

製菓材料

和素材・季節素材

商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯
	お届け単位
	荷姿
	賞味期限
特徴	

搾れるつぶあん250g	
	423121300
	冷暗所
	250g
	250g×40袋
	1年
砂糖と小豆のみを使用し炊き上げた、風味豊かな加糖餡です。作業性に優れた、そのまま搾れる使い切りサイズのつぶあんです。パフェなどデザートのにッピングに最適です。	

搾れるこしあん250g	
	423121310
	冷暗所
	250g
	250g×40袋
	1年
砂糖と小豆のみを使用し炊き上げた、風味豊かな加糖餡です。作業性に優れた、そのまま搾れる使い切りサイズのこしあんです。パフェなどデザートのにッピングに最適です。	

谷尾 小倉あん	
	9999175720
	冷暗所
	#2
	#2×12
	3年
缶入りタイプの小倉あんです。	

北海道産小倉AS-45	
	3035900050
	冷蔵
	3kg
	3kg×3
	2ヶ月
原材料は全て北海道産のものを使用しています。餡の色は淡く、控えめな甘さが小豆の味と香りをより引き立てています。つぶ餡タイプ。糖度約45°	

北海道産こし餡AS-45	
	3035900060
	冷蔵
	3kg
	3kg×3
	2ヶ月
原材料は全て北海道産のものを使用しています。餡の色は淡く、控えめな甘さが小豆の味と香りをより引き立てています。糖度約45°	

十勝蜜漬けあずき	
	3035900030
	冷暗所
	#2(930g)
	#2×12
	12ヶ月
あずきは100%高品質な十勝産、原材料は全て北海道のものを使用しています。一粒一粒がふっくらした、甘さ控えめな蜜漬けあずきです。糖度約32°	

タヌマ 北海道ゆであずき	
	513900600
	冷暗所
	500g
	500g×20
	1年
北海道産小豆の粒々感と風味を大切にし、ゆで小豆状に仕上げています。そのままトッピングにはもちろん、希釈してぜんざいなどにご使用いただけます。	

特選きな粉 加糖	
	513120080
	冷暗所
	100g
	100g×40
	10ヶ月
国産大豆を独自に煎じて作った風味のよいきな粉に、砂糖を混合しました。	

丸宗抹茶 別儀	
	9999172740
	冷蔵
	100g
	(100g×20)×6
	6ヶ月
京都産の厳選された二番碾茶と秋製碾茶を使用した宇治抹茶です。粉碎加工の工程で「殺菌加工」をしており、生のまま飲食可能です。着色料不使用です。	

--	--

--	--

特選冷凍絹白玉	
	513080110
	冷凍
	500g
	500g×20
	1年
風味豊かで手作り感のあるなめらかな食感が楽しめます。国産のもち米を使用しています。	

ぎゅうひクレープ 白/赤/抹茶	
	513900300/513900400/513900500
	冷凍
	各 10枚
	各 10枚×24
	365日
約1mm厚に薄く伸ばしたぎゅうひを12cm角の正方形にカットしました。和洋菓子の素材として巻く、包む、茶巾にと幅広くご利用いただけます。	

わらび餅 黄名粉	
	513115010
	冷凍
	400g
	400g×12
	6ヶ月
独特の食感と香ばしい黄名粉が自慢のわらび餅です。	

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--