

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	

桜あん 中国産	
	3058900040
	冷暗所
	1kg
	1kg × 10
	210日
桜葉ミンチを練り込み、豊かな桜の芳香の餡に仕上げました。国産と中国産を用意しています。	

桜花塩漬・軸切5mm	
	527900180
	冷暗所
	100花
	100花 × 100
	3年
桜花漬を1輪ずつ切り離し、軸の長さを切り揃えました。塩抜きするだけですぐに使用できます。	

桜花蜜漬シロップ入り	
	9999912320
	冷暗所
	100g
	100g × 30
	180日
軸を切った桜花漬を、塩抜きしてから糖蜜液に漬け込みました。桜花漬独特の色・香りが生きています。シロップ糖度約56° 受注発注品。夏季要冷蔵。	

桜葉塩漬 真空	
	3058900010
	冷暗所
	50枚
	(50枚) × 20袋 × 5
	1年
“大島桜”の葉を塩漬けにしました。1枚ずつ丁寧に手洗いし、開いて真空パックにしました。	


Wさくら・プラス	
	3058900060
	冷蔵
	500g
	500g × 20
	1年
この商品一つで桜の色(天然色素)・味・香がつけられます。脱塩した桜花漬・桜葉漬をミックスして加糖し、ペースト状に仕上げました。クリームに対して5~10%が添加量の目安です。	


宮崎県産和栗ペースト	
	1581900010
	冷凍
	2.5kg
	2.5kg × 4
	24ヶ月
宮崎県三郷町の西郷栗2Lサイズのみを厳選し、和栗と上白糖のみでつくったペーストです。水分値が低く、牛乳や生クリームの吸水率が良いのでコストメリットがあります。糖度49°	


サバトン マロンペースト	
	9999175220
	冷暗所
	1kg
	1kg × 12
	36ヶ月
皮をむいたマロンを裏ごししたものとマロングラッセをペースト状にし、砂糖、バニラを加えて煮詰めたグレードの高いペーストです。糖度60°	


安納芋冷凍ペースト	
	386900010
	冷凍
	2kg
	2kg × 5
	730日
鹿児島県種子島産の安納芋を使用したペーストです。添加物は一切添加しておらず、また加糖していませんので、素材そのものの味をお楽しみいただけます。	


焼き芋ペースト	
	9999174720
	冷凍
	2.5kg
	2.5kg × 8
	24ヶ月
じっくり焼きこんださつまいもをペーストにしました。	


パンプキンペースト	
	3035900040
	冷暗所
	1kg
	1kg × 6
	12ヶ月
北海道産えびすかぼちゃを100%使用しています。何も加えず蒸して裏ごししてあります。洋菓子のみならず、スープ等料理にもご利用いただけます。	

	
---	--

	
---	--


	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--