丸 M（糖度 47±2）

- 容量荷姿：3.4kg缶×6、10kg缶
- 粒数 Mサイズ、3.4kg缶 120個前後、10kg缶 340±20個

### フルーツ缶詰

### あんず・シラップ漬け（ヘビー）

【ゴールドリーフ】

- 商品コード：# 6435
- 容量荷姿：2号缶×24缶入
- 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



### 加工食品

### FDストロベリーホール

【明治製菓株式会社】

- 容量荷姿：4kgバルク入りケース
- 特長：ポーランド産センガセンガナ種のいちごをホールのまま、フリーズドライにしました。



### フルーツ缶詰

### 黄桃・シラップ漬け（ライト）

【ゴールドリーフ】

- 商品コード：# 6335
- 容量荷姿：2号缶×24缶入
- 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



## ④ フルーツ類

### ■ ブルーベリー&ハニー

【株式会社加藤美蜂園本舗】

- 容量荷姿：800g（固形量270g）×6本
- 特長：生より美味しい!! ブルーベリー&ハニー。幅広く愛されているブルーベリーとはちみつは相性バッチリです。そのまま食べても美味しくトッピングにも!!



乾燥ゆず皮

【株式会社加藤美蜂園本舗】

### ゆず陳皮【12-50】【20-50】

■商品コード：【12-50】：#16247 【20-50】：#16302

- 容量荷姿：1kg×5袋、2kg×5袋/ポリ内袋詰めカートン入り、5kg×1袋
- 特長：高知県馬路村産のゆず皮を乾燥・粉砕した、香り高さゆず皮陳皮です。漬物・製麺の練り込み・ゆず香辛料・ふりかけ等の原料としてお使いください。



ゆず生皮スライス

【株式会社加藤美蜂園本舗】

### ゆず生皮スライス【KYS-1.2A付】【KYS-3.0A付】

- 容量荷姿：1kg×10袋/ポリ内袋詰めカートン入り（冷凍品）
- 特長：高知県北川村産のゆずの生皮をスライスした商品です。ゆずジャム、ゆず茶、マドレーヌ、漬物等の原料としてお使いください。



### ■ ハニー・クランベリー〈ホール〉

【株式会社加藤美蜂園本舗】

- 商品コード：#6253
- 容量荷姿：1kg（固形量500g）×6袋
- 特長：ヘルシーベリーの決定版!! 爽やかな酸味と、まろやかな蜂蜜が甘酸っぱさを協調します。美味しさの秘蜜はハチミツシロップ。これはとっても美味しいベリーです。



### ■ ドライ・クランベリー・ソフト & モイスト ハニー・ドライ・クランベリー

【株式会社加藤美蜂園本舗】

■商品コード：ドライ・クランベリー・ソフト&モイスト：#16374  
ハニー・ドライ・クランベリー：#6253

- 容量荷姿：1kg×6袋
- 特長：ヘルシーベリーの決定版!! 爽やかな酸味と、まろやかな蜂蜜が甘酸っぱさを協調します。美味しさの秘蜜はハチミツシロップ。これはとっても美味しいベリーです。



### フルーツピューレ ペロス & ジュリアン

【DKSH ジャパン株式会社】

- 容量荷姿：1kgプラスチックボトル×6本/カートン
- 特長：冷凍ピューレと違い解凍する手間がいらず、そのまま直ぐ使用できます。容器をふるだけで混ざり、計量も簡単です。開け閉めが容易にできるキャップタイプ。90%フルーツ、10%加糖（商品によって若干異なります）。



バナナ  
(バナナス)  
■商品コード  
# 16364



ブルーベリー  
(ミルティエユ)  
■商品コード  
# 16372



ストロベリー  
(フレーズ)  
■商品コード  
# 16370



マンゴ  
(マング)  
■商品コード  
# 16368



ラズベリー  
(フランボワーズ)  
■商品コード  
# 16367



ペアー  
(ポワール)  
■商品コード  
# 16366



ホワイトピーチ  
(ペーシュ)  
■商品コード  
# 16365



ブラックカラント  
(カシス)  
■商品コード  
# 16371

### フィリング マンゴーノーサ

【DKSH ジャパン株式会社】

- 商品コード：#16627
- 容量荷姿：6kg  
プラスチックバケツ
- 特長：マンゴ風味とパッションフルーツの酸味が特徴の口溶け滑らかフィリングです。扱いやすくそのままチョコレート製品・サンドクリーム・生ケーキにご使用いただけます。



### フィリング フランボノーサ

【DKSH ジャパン株式会社】

- 商品コード：#16628
- 容量荷姿：6kg  
プラスチックバケツ
- 特長：滑らかな口溶けのフランボワーズフィリングです。マンゴーノーサ同様扱いやすくそのままご使用いただけます。色鮮やかさと上質な風味もひとつの特徴です。



### ドレンチェリー (赤)

【和歌山罐詰株式会社】

- 商品コード：#16803
- 容量荷姿：400g×5×12  
24kg/箱
- 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。



## ④ フルーツ類

【和歌山罐詰株式会社】

### ドレンチェリー（緑）

■商品コード：#16804

●容量荷姿：400g×5×12  
24kg/箱

●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。



【大信実業株式会社】

### ドライフルーツ パイヤスティック パイヤダイス 8mm

●容量荷姿：1kg×20  
●原産国：タイ



### レーズン加工品 KB レーズン

【双日株式会社】

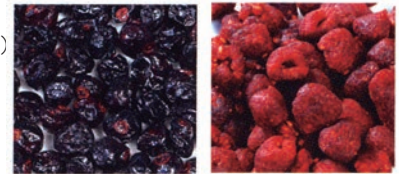
●特長：天日乾燥されたトンプソン種なしレーズンです。このサイズはレーズン生産量の約75%を占めております。製パン、製菓、チョコレート・コーティング、シリアル、スナック等に使用される一番の人気製品です。1ポンド当たりの粒数は800～1,200です。



【大信実業株式会社】

### ドライフルーツ カシス（ブラックカラント） ラズベリー

●容量荷姿：10kg  
●原産国：オランダ（カシス）  
米国（ラズベリー）



### レーズン加工品 ゴールデン・ファンシー・トンプソン種なしレーズン

【豊田通商株式会社】

●特長：トンプソン種なしぶどうから作られます。二酸化硫黄を使い、トンネルを通して乾燥し、金色のレーズンになります。サンメイド・ゴールデン・レーズンは高品質で、主に製パン、製菓に使われております。



### ドライフルーツ ドライ マンゴースライス

【株式会社デルタインターナショナル】

●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。SO<sub>2</sub>添加の商品もあります。



### レーズン加工品 種なしミゼット

【豊田通商株式会社】

●特長：天日乾燥されたトンプソン種なしレーズンです。サイズはセレクトやシリアル・ミゼットより小さく、パン、菓子、シリアル等の業務用に使われます。1ポンド当たりの粒数は1,600～2,400です。



### ドライフルーツ ドライ バナナ

【株式会社デルタインターナショナル】

■商品コード：#16385  
●容量荷姿：2kg×10  
●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頂けます。



### レーズン加工品 ザンテ・カラント

【豊田通商株式会社】

■商品コード：#16704

●特長：ブラック・コリンスぶどうを天日乾燥させたものです。色は非常に濃く、通常のトンプソン種なしレーズンの4分の1サイズになります。ザンテの酸味と独特な味は製パン、製菓及び料理に適しております。ホット・クロス・パンの伝統的な原材料です。1ポンド当たりの粒数は3,500～5,000です。



### 栗加工品 天津甘栗シロップCT

【堂本食品株式会社】

■商品コード：#16181  
●容量荷姿：800g×12入  
●特長：天津甘栗シロップをクラッシュしてありますので、手間がはぶけ、使いやすくなっています。和洋デザートに活用範囲が広がります。



### ドライフルーツ パインスライス

【大信実業株式会社】

■商品コード：#16582

■商品コード：#16856

■商品コード：#16388

●容量荷姿：1kg×20  
●原産国：タイ



### 栗加工品 天津甘栗シロップ（業務用）800g

【堂本食品株式会社】

■商品コード：#16231  
●容量荷姿：800g×10入  
●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。和洋のデザート素材として活用いただけます。



## ④ フルーツ類

栗加工品

### マロングラッセバラ コーティングタイプ

- 商品コード：#16684
- 容量荷姿：25粒×20箱
- 特長：バラ売りや他のお菓子との詰合にご利用ください。個包装は青金無地、赤金無地も選べます。



【フタバ食品株式会社】

栗加工品

### プチマロン S

- 容量荷姿：100粒×5トレー
- 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。



【フタバ食品株式会社】

栗加工品

### マロングラッセバラ 真空タイプ

- 商品コード：#16685
- 容量荷姿：25粒×20箱
- 特長：バラ売りや他のお菓子との詰合にご利用ください。個包装は青金無地、赤金無地も選べます。



【フタバ食品株式会社】

栗加工品

### 韓国産 栗甘露煮 1級 S ホール

- 商品コード：#16208
- 容量荷姿：9ℓ缶



【くみあい食品工業株式会社】

栗加工品

### スペシャルマロングラッセバラ コーティングタイプ

- 商品コード：#16353
- 容量荷姿：25粒×3箱
- 特長：イタリアからマロングラッセを直輸入し、コーティングなど最終加工をして出荷致します。完全受注生産。粒数は前後致します。



【フタバ食品株式会社】

栗加工品

### 渋皮付 栗甘露煮

- 商品コード：#16138
- 容量荷姿：1号缶×6缶入
- 固形量：1900g
- 内容総量：3500g
- 韓国産栗使用



【堀永殖産株式会社】

栗加工品

### ロッチェ ブローイングタイプ

- 商品コード：#16165
- 容量荷姿：5kg×1袋、1kg×10袋、170g×35袋
- 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。



【フタバ食品株式会社】

栗加工品

### 栗甘露煮 小割

- 商品コード：#6368
- 容量荷姿：1号缶×6缶入
- 固形量：1900g
- 内容総量：3500g
- 韓国産栗使用



【南食品工業株式会社】

栗加工品

### マロンチップ ブローイングタイプ

- 容量荷姿：1kg×10袋
- 特長：細かなダイスカット（約5mm）。お菓子を上品に致します。



【フタバ食品株式会社】

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缶入
- 固形量：1900g
- 内容総量：3500g
- 韓国産栗使用



【南食品工業株式会社】

栗加工品

### プチマロン M

- 容量荷姿：30粒×20箱
- 特長：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。



【フタバ食品株式会社】

ペースト

### 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。



【株式会社ナリツカ コーポレーション】

## ④ フルーツ類

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」のエキスと花卉を使用したペースト。クリアー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 マンゴ

■商品コード：#6506

●容量荷姿：1kg

●特長：数ある品種の中でもこのトミアトキンス種は、他の品種と比べ熟した時の甘さは、格別高いと評判です。濃厚な甘みでありながらさっぱりとした後味は、日本のジメジメした夏を忘れさせるスイーツ作りに最高の素材です。



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：フルーティー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。



天然フレーバー

【株式会社アロマティーク】

### セバロメ社 フルーツペースト

●容量荷姿：1kg

●特長：濃縮果汁、パルプ、天然エッセンス含有。天然素材のペースト。耐熱水溶性、味覚、香り。



## 濃縮果汁・エキス トックブランシュ

【ドーバー洋酒貿易株式会社】

●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、ジェラート、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。



■商品コード  
# 16756

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を程良くブレンドし、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  
# 16361

カシス（カシス濃縮果汁）  
フランス・デジ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もそのままお届けします。



■商品コード  
# 16347

フレース（フレース濃縮果汁）  
スイス、イタリア産の苺を主体に、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  
# 16753

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  
# 16754

紅茶（紅茶濃縮エキス）  
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  
# 16362

抹茶（紅茶濃厚エキス）  
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  
# 16757

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  
# 16346

さくら（さくらエキス）  
日本の香り高い桜を代表する、神奈川県関山（かんざん）、山桜のそこここない香りを大切に表現しました。



■商品コード  
# 16758

メロン（メロン果汁シロップ）  
北海道産ルピ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。

## ④ フルーツ類

### 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**

- 容量荷姿：700ml
- 品名：商品コード
- グリーンアップル・シロップ：#5401
- キウイ・シロップ：# 5404
- マンダリン・シロップ：# 5412
- ピーチ・シロップ：# 5417
- パッションフルーツ・シロップ：# 5416
- イエローバナナ・シロップ：# 5424
- 洋なし・シロップ：# 5425
- マンゴ・シロップ：# 5431
- レモン・シロップ：# 5423
- ライチ・シロップ：# 5437
- ウォーターメロン・シロップ：# 5438
- メロン・シロップ：# 5445
- パイナップル・シロップ：# 5440
- グレープフルーツ・シロップ：# 5441
- ブラッドオレンジ・シロップ：# 5444
- グアバ・シロップ：# 5447
- グリーンバナナ・シロップ：# 5453
- ポムグレナート（ざくろの実）・シロップ：# 5448
- アプリコット・シロップ
- ピンクグレープフルーツ・シロップ：# 5450



### 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**

- 容量荷姿：700ml
- 品名：商品コード
- ストロベリー・シロップ：#5413
- ラズベリー・シロップ：# 5421
- クランベリー・シロップ：# 5414
- カシス・シロップ：# 5403
- ブルーベリー・シロップ：# 5418
- チェリー・シロップ：# 5436



### 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**

- 容量荷姿：700ml
- 品名：商品コード
- ヘーゼルナッツ・シロップ：#5420
- パナラ・シロップ：# 5422
- アーモンド・シロップ：# 5427
- ココナッツ・シロップ：# 5411
- キャラメル・シロップ：# 5405
- アイリッシュ・シロップ：# 5400
- チェスナッツ・シロップ：# 5434
- シナモン・シロップ
- アマレット・シロップ



### さつま芋加工品 【株式会社ポテトシブヤ】 **芋ペースト**

- 商品コード：#7162
- 容量荷姿：13%加糖タイプ（焼芋タイプ）5kg×2  
 13%加糖タイプ（蒸し芋タイプ）5kg×2  
 40%加糖タイプ（蒸し芋タイプ）5kg×2
- 種子島紫
- 容量荷姿：13%加糖タイプ（紫芋ペースト）5kg×2
- 特長：鹿児島産さつまいもを使用。焼き芋タイプと蒸し芋タイプの2種類。13%加糖しそれぞれの用途に応じた使用の出来る製菓材料です。その他に紫芋（種子島産）を使用したペーストもあります。鮮やかな紫色が特徴の製菓材料です。



### 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**

- 容量荷姿：700ml
- 品名：商品コード
- ストロベリー・シロップ：#5413
- ラズベリー・シロップ：# 5421
- クランベリー・シロップ：# 5414
- カシス・シロップ：# 5403
- ブルーベリー・シロップ：# 5418
- チェリー・シロップ：# 5436



### さつま芋加工品 【株式会社ポテトシブヤ】 **おさつダイス**

- 商品コード：#77062
- 10ミリカットタイプ
- 種類：糖度39～45、糖度47～53
- 容量荷姿：1kg×6入り×2（おさつダイス1kg）  
 3.5kg×2入り×2（皮なしおさつダイス3.5kg）
- 13ミリカットタイプ
- 種類：糖度39～45
- 容量荷姿：1kg×6入り×2
- 特長：南九州の契約農家で栽培された良質のさつま芋を使用し、ダイス状にカットしてポイルシロップ漬けした用途の広い食材です。





## ⑤ 酒 類

## ⑤ 酒 類

### リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】 ソミュール トリプルセック

■商品コード：#20815

●容量荷姿：1.5L

●特長：ソミュール トリプルセックは、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っています。深い甘さと、キレの良さをも持ち合わせているソミュール トリプルセックは、秘伝のハーブの香りと共に、菓子作りはもちろんのこと、ロックでもストレートでも、カクテルにしても、フランスの多くのトリプルセック愛飲家の認めるところです。



### 和酒 (リキュール) 【ドーバー洋酒貿易株式会社】 ドーバー 和酒 桜

■商品コード：#10555

●容量荷姿：700ml 1800ml

●特長：日本人にとって春爛漫の桜ほど、明るく大きな希望に満ち、人生を語りかける花はありません。荘厳に咲き競う満開の桜花と、やがて散りゆく惜別の想いと共に、ドーバーは日本人の心「さら」に想いを込めてリキュールにしました。桜の美しい彩りと馥郁たる桜葉の香り、心とむひとときを演出して下さい。



### スピリット・ブランデー 【ドーバー洋酒貿易株式会社】 ドーバー ラム 45°

■商品コード：#292

●容量荷姿：1800ml 20ℓ

●特長：ドーバー ラムの大きな特長は、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といえます。その深い香りマイルドな風味は製品に無理なく確実に表現されます。



### 和酒 (リキュール) 【ドーバー洋酒貿易株式会社】 ドーバー 和酒 栗

■商品コード：#355

●容量荷姿：700ml 20ℓ

●特長：栗と調和する馥郁たる香りのラムを基調としてバランスのとれた豊潤な香りと、まろやかな風味を極めたリキュールです。館への練り込みや羊羹などでラムとマロンの香り高く芳醇なコクをお試しください。お菓子の味を引き出していっそうおいしく仕上げます。



### スピリット・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

●容量荷姿：1800ml 20ℓ

●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。特にドーバー ブランデーは、他の多くのブランデーと異なり豊かな風味を有し、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おります。その濃厚なボディは熱、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です。同量の使用で効果を発揮します。



### 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

●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ック島に、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 ラムはマルティニックで蒸留後、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充分に活かした、ラムの貴婦人といえましょう。



### ブランデー・リキュール 【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

●容量荷姿：1800ml 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。酒税改正により節税メリットはなくなりましたが、製品の風味を変えたくないというプロのこだわりのお返し、永年お使い親しんでいただいたデミセック ブランデーシリーズをよりお求め安い価格でご提供し続けております。



### ラム 【ドーバー洋酒貿易株式会社】 ネグリタ ラム (ホワイト)

■商品コード：#267

●容量荷姿：700ml

●特長：ラベルの少女の横顔が、シンボルマークとして有名な、バーディネーの主力製品ネグリタラム。そのホワイトラムはデリケートな香りと風味を活かした、柔らかく、かつすっきりしたミディアムタイプです。今やドリンクでは、フランス人に欠かせないスピリッツであり、バーディネーならではの最高傑作品といえるでしょう。



### ブランデー・リキュール 【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、香り高い最高級蒸留酒です。



### 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

●容量荷姿：700ml

●特長：1867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作。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、バニラの風味を配って仕上げました。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。



### 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りすぐり、ブランデー、酒精等で数ヵ月浸漬、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行い、無色透明な、まろ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クをあたえ、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。一度お試しください。ドーバー クレーム ド カカオ (ブラウン) もございます。



### リキュール 【ドーバー洋酒貿易株式会社】 グヨ アニゼット

●容量荷姿：700ml

●特長：古くから地中海沿岸地方の人々に親しまれている、薬草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(姫ういきょう)などの芳香植物を混ぜ、丹念に蒸留されているため、美味なるうえにも爽快感があることが特徴です。フランス ディジョンにあるグヨ社の傑作といわれています。



リキュール・ブランデー 【ド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、シュヴァルツヴァルトの産。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、ドリンクや洋菓子造りに欠かせないパートナーとなっています。



リキュール 【ド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、エレガンスな香り、みずみずしい口あたりは「感動にリキュール」と賞賛されています。



ブランデー・リキュール 【ド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：#20100

●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。その精神は今でも変わらず、拡大主義をとらず、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、シュヴァルツヴァルト（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。3-タンネン社の歴史は、まさにドイツキルシュの歴史です。



マルサワイン 【ド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>

●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。



ブランデー・リキュール 【ド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：#773

●容量荷姿：1000ml

●特長：グルメの国ベルギーが誇る、オレンジ リキュールの第一級品。フルクローア社オーナー家は、ナポレオン一世から伯爵位を授けられた由緒ある家柄です。今でもマンダリン ナポレオンはナポレオン時代と同じ品質の原料、つまり厳選されたスペイン産マンダリンとオールドコニャックで、昔ながらの伝統的製法により造られ世界150ヶ国で好評を得ています。



マール ド シャンパーニュ 【ドバー洋酒貿易株式会社】

### ゴヤール マール ド シャンパーニュ

●容量荷姿：700ml 40°

●特長：マール ド シャンパーニュは、伝統的にはディジェスティフ(食後酒)として楽しまれますが、現在ではチョコレート系、フルーツ系の洋菓子に奥深い風味を与える名酒として、世界中で高く評価されています。



アップルブランデー 【ド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に最高級品。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 【ドバー洋酒貿易株式会社】

### ルクサルド 杏仁 リキュール

●容量荷姿：750ml 5ℓ

●特長：風味豊かなイタリア産アンズの核を主体に造られた、ルクサルド“杏仁”リキュール。無着色、そしてアルコール度数を極限まで抑えながらも、従来にない杏仁の香りを凝縮。少量でもしっかりとした風味を醸し出す、杏仁豆腐に最適のオリジナルリキュールとして日本の皆様にお届けします。



ラム 【ド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ます。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を有すラムです。



リキュール 【サントリー酒類株式会社】

### マリブ ココナツ リキュール

■商品コード：#271

●容量荷姿：700ml 梱包12本

●輸入先：イギリス

●特長：夏を思わせるココナツの風味と味わいは若者を中心に世界中で人気。



リキュール 【ド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。



リキュール 【サントリー酒類株式会社】

### カルーア コーヒー リキュール

■商品コード：#351

●容量荷姿：1000ml、700ml 梱包12本

●輸入先：メキシコ

●特長：カルーアの原料は、香り高くローストされた良質なアラビカ種のコーヒー豆。世界各国で愛され続けているリキュール。



## ⑤ 酒 類

### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 ティフィン ティーリキュール

- 容量荷姿：750ml 梱包6本
- 輸入先：ドイツ
- 特長：厳選された紅茶葉を贅沢に使用してつくられた、高品質な紅茶リキュール。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 サントリー ヘルメス グリーンティ

- 商品コード：#326
- 容量荷姿：720ml 梱包12本
- 特長：京都宇治で採れた抹茶と玉露を丁寧に漬け込んで作り上げた、日本を代表する和素材のリキュール。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 カンパリ

- 商品コード：#743
- 容量荷姿：1000ml 梱包12本
- 輸入先：イタリア
- 特長：ビターオレンジ・キャラウェイ、コリアンダー等数多くのハーブを使用してつくる、イタリアを代表するリキュール。柑橘系フルーツと良い相性です。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 サントリー ヘルメス ストロベリー

- 商品コード：#321
- 容量荷姿：720ml 梱包12本
- 特長：爽やかなイチゴの香りが心地良いストロベリーのリキュール。お菓子づくりにもカクテルにも活躍。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 ディサローノ アマレット

- 商品コード：#362
- 容量荷姿：700ml 梱包12本
- 輸入先：イタリア
- 特長：1525年イタリアで誕生したディサローノはアマレットリキュールの元祖。あんずの核などから抽出したナチュラルな抽出液が原料。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 サントリー ヘルメス バナナ

- 商品コード：#322
- 容量荷姿：720ml 梱包12本
- 特長：生のバナナを丁寧に皮むきし、そのまま漬け込んで作り上げた風味豊かなリキュール。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 デカイパー バタースコッチ キャラメル

- 容量荷姿：700ml 梱包6本
- 輸入先：オランダ
- 特長：アメリカでも大人気のバタースコッチキャラメル。アイスクリーム、ミルクとの相性抜群の革新的な「甘い」リキュール。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 サントリー ヘルメス メロン

- 商品コード：#314
- 容量荷姿：720ml 梱包12本
- 特長：凝縮したメロンの香りと心地よく甘やかな味わいが魅力のリキュール。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 デカイパー ワイルドストロベリー

- 容量荷姿：700ml 梱包6本
- 輸入先：オランダ
- 特長：熟したフレッシュな「野いちご」の香りが詰まったフルーティで色鮮やかなリキュール。ミルクやヨーグルトドリンクとの相性も抜群。



### ブランデー 【サントリー酒類株式会社】 VSOP ブランデー製菓用 [1800ml]

- 商品コード：#106
- 容量荷姿：1800ml×6



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 サントリー ヘルメス ホワイトキュラソー

- 商品コード：#304
- 容量荷姿：720ml 梱包12本
- 特長：オレンジ果皮の香味成分を抽出したりキュール。カクテルの材料には欠かせないリキュールの定番。



### リキュール 【サントリー酒類株式会社】 VO ブランデー製菓用 [1800ml]

- 商品コード：#120
- 容量荷姿：1800ml×6



## 5 酒 類

### リキュール 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】 COMBIER バラのリキュール 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。野バラのビュール“エグランティーン”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。



### リキュール 【日仏商事株式会社】 コアントロー 40° [1500ml]

- 容量荷姿：1500ml 梱包6本  
●特長：コアントローは、コアントロー社が製造するホワイトキュラソーの1つである。オレンジの香りとまろやかな甘さが特徴で、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する。これは良質のオレンジが使われている証拠であり、コアントローがホワイトキュラソーと言われる所以とも言える。



### ブランデー 【株式会社前田商店】 ミクロ フランボワーズ

- 商品コード：#803  
●容量荷姿：700ml  
アルコール分 40%、原産国 フランス  
●特長：アルザス地方の木いちごのブランデーです。



### リキュール 【日仏商事株式会社】 コアントロー 54° [1000ml]

- 容量荷姿：1000ml 梱包6本



### リキュール 【株式会社前田商店】 ミクロ キルッシュ

- 商品コード：#708  
●容量荷姿：1000ml  
アルコール分 40%、原産国 フランス  
●特長：アルザス地方の風味豊かなリキュールです。



### リキュール 【MHD モエヘネシー ディアジオ株式会社】 グラン マルニエ コルドンルージュ

- 商品コード：#374  
●容量荷姿：700ml 梱包12本、2ℓ 梱包4本  
●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。



### リキュール 【株式会社前田商店】 ミクロ フレイズ

- 商品コード：#703  
●容量荷姿：700ml  
アルコール分 25%、原産国 フランス  
●特長：アルザス地方の風味豊かな苺のリキュールです。



### ラム 【株式会社 エイ・ダブリュー・エイ】 シュトロウ ラム 40°

- 商品コード：#261  
●容量荷姿：1000ml×6  
●特長：シュトロウ40シリーズには独特の風味があり、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のは、まさにオーストリアラム酒の人気の証です。一流レストランのトップシェフ達と何百万もの家庭においていかにオリジナルシュトロウがデリケートなデザートや菓子類の仕上げの決め手となるかを発見しました。



### リキュール 【株式会社前田商店】 ミクロ フランボワーズ

- 商品コード：#701  
●容量荷姿：700ml  
アルコール分 25%、原産国 フランス  
●特長：アルザス地方の風味豊かな木いちごのリキュールです。



### ラム 【キリンビール株式会社】 マイヤーズ ラム

- 商品コード：#297  
●容量荷姿：700ml×12  
●特長：ジャマイカで蒸留後、ホワイト・オーク樽に詰め、ラムの熟成に適した気候のイギリスのリバプールまで送り、そこで長期熟成させるという贅沢な製法を100年以上続けています。



### リキュール 【株式会社前田商店】 ミクロ ポアウィリアム

- 商品コード：#700  
●容量荷姿：700ml  
アルコール分 25%、原産国 フランス  
●特長：アルザス地方の風味豊かな洋ナシのリキュールです。





## ⑥ 糖 類

## 6 糖 類

### 上白糖 スプーン印 J

■商品コード：#5002  
●容量荷姿：20kg

【三井製糖株式会社】



### トレハロース製品 トレハ

■商品コード：#5106、#5114  
●容量荷姿：20kg紙袋入り  
12kg段ボール詰(2kg入りポリ袋×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。

【株式会社 林原】



### グラニュー糖 CIG<sub>2</sub>

■商品コード：#5008  
●容量荷姿：20kg

【伊藤忠製糖株式会社】



### トレハロース製品 トレハ(微粉)

■商品コード：#5107  
●容量荷姿：20kg紙袋入り  
12kg段ボール詰(2kg入りポリ袋×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。

【株式会社 林原】



### グラニュー糖 CIM<sub>2</sub>

■商品コード：#5001  
●容量荷姿：20kg

【伊藤忠製糖株式会社】



### マルトース製品

### サンマルト シロ

■商品コード：#5905  
●容量荷姿：20kg紙袋入り  
●成分：水分7.0%以下、マルトース89.0±2.0%

●特長：砂糖の3分の1の甘味度と、砂糖に似た諸物性をもつ糖質。砂糖の一部を置換することで、甘さを抑えることが可能です。甘味を上げずに糖度が上げられるため、商品の日持延長に効果を発揮します。餅生地、スポンジケーキの老化を抑え、しっとり感のある柔らかさを保ちます。イチゴジャムの色素を長期にわたって安定化します。

【株式会社 林原】



### 三温糖 CIB<sub>2</sub>

■商品コード：#5018  
●容量荷姿：20kg

【伊藤忠製糖株式会社】



### 特殊水飴製品

### ハローデックス

■商品コード：#5218  
●容量荷姿：24kg缶入り、タンクローリー、5kg×3本  
●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：低甘味で温和な甘味質を有し、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の用途にも使用できます。

【株式会社 林原】



### 精製白双糖 F<sub>3</sub>

■商品コード：#5045  
●容量荷姿：30kg

【日新製糖株式会社】



### ブドウ糖・水飴

### 水飴

■商品コード：#5201  
●容量荷姿：25kg、ローリー  
●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。

【東洋化学株式会社】



### 甜菜糖

### 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。

【日本甜菜製糖株式会社】



### 各種製菓材料

### 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 ケース  
●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】





## ⑥ 糖 類

赤砂糖

### シュークル・ルージュ

【株式会社 明治】

■商品コード：#5610

●容量荷姿：1kg×10袋

●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。



糖類

### 粉糖 (コンス入)

【株式会社平野屋】

■商品コード：#5004

●容量荷姿：3kg×5袋

●特長：コンスターチを2%添加することで泣き防止になっています。



砂糖類

【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。



デコレーション用砂糖類 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

### LEBBE ラフティスノウ

■商品コード：#9057

●容量荷姿：1kg、ケース：10袋

●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もふりかけても、通常の粉糖のように溶けない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。



液状フォンダン

【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ます。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。使い方は、40℃前後の湯銭にかけ、温めてからお使いください。



砂糖

【日仏商事株式会社】

### ヴェルジョワーズ ブリュン(茶)

■商品コード：#5161

●容量荷姿：500g×12(クラフト紙袋)

●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。ゴーフム、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。



糖類

### 粉糖 (コンス無し)

【株式会社有友商店】

■商品コード：#5005、5003

●容量荷姿：3kg×5袋、20kg

●特長：グラニュー糖を微粉碎した製品です。  
※吸湿により固着が発生する場合があります。



砂糖

【日仏商事株式会社】

### コンフィシュック ジャム用

■商品コード：#5115

●容量荷姿：1kg×6(紙箱)

●特長：お店やご家庭でも簡単に出来立てのジャムをお楽しみいただけるように作られた砂糖です。お好きなフルーツ1kgをサイコロ状にカットもしくはお好みの大きさに潰して容器等に入れ、コンフィシュック1kgと混ぜ合わせて完全に溶けるまで漬け込みます。強火で5分間煮こんだら美味しいジャムの出来上がりです。



砂糖類

【株式会社加藤美蜂園本舗】

### ハニーメイプル Y7

■商品コード：#5525

●容量荷姿：7kg (ポリ容器) ×3本

●特長：着色料のカラメルを使わず、まろやかなハチミツと、すっきりとした甘みが特長のでんさいオリゴ糖、それにカナダ産のメイプルシロップを13%も使ったゴージャスなケーキシロップです。



### プリン用タブレット

【仙波糖化工業株式会社】

製品名	荷 姿	製品特徴	主な用途	食品添加物	
TAB-1.6	200g×5×10	適度な甘みと苦味を有する製品 (1粒約1.6g)	カスタードプリン用 (非常に使いやすいタブレット状)、 製菓、製パン用	なし	
TAB-2	200g×5×10	適度な甘みと苦味を有する製品 (1粒約2g)			
TAB-2-2	200g×5×10	苦み強調品 (1粒約2g)			
TAB-3	200g×5×10	適度な甘みと苦味を有する製品 (1粒約3g)			
TAB-3-B	200g×5×10	苦み強調品 (1粒約3g)			
TAB-3-MO	200g×5×10	ラム酒・メイプル風味 (1粒約3g)			香料
TAB-3-HA	200g×5×10	ハチミツ風味 (1粒約3g)			香料
TAB-3-KO	200g×5×10	黒糖風味 (1粒約3g)			香料
TAB-3-MCA	200g×5×10	メイプル風味 (1粒約3g)			香料



⑥  
糖  
類

## 6 糖 類

### 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	
		テンフリー缶	ポリ容器
サクラ印 純粋アカシアはちみつ	中国	25kg (18L)	
サクラ印 純粋ソウメイはちみつY	中国		
サクラ印 純粋オランダはちみつ	メキシコ、スペイン、他国		
サクラ印 純粋カナダ産はちみつ	カナダ		
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 2.5kg×6本(1.8L)	
サクラ印 純粋ハチミツ	中国、アルゼンチン、ニュージーランド、カナダ、他国		
サクラ印 純粋ハチミツ【ホワイトキャップ】	中国		

●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			
サクラ印 瞬間加熱はちみつ BK-6	中国		7kg×3本 (5L)	
サクラ印 瞬間加熱はちみつ BK-7	メキシコ、スペイン、他国			

使いやすい  
BKシリーズ  
ふんわり  
ポリ容器  
2.5kg(6本入)



### 耐熱性固形ハチミツ フィール・ハニー

【株式会社加藤美蜂園本舗】

■商品コード：#5336

●容量荷姿：1kg×6(袋)

●特長：アルゼンチン産はちみつが約80%も含有した贅沢なはちみつゼリーです。製菓・製パンの練り込み、各種スイーツのトッピングに。まろやかな甘さと食感が製菓・製パン、各種スイーツ等を演出します。



### 耐熱性固形 メープルタイプシロップ フィール・メープル

【株式会社加藤美蜂園本舗】

■商品コード：#5674

●容量荷姿：1kg×6(袋)

●特長：カナダ産のメープルシロップと、アルゼンチン産はちみつを使用した、メープルの風味豊かなゼリーです。製菓・製パン、マフィンの練り込み、各種スイーツのトッピングにどうぞ。



### メープルシュガー 【株式会社メープルファームズジャパン】 MFJ メープルシュガー

■商品コード：#5166

●容量荷姿：1kg×10、10kg×1

●特長：シロップと比べ水分量を気にせず幅広く使えます。業務用・家庭用として世界で最も愛用されています。コクとキレのある風味の強いシロップを厳選使用。100%オーガニックで天然ミネラルを豊富に含みます。最新設備を誇る世界最大の工場からお届けします。



### メープルシロップ メープルシロップ

【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。



### 粗糖 ベギャンセ カソナード

【アルカン】

■商品コード：#5148

●容量荷姿：750g×10

●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、そのおいしさをそのまま味わうには飲み物に入れて。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。



### 砂糖類 ワッフルシュガー

【千歳製糖 株式会社】

■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。



### 砂糖 和三宝糖

【ばいこう堂 株式会社】

■商品コード：#5072

●容量荷姿：5kg×3

●特長：キメがとても細かく、独特の「風味」と「うま味」を持っており、すーと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。和三宝糖には、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。



### シロップ 【株式会社エイ・ダブリュー・エイ】 エルダーフラワー [ニワトコ] シロップ

■商品コード：#5116

●容量荷姿：500ml×6本

●特長：エルダーフラワー(和名-西洋にわとこ)の花のシロップ。香りの飲み物として6倍か7倍の水あるいは炭酸水で薄めて飲むと丁度いい味になるくらいの濃度で、冷たいジュース お菓子 シャーベット シャンパンで割って等、いろいろ使えます。



砂糖

【日新製糖 株式会社】

**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生きています。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。



蜂蜜

【蜂和産業 株式会社】

**蜂和ハチミツ [1800ml]**

■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、蜂蜜特有の香味を有する。



加工黒糖

【上野砂糖 株式会社】

**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。





## ⑦ 穀類

## 7 穀類

パン用粉

【日本製粉株式会社】

### ゴールドenヨット

■商品コード：#7035

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.45・たん白13.5
- 特長：生地の弾力が抜群に優れ、窯伸びが大変良く、味・香りに優れたパン用粉です。パン本来のおいしさを引き出すためにいねいに製粉しました。



菓子用粉

【日本製粉株式会社】

### アンシャンテ

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.36・たん白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。



パン用粉

【日本製粉株式会社】

### イーグル

■商品コード：#7027

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.37・たん白12.0
- 特長：パン本来の味を引き出し、優れた加工安定性を兼ね備えた当社の代表的なパン用粉です。



ケーキ・マフィン用プレミックス

【日本製粉株式会社】

### シフォンケーキ

- 容量荷姿：10kg
- 特長：ふんわり、ソフトな食感が特長の、本格的なシフォンケーキが簡単に作れます。

# M15

フランスパン用粉

【日本製粉株式会社】

### ルーブル

■商品コード：#7135

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.41・たん白11.8
- 特長：風味に優れ、艶のある薄い膜と大きな気孔をもったクラムができます。



ケーキ・マフィン用プレミックス

【日本製粉株式会社】

### バラエティマフィン

- 容量荷姿：10kg
- 特長：とてもソフトでしっとりとした、アメリカンタイプのマフィンミックスです。日持ちの良い製品ができます。

# M40

パン特殊用粉

【日本製粉株式会社】

### 全粒粉

- 容量荷姿：25kg
- 特長：小麦をまるごと細挽きした全粒粉です。パン用粉に配合することで、食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向のパンがでか上がります。



ケーキ・マフィン用プレミックス

【日本製粉株式会社】

### アメリカンマフィン

- 容量荷姿：10kg
- 特長：あきのこないライトなテイストに仕上げました。軽い食感とほど良い甘さで、さまざまなバラエティにマッチする製品です。

# M264

菓子用粉

【日本製粉株式会社】

### アドリア

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.37・たん白6.7
- 特長：たん白量が少なく、ボリューム、食感の軽さ、口溶けが抜群です。



ケーキドーナツ用プレミックス

【日本製粉株式会社】

### ココアドーナツ

- 容量荷姿：20kg
- 特長：マイルドなココア風味のドーナツに仕上がります。

# C31

菓子用粉

【日本製粉株式会社】

### ハート

■商品コード：#7005

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.36・たん白8.2
- 特長：色調、口溶けに優れている当社の代表的な菓子用粉です。軽くソフトな食感が特長で、和洋菓子や天ぷらなど幅広い用途にご利用いただけます。



シュガートッピング

【日本製粉株式会社】

### ドーナツシュガー

- 容量荷姿：10kg
- 特長：口溶けの良いドーナツシュガーです。泣きが少なく、製品の日持ちを良くします。

# T02

パン用粉

**スーパーカメラヤ**

■商品コード：#7111

●**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】



菓子用粉

**特宝笠**

■商品コード：#7132

●**容量荷姿**：25kg  
●**成分**：灰分0.35・粗たん白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と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】



パン用粉

**カメラヤ**

■商品コード：#7868

●**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】



北海道産小麦粉

**はるゆたかブレンド**

■商品コード：#7856

●**容量荷姿**：25kg・5kg  
●**成分**：灰分0.45・たん白10.9  
●**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】



フランスパン用粉

**リストオル**

■商品コード：#7048

●**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す。

【日清製粉株式会社】



北海道産小麦粉

**TYPE ER**

■商品コード：#7850

●**容量荷姿**：25kg  
●**成分**：灰分0.65・たん白10.5  
●**特長**：北海道産小麦100%の風味抜群のフランスパン専用粉。

【江別製粉株式会社】



パン用全粒粉

**グラハム粉**

■商品コード：#17026

●**特長**：硬質小麦を丸ごと挽き割りした全粒粉です。パン用小麦粉に2割～5割配合することで、繊維質、ミネラル、ビタミン等に富み、つぶつぶ感と噛み応えのある商品作りが可能です。

【日清製粉株式会社】



北海道産小麦粉

**全粒粉 (強力粉)**

■商品コード：#7218

●**容量荷姿**：25kg  
●**成分**：灰分0.85・たん白11.2  
●**特長**：北海道産小麦100%の各種ハード系に最適。

【江別製粉株式会社】



菓子用粉

**スーパーバイオレット**

■商品コード：#7554

●**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】



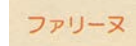
北海道産小麦粉

**ファリーヌ**

■商品コード：#7853

●**容量荷姿**：25kg  
●**成分**：灰分0.37・たん白8.0  
●**特長**：北海道産小麦100%の最高級菓子用粉。軽い仕上がりで、国産小麦を扱いに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】



菓子用粉

**バイオレット**

■商品コード：#7003

●**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】



北海道産小麦粉

**ドルチェ**

■商品コード：#7852

●**容量荷姿**：25kg・5kg  
●**成分**：灰分0.41・たん白9.3  
●**特長**：北海道産菓子用粉の今や定番です。ばさつきがないしっとりとした仕上がりに、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。十勝産小麦使用。

【江別製粉株式会社】



北海道産小麦粉  
**全粒粉 (薄力粉)**

【江別製粉株式会社】

■商品コード：#17034

●容量荷姿：25kg

●成分：灰分0.80・たん白10.0

●特長：北海道産小麦100%、風味豊かな焼き菓子になります。



製菓製パン材料  
**グランプレステージ**

【株式会社 J- オイルミルズ】

■商品コード：#4424

●容量荷姿：15kg袋入

●特長：パネトーネ種に由来するさわやかな発酵風味を付与します。



菓子用粉  
**ブランシュール**

【小田象製粉株式会社】

●容量荷姿：25kg

●特長：スポンジ、焼き菓子に最適な薄力粉です。スポンジはもちろん、カステラや、マドレーヌ等の焼き菓子もしっとりとした仕上がりになります。汎用性があり、使いやすいです。灰分 0.33%、蛋白：7.8%



菓子用粉  
**ラネージュ**

【小田象製粉株式会社】

●容量荷姿：25kg

●特長：クッキーやビスケット等の焼菓자에最適。灰分 0.34%、蛋白：7.9%



新パン用粉  
**KISA (きさ)**

【小田象製粉株式会社】

●容量荷姿：25kg

●特長：小麦粉の力だけで、しっとりソフトな食感をつくる。新技術で生まれた小田象製粉の新ブランド小麦粉。古くからの伝統を重んじつつ、従来の製粉技術と新技術を融合させた次世代のハイブリット粉です。灰分：0.34%、蛋白：12.1%





## ⑧ 卵類

卵黄製品 **【キューピータマゴ株式会社】**

### エグロン(ヨーク) No.3

■商品コード：#18227

●容量荷姿：16kg/1

●特長：卵黄のつや出し専用の加工卵です。生地に薄く塗り伸ばし、焼成するだけで光沢のある焼き色が得られます。凍結による変性を抑えておりますので、液卵黄の代替としてもお使いいただけます。



全卵製品 **【キューピータマゴ株式会社】**

### 凍結全卵

■商品コード：#8405

●容量荷姿：2kg/6本  
500g/10袋、200g/30袋

●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。



卵黄製品 **【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本、500g/20袋

●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。



卵白製品 **【キューピータマゴ株式会社】**

### 凍結卵白(P)

■商品コード：#8404

●容量荷姿：1.8kg/6本

●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。



卵白製品 **【キューピータマゴ株式会社】**

### 乾燥卵白 K タイプシリーズ

●容量荷姿：1kg/10袋、10kg/1

●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。



卵白製品 **【SOSA 社】**

### アルブミナ

■商品コード：#28028

●容量荷姿：500g×6

●特長：独自の精製技術により開発された乾燥卵白。気泡性が高く、きめの細かい安定性のあるメレンゲを作ることができ、作業効率の向上にも役立ちます。また、補強として使用することで、より安定した生地に仕上げることができます。生菌数も少ないため、非加熱でも安心してご使用いただけます。



## ⑨ 食品添加剂

## 9 食品添加物

インスタントイースト

【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%)に使用してください。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。



インスタントイースト

【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。



改良剤

【日仏商事株式会社】

### BBJ

■商品コード：#8570

●容量荷姿：5kg×2、500g×20

●特長：マルチ改良剤の定番。ポリウ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。



テンパリング剤

【明治製菓株式会社】

### スーパーBOB

■商品コード：#1883

●容量荷姿：500g×20袋

●特長：スーパーBOBは、面倒なテンパリング作業を誰でも簡単に、正確にできるように開発された、革命的なテンパリング剤です。トリュフやチョコレートケーキのコーティングや型抜き、転写シート等にその効果を発揮します。



天然フレーバー

【株式会社アロマティーク】

### セバロメ社 天然フレーバー各種

●容量荷姿：500g、1kg、5kg

●特長：バニラエキストラクトはバニラビーンズを唯一の原料に当社特有の抽出方法によって製造された純天然バニラ各種製品。天然各種フレーバーは液体、ペースト、パウダー状の各種フレーバーを用意しております。



天然フレーバー

【株式会社アロマティーク】

### ブルボン バニラ ビーンズ

●容量荷姿：500g、1kg

真空パック+アルミ袋

●特長：マダガスカルが世界最大の生産国で、世界の80%を生産しています。マダガスカル産が世界の標準品となっておりますが、近年は生産量が大幅に減少しております。この商品は16cm以上の最上級品種です。



炭酸水素ナトリウム

【株式会社八宝食産】

### 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。



炭酸水素アンモニウム

【株式会社八宝食産】

### 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。



食品添加物 ゲル化剤製剤

【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：(500g×2)1kg

●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



食品添加物

【大日本住友製薬株式会社】

### エコガム F (キサンタンガム)

●容量荷姿：1kg

●用途：増粘、安定剤



ベーキングパウダー

【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：#8125

●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。



ベーキングパウダー

【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。



## ⑨ 食品添加物

ベーキングパウダー

【愛国産業株式会社】

### 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。



天然多糖類

【株式会社 林原】

### プルラン

■商品コード：# 18027

●容量荷姿：1kg×10、10kgポリ袋入りダンボール詰め

●特長：接着力・付着力・被膜性・潤滑性に優れた天然の多糖類です。



ゲル化剤

【愛国産業株式会社】

### ゲル化剤

●特長：各種デザートは、食後のひとときを華麗に演出するものとして多種多様をきわめ、常に新しい食感が求められています。シチュエーションによって異なる「味」と「形」。豊富な商品群が幅広いニーズに一つひとつお応えします。



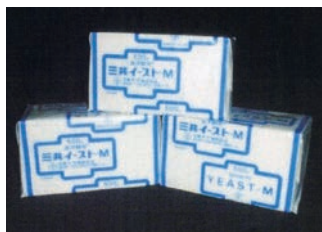
海洋酵母

【エスケーフーツ株式会社】

### 三共イースト・M

■商品コード：# 8508

●特長：発酵性能がすぐれ、焼き上がったパンはソフトで口溶けがよく、従来のイーストより発酵臭の少ないく香りさわやかな製品となります。このクセのない香りの特性によって、製パン素材が持っている味と香りを一層引き立たせ美味しくします。



汎用パン酵母

【エスケーフーツ株式会社】

### 三共イースト・醇

■商品コード：# 8584

●特長：通常のスクラッチ製法から冷蔵生地製法、更に冷凍耐性をもっていますので冷凍生地製パン法にもご使用可能です。温度感受性をもっているため、生地低温下では発酵が抑えられ、特にデニッシュ等のロールイン生地に効果を発揮します。



バニラオイル

【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入り

●特長：焼菓子用バニラ香料



バニラエッセンス

【大阪香料株式会社】

### バニラエッセンス No.174

■商品コード：# 8027

●容量荷姿：1kg入り

●特長：洋菓子用バニラエッセンス





## ⑩ その他

## ⑩ その他

ヘイララ・バニラ

【株式会社前田商店】

### バニラペースト（2倍濃縮）

■商品コード：#8019

●容量荷姿：750ml×6個

●特長：バニラペーストは、バニラの種から抽出されたエキスと、ペースト状に仕上げるための天然海藻の持つ粘着剤によって作られています。このペーストはとても経済的で、デザートなどに使うには、本来の風味を味わいたい時にも、バニラシースの見た目の仕上がりの良さにも、煩わしい作業もなくとても便利に利用できる製品です。シュークリーム、バニラアイス、ジェラート、チョコレートにお使いください。



### バニラシロップ

■商品コード：#8029

●容量荷姿：500ml×6本

●特長：化学調味料の入っていない100%純粋なバニラです。メープルシロップやハチミツなどを使う多くのレシピに取って代わる、最高の風味を作り続けています。ヨーグルトに垂らしたり、アイスクリーム、トースト、フルーツに掛けたり、カクテルやスムージー、バニララテに入れてお使いください。



【JKV】

### モールド各種



【Dedy】

### Dedy プラリネカッター

■商品コード：#9384



【Chocolate World】

### モールド各種



チョコレート溶解保温機

【株式会社前田商店】

### ウォーマー 丸型

■商品コード：#9382

●容量：3kg

●電圧：220ボルト（単相）

●消費電力：70ワット

●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。



チョコレートモールド

【カカオバリー】

### カカオバリー モールドコレクション

- ①Sweet boxes
- ②Subjects
- ③Moulds
- ④Seafood & Decoration
- ⑤Bars
- ⑥Confectionery
- ⑦Clown Lollipops/Bear
- ⑧Half-Spheres



チョコレート溶解保温機

【株式会社前田商店】

### ウォーマー 四角型

■商品コード：#9381

●容量：6kg

●電圧：220ボルト（単相）

●消費電力：140ワット

●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。



菓子型

【DEMARLE】

### フレキシパン

●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ので、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。従来より衛生的です。



チョコレート溶解保温機

【株式会社前田商店】

### ウォーマー 四角型

■商品コード：#9380

●容量：12kg

●電圧：220ボルト（単相）

●消費電力：210ワット

●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。



ベーキングペーパー

【プラナパック】

### プラナパック

●容量荷姿：  
500×350mm（6取サイズ）  
500枚入  
600×400mm（フレンチサイズ）  
500枚入・2500枚入





## ⑩ その他

スパイス

### シュトーレン ゲブルツ

【株式会社前田商店】

■商品コード：#8305

●用途：シュトーレン生地への香り付け  
(0.3-0.5%添加)

●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で、この形の由来は幼子イエス(キリスト)を産着で包んでいる様を見たとされているそうです。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・ゲブルツ」です。



ガレット・デ・ロワ用フェーヴ  
フェーヴ

【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：100個/ボール



スパイス

### スペキュロスパウダー (ミックス スパイス)

【株式会社前田商店】

■商品コード：#18022

●用途：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。

●特長：スペキュロスとは香料が効いたベルギーの伝統的なクッキー。ベルギーでは1年を通して食され、カフェでコーヒーを注文するとスペキュロスが1枚添えられてきます。



ガレット・デ・ロワ用フェーヴ  
PRIME お菓子作り

【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：10種類 100個入/パック

●特長：ガレット・デ・ロワ用フェーヴの専門メーカーであるプリム社のフェーヴは、ひとつずつ手で丹念にペイントされたとても美しい色合いです。フェーヴは本来フランスの伝統菓子ガレット・デ・ロワに入れるものですが、フェーヴだけ見ても可愛らしく、アイデア次第でいろいろなお使い方がお楽しみいただけます。パック単位での販売となります。



ミックス粉

### ミックスマカロン

【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：4kg×2

●特長：使い方は水を混ぜて焼くだけ。なめらかな表面にピエのしっかりでる本格的なマカロンを安定して作ることができるミックス粉です。



絞り袋

### 絞り袋 100枚入り

【フレンチF&Bジャパン株式会社】

●容量荷姿：1箱100枚、  
100箱/パレット

●特長：フランスでNo.1を誇る、厚さ100ミクロンのポリエチレン製の絞り袋。丈夫な材質を使用しているため、熱いものを入れても安心して使えます。使いやすく作業が手早く済み、使いきり式のため衛生的です。



自然海塩

### フルー ドゥ ゲランド

【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：125g×12

●特長：初摘み塩。塩田（最終結晶池）の表面に浮く、最初に結晶化した塩をすくい取った希少量しか取れない貴重なお塩です。ミネラル成分が多く、微かにヴァイオレット色をしています。「海の果実」と呼ばれて珍重されています。



包装材料

### SC シリーズ

【株式会社菓包】

●容量荷姿：銀：アルミ箔

金：印刷/アルミ箔

●特長：アルミ箔の金属の光沢によって高級感が出ます。熱伝導率が高く高温で菓子の焼成ができます。別注にてオリジナル印刷品、他のサイズも承ります。



自然海塩

### セル・ファン・ナチュール・エ・プログレ

【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：500g×12

●特長：微粒塩。海水を天日干しし、手作業で採取した無添加の海塩。ミネラル分、微粒元素をそのまま含み、海塩ならではの風味と柔らかな香りが特徴です。食材本来の香りを高め、料理の味を際立たせます。



包装材料

### シフォントレイ

【株式会社菓包】

●容量荷姿：無 地：紙

印刷品：印刷/紙

●特長：シフォントレイ焼成用カップ。容器が大きいので、そのままテイクアウトに適しています。食べる時の菓子の取り出しが簡単です。別注にてオリジナル印刷品、他のサイズも承ります。



自然海塩

### セル・グロ・バレーヌ(粗塩/白)

【日仏商事株式会社】

●容量荷姿：5kg×2入(ポリ容器)

●特長：フルール・ド・セル(初摘み塩)を採った後の海水から採取し天日干したものです。天然色の白い粗塩で不純物は含まず、細菌については保証済み。



パウダー

### 加工抹茶 Teaup パウダー

【オリエンタル酵母工業株式会社】

●容量荷姿：1kg×10入り(内装：アルミ袋、外装：ダンボール)、500g×10入り(内装：アルミ袋、外装：ダンボール)

●特長：宇治抹茶を原料に当社独自の製法で作りました。光や加熱によるダメージが少なく、退色の遅い商品作りができます。



## ⑩ その他

### 抹茶 グリーンパウダー S

【ジェットコーヒー株式会社】

- 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。



### 食品品質保持剤 ネガモールド

【フロイント産業株式会社】

- 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。



### パウダー 加工用抹茶 K-2号 K-3号 K-4号 K-6号

【株式会社宇治園】

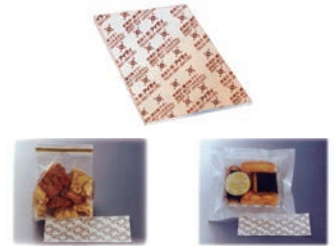
- 容量荷姿：1kgpc
- 特長：抹茶の風味も良く製菓材料として最適です。



### シート状乾燥剤 アイディ シート

【株式会社アイディ】

- 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。誤飲食の防止になり、安全です。



### 離型油 デュボア社 トレンアクティブ PR100 SGOL

【デュボア社】

- 容量荷姿：15リットルポリ缶 200リットルドラム缶 1,000リットルコンテナ
- 特長：PR100の成分は、食用植物油、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、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。



### 製菓製パン材料 ミックス クヌスパー

【MIEISTER MARKEN 社】

- 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ができます。



### 脱酸素剤 エージレス SA SAPE-A

【三菱ガス化学株式会社】

- 特長：鉄系自力反応型速効タイプ（S系）。傷みの早い食品用。耐水・耐油性に優れます。冷蔵にも使えます。脱酸素日数（25℃）は0.5～1日。



### ごま 黒ごまペースト製菓用

【株式会社和田萬商店】

- 容量荷姿：1kg×10



### 脱酸素剤 エージレス Z-PT

【三菱ガス化学株式会社】

- 特長：鉄系自力反応型一般タイプ（Z系）。中・高水分用。耐水・耐油性に優れます。脱酸素日数（25℃）は1～2日。500以上の大型は3～5日。



### ごま わだまん 洗いゴマ黒

【株式会社和田萬商店】

- 容量荷姿：1kg
- 原材料名：ごま



### 食品品質保持剤 アンチモールド・マイルド

【フロイント産業株式会社】

- 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す。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。



### ごま わだまん 洗いゴマ白

【株式会社和田萬商店】

- 容量荷姿：1kg pc
- 原材料名：ごま



けしの実  
けしの実 黒

【株式会社和田萬商店】

- 容量荷姿：1kg入
- 原材料名：けしの実



けしの実  
けしの実 白

【株式会社和田萬商店】

- 容量荷姿：1kg pc
- 原材料名：けしの実



オーナメント  
PCB クリスマスコレクション

【フレンチF&Bジャパン株式会社】

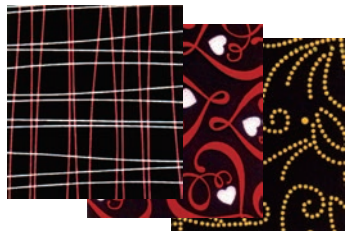
- 特長：100%クーベルチュールチョコレートを使用した本格的でお洒落なクリスマスメダイユをはじめ、ユニークな商品が揃ったPCBのクリスマスコレクション。毎年期間限定の予約販売。



転写シート  
Les Transferts 40 × 25cm

【フレンチF&Bジャパン株式会社】

- 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。）



色素入りカカオバター  
Les Beurres de Cacao Colore's

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

- 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素です。湯煎や電子レンジで溶かしてお使い下さい。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。また、ホワイトチョコレートや、グラサージュ・ブランに加えてもお使いいただけます。



シートストラクチャー  
ボンボン用シートストラクチャー  
ムヴァンス

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

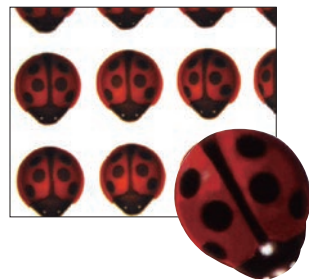
- 容量荷姿：27枚セット
- 特長：ボンボンのトリュフチョコレートのためのシートストラクチャー。繰返し使用できます。



ブリスター  
てんとうむし

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

- 容量荷姿：340個
- 特長：ブリスターを使って、楽しいチョココレート飾りが簡単に作れます!!皿盛りやホールケーキなどのアクセントに。



プチガトーとアントルメの型  
Les Moules Entremets et Petits Gateaux

【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

- 容量荷姿：20枚/セット
- 特長：プチガトーとアントルメの型。M.O.F.が考案しているものもあり、種類もたくさんあります。



オーナメント  
ファンシーボンボンオリジナルケーキオーナメント  
A SERIES

【株式会社たにくち】

- 特長：デコレーション用のケーキオーナメント。オールシーズンご使用頂けます。



シートチョコ  
ファンシーボンボン シートチョコ  
SC SERIES

【株式会社たにくち】

- 特長：シートチョコは、クーベルチュールを使用した厚さ約1mmのシート状チョコレートです。お好きなサイズに調整してデコレーション頂けます。カットタイプもございます。



オーナメント  
ファンシーボンボンオリジナルケーキオーナメント  
W SERIES

【株式会社たにくち】

- 特長：クリスマス用のオーナメントです。様々なデザインがあり、クリスマスケーキには必要不可欠なアイテムです。



オーナメント  
チョコレートサンタ

【株式会社まほろば】

- 特長：クリスマスにぴったりのサンタのオーナメント。かわいさと、ふんわり軽い食感と、美味しさが一緒になった【ショコラフェット】タイプです。全品クーベルチュール使用です。



## ⑩ その他

### オーナメント チョコプレート1

【株式会社まほろば】

- 特長：クリスマス用のチョコプレートです。クリスマスケーキを楽しくさと、華やかさを与えてくれます。全品クーヴェルチュール使用です。



### オーナメント チョコプレート2

【株式会社まほろば】

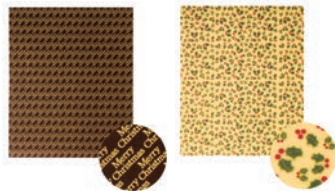
- 特長：プッシュドノエル用のチョコプレートです。ノエルの両サイドに飾り付けて楽しさと、華やかさを与えてくれます。全品クーヴェルチュール使用です。



### オーナメント シートチョコ&転写シート

【株式会社まほろば】

- 容量荷姿：シート 20枚×10BL (17.5×20.5×0.1cm)  
転写シート 50枚×10B (250×400mm)



### オーナメント ヒイラギ

【株式会社まほろば】

- 特長：美しいデザインとカラーリングが魅力のオーナメント。とっておきのスイーツを華やかに彩ります。



### オーナメント リース

【株式会社まほろば】

- 容量荷姿：100本×10B (約 5.5cm φ)



### オーナメント グラスサンタ

【株式会社まほろば】

- 容量荷姿：チャビーサンタ 50ケ×6B (約 6.0cmH)  
ロッキーサンタ(CT) 36ケ×6B (5.8cmH)



### フォンド フォンド スロー ニュートラル

【Dawn 社】

■商品コード：# 6216

●容量荷姿：1kg×10

- 特長：型くずれしにくく、縮まない。しかも、冷凍が可能という理想的な粉末状ムースの素。それが“フォンド”です。“フォンド”は、その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。ザーネトルテ、ムース、パバロア、レアチーズケーキetc...。様々なお菓子作りのバリエーションに、お役立てください。



### 加工澱粉 クエリー

【Dawn 社】

■商品コード：# 6165

●容量荷姿：2.5kg×2/ケース

- 特長：冷凍を使用した製造に幅広く使用できる（艶だし、フルーツの離水止等）チェリー等フルーツのコンポートのつなぎを合理的、且つ安定的に作れる。また、カットが簡単で冷凍しても加熱しても効果が薄れない。



### ゼラチン エバルド板ゼラチン シルバー 500g

【エバルド社】

●容量荷姿：500g×50、1枚のサイズ 約3.3g 228×70mm

●特長：用途 製菓、医療食他



### ショートニング フレッシュプレス ショートニング 1500g

【DAABON 社】

●容量荷姿：1500g×12

- 特長：水素添加せず、トランス脂肪酸フリー!バーム油を使った、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、ナチュラルなバームを使い、独自の無水素添加精製で生産しています。



### ワッフル 長谷川 ワッフルクランチ

【長谷川製菓株式会社】

●容量荷姿：500g×10pc

- 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食感が得られます。



### クランチ クッキークランチ K

【フルタ製菓株式会社】

■商品コード：# 17104

●容量荷姿：カルトンケース 8kg入

- 特長：風味豊かなクッキーを、小さな粒状に砕いたもの。サクッと香ばしい歯ざわりが魅力です。その味・色・形ともに、ケーキなどのデコレーションにぴったりです。



【株式会社前田商店】

ベルジャン フランツ ハーツ

■商品コード：#7676

- 容量荷姿：250本/ケース  
\*包装なし30本入り×8パックもご用意しております。
- 特長：手作業では難しいコルネを、生地にカレボー社製チョコレート練りを練りこみ焼き上げた後、更にセンターにもカレボーチョコレートを生地を注入した、(株)前田商店オリジナル商品です。1本ずつ無地の個別包装を施してありますので、お店のロゴシールなどを貼ってお使い頂けます。



ホイロ後冷凍生地・半焼成冷凍生地  
ミニ シナモンロール

【トップトレーディング株式会社】

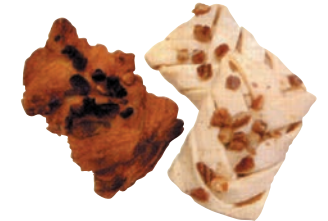
- 容量荷姿：42g×120入
- 特長：シナモンたっぷりのデニッシュロールです。サクッとした食感と食欲をそそるシナモンの香りが特徴です。



ホイロ後冷凍生地・半焼成冷凍生地  
ミニ メープルピーカン

【トップトレーディング株式会社】

- 容量荷姿：43g×120入
- 特長：メープルフィリングをデニッシュ生地に編み込み、ピーカンナッツを飾りました。甘いサクッとした生地と香ばしいナッツが特徴です。



タルトカップ&パイカップ 【ハマダコンフェクト株式会社】

タルトカップ(小) ミニパイポート 65

■商品コード：#7085

■商品コード：#7275

- 容量荷姿：タルトカップ(小) 384入(容量12c.c.)、ミニパイポート432入(容量8c.c.)



半焼成冷凍パン生地

【トップトレーディング株式会社】

リューステック ナチュレミニ

- 容量荷姿：35g×170入
- 特長：厳選された小麦粉に少量のライ麦を加えたベーシックな田舎風パンです。お食事用にごうぞ。



タルトカップ&パイカップ 【ハマダコンフェクト株式会社】

パイ丸形(大) パイ舟形(大)

■商品コード：#7276

■商品コード：#7307

- 容量荷姿：パイ丸形(大) 168入(容量60c.c.)、パイ舟形(大) 200入(容量54c.c.)



半焼成冷凍パン生地

【トップトレーディング株式会社】

デミパリジャン バケット

- 容量荷姿：140g×40入
- 特長：ハーフサイズ(約30cm)のフランスパンです。切り分けてお食事の他、大型のカスクードサンドとしてもどうぞ。



タルトカップ&パイカップ 【ハマダコンフェクト株式会社】

タルトカップ(大) タルトココット

- 容量荷姿：タルトカップ(大) 168入(容量43c.c.)、タルトココット168入(容量55c.c.)



オリジナル成型冷凍パイ生地  
角・ストリップ型

【トップトレーディング株式会社】

- 特長：長さ、幅、丸型の直径などの設定は自由です。1.5mmから0.5mm単位で厚みを設定していただけます。メッシュ：開・閉の2種類をご用意。商品がひとつきわ華やぎます。ピケ入れ：ミルフィーユなど浮きの必要ないパイ生地が必要なときに。



タルトカップ&パイカップ 【ハマダコンフェクト株式会社】

パイ5号トルテ

■商品コード：#7255

- 容量荷姿：48入(容量240c.c.)



オリジナル成型冷凍パイ生地  
リーフパイ型

【トップトレーディング株式会社】

- 特長：長さ、幅、丸型の直径などの設定は自由です。1.5mmから0.5mm単位で厚みを設定していただけます。メッシュ：開・閉の2種類をご用意。商品がひとつきわ華やぎます。ピケ入れ：ミルフィーユなど浮きの必要ないパイ生地が必要なときに。



## ⑩ その他

### オリジナル成型冷凍パイ生地 【トップトレーディング株式会社】 メッシュ型

●**特長**：長さ、幅、丸型の直径などの設定は自由です。1.5mmから0.5mm単位で厚みを設定していただけます。メッシュ：開・閉の2種類をご用意。商品がひときわ華やぎます。ピケ入れ：ミルフィーユなど浮きの必要ないパイ生地が必要なときに。



### 冷凍パイ生地 【トップトレーディング株式会社】 NZ2000

●**容量荷姿**：9kg (1.5kg×6枚)  
●**原材料**：小麦粉、バター、ワインビネガー、塩  
●**特長**：乳化剤等の添加物を使わずに、強い浮きを実現しました。



### 冷凍パイ生地 【トップトレーディング株式会社】 アメリカン

●**容量荷姿**：15kg (2.5kg×6枚)  
●**原材料**：小麦粉、バター、塩  
●**特長**：バターと小麦粉は同割合。浮きをそれ程必要としない商品に向いています。



### 冷凍パイ生地 【トップトレーディング株式会社】 チョコレートパイ

●**容量荷姿**：9kg (1.5kg×6枚)  
●**原材料**：小麦粉、バター、クリーム、ココアパウダー、蜂蜜、ワインビネガー、塩、香料  
●**特長**：生地にココアパウダーを練りこんだチョコレート色のパイです。ほのかな甘みとほろ苦い風味が広がります。チョコレートとの相性は抜群です。



### 冷凍クッキー生地 【トップトレーディング株式会社】 イングリッシュトフィー

●**容量荷姿**：37.7g×252個  
●**特長**：砂糖とバターをじっくり煮詰めたトフィーが、深みのある味を醸し出します。キャラメルの歯ざわりも、一緒にどうぞ！



### 冷凍クッキー生地 【トップトレーディング株式会社】 レーズンオートミール

●**容量荷姿**：37.7g×252個  
●**特長**：カリフォルニア・レーズンを使った、アメリカの代表格。オートミールとの相性も抜群です。おとなしい甘さの、繊細たっぷりクッキーです。



### 焼菓子 【株式会社たにくち】 ショコラ・キャンディー・クッキーパラパピア PC-204 フォンダンショコラ

●**容量荷姿**：入数24×6B  
約直径50×高さ20mm  
●**特長**：しっとり焼き上げたオリジナル「焼きチョコ」少し温めるとふんわりした食感が楽しめます。



### 焼菓子 【株式会社たにくち】 ショコラ・キャンディー・クッキーパラパピア PC-112 プティ・ガトー ガレット

●**容量荷姿**：入数20×6B  
直径約70mm  
●**特長**：クッキーのようなサクとした食感が特長のベーシックな焼菓子です。



### 焼菓子 【株式会社たにくち】 ショコラ・キャンディー・クッキーパラパピア PC-126 メルティラビット

●**容量荷姿**：入数60×6B  
約48×60mm  
●**特長**：エッグ型クッキーに優しい色でうさぎをデザインしたチョコをトッピング。



### アーモンド® 【株式会社たにくち】 ショコラ・キャンディー・クッキーパラパピア PC-58 ミックス

●**容量荷姿**：入数32 88×38×140mm  
内容量82g  
●**特長**：4種類のクッキーを詰め合わせた人気のミックスタイプ。



### アーモンド® 【株式会社たにくち】 ショコラ・キャンディー・クッキーパラパピア SW-31 スイーツ・ミニ ストロベリーアーモンド

●**容量荷姿**：入数30 50×180×30mm  
内容量75g



### デザート&アントルメ 【株式会社たにくち】 CS-501 デザート・コロール

●**容量荷姿**：入数96個  
●**特長**：コロール(corolle)はフランス語で花冠。薄く焼いた生地で、美しく開いた花のようなイメージの器を作りました。フルーツのムースやクリーム系の商品を華やかに演出したり、アイスクリームのデザートメニューなど多彩な用途に活躍します。



## ⑩ その他

### デザート&アントルメ マカロン・ナチュラル

【株式会社たにくち】

- 容量荷姿：入数120個 直径約39mm (大きさに多少ばらつきがあります)
- 特長：天然着色料を使用した優しい色合いが特徴です。本格的な食感と風味を追及したレシピのため、冷凍品でお届けします。自家製のガナッシュやクリームなどをサンドして、オリジナル商品に仕上げるための半製品です。



### デザート&アントルメ マカロン・デミ

【株式会社たにくち】

- 容量荷姿：入数105個×8B 直径約39mm (大きさに多少ばらつきがあります)
- 特長：常温品で扱い易さが嬉しい本製品は、天然着色料のみを使用したレシピです。ケーキデザインのアクセントとして幅広くお使いいただけるようになりました。



### デコレーション デコレーション金銀箔シュガー

【株式会社箔一】

- 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。あでやかなゴールドから凛としたブルーまで、彩りもパ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。



### デコレーション アラザン ショコラ

【株式会社箔一】

- 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。



### デコレーション アラザン シュガー

【株式会社箔一】

- 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。



### デコレーション 金箔 銀箔ジュエリー

【株式会社箔一】

- 容量荷姿：ボトル：24Φ×53mm  
ピロ-袋：65×75mm
- 特長：ハートやクローバー、花びらをはじめ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、形をしっかりとキープ。



### デコレーション 金箔 銀箔 (切り廻し)

【株式会社箔一】

- 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。中でも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う存在感。



### デコレーション 金箔 銀箔スターダスト A

【株式会社箔一】

- 容量荷姿：  
ボトルタイプ：24Φ×53mm
- 特長：特殊加工によりきれい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。



### ゼリー 産直ゼリー New

【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、山形恋蜜桃、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ど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。



### ゼリー やわらかゼリー New

【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ど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。



### ゼリー 果ゼリー

【フタバ食品株式会社】

- 容量荷姿：9個詰、15個詰、スウィーティー、グレープフルーツ、ブラッディオレンジ、オレンジ (4種)バラ各48個詰
- 特長：まぶしいほどの太陽と、どこまでも爽やかな水、風、大地が溢れるばかりの新鮮なフルーツの恵みを届けてくれます。大自然が育んだフレッシュ&ナチュラルデザート。



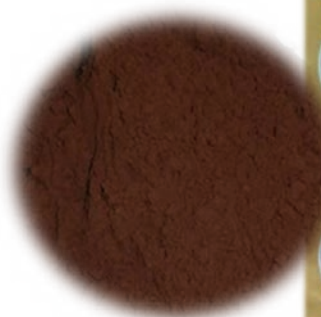


DUTCH COCOA

# 150年の伝統と アロマをあなたへ



DUTCH COCOA(ダッチカカオ)社はココア製品の製造において、1863年から始まった長い伝統を守り続けています。そしてDUTCH COCOA社のココアパウダーはその150年の伝統と最先端技術のココア・プロセスを融合した最高品質の製品です。





前田商店ブランド

# アーモンドプラリネマッセ マルコナ



## 厳選素材

稀少価値の高いスペイン産  
マルコナ種を使用!!



## 製品の特徴

- ★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。







# ヘイララ・バニラ

ヘイララ・バニラは地球上でもっとも美しく、隔離された場所のひとつ～南太平洋・トンガ王国のババウ諸島～にある村を支援するための援助プロジェクトとして誕生しました。ウツンガケ島にある村の約8エーカー（約32,380㎡）のプランテーション（大規模農園）では、やし殻フレーム上でバーボンバニラが育てています。南太平洋の太陽のもとで手作業で自然乾燥させたそのバニラの実はしっとりしていてとても新鮮です。光沢と上品な香りを併せ持ち、なお且つ種がびっしり詰まっています。

輸入者：HEILALA JAPAN      販売者：株式会社 前田商店

	商品名	バニラペーストは、バニラの種から抽出されたエキスと、ペースト状に仕上げるための天然海藻の持つ粘着剤によって作られています。このペーストはとても経済的で、デザートなどに使うには、本来の風味を味わいたい時にも、バニラシーズの見た目の仕上がりの良さにも、煩わしい作業もなくとても便利に利用できる製品です。シュークリーム、バニラアイス、ジェラート、チョコレートにお使いください。
	バニラペースト(2倍濃縮)	
容 量		
750ml×6個		
	商品名	化学調味料の入っていない100%純粋なバニラです。メイプルシロップやハチミツなどを使う多くのレシピに取って代わる、最高の風味を作り続けています。ヨーグルトに垂らしたり、アイスクリーム、トースト、フルーツに掛けたり、カクテルやスムージー、バニララテに入れてお使いください。
	バニラシロップ	
	容 量	
	500ml×6本	

J.MAEDA & CO., LTD.

CALLEBAUT®  
BELGIUM 1911

お問合せ

## 株式会社 前田商店

### 本 社

〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町 1-4-5

電話(06) 6762-1991(代) IP 電話 050-3387-0739

Fax (06) 6762-6780

E-mail:info@j-maeda.co.jp

### 東京支店

〒140-0001 東京都品川区北品川3-6-2 品川MSビル2F

電話(03) 5715-3811 IP 電話 050-3540-8570

Fax (03) 5715-3812

E-mail:info@maeda.co.jp

### 本社地図



