

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	

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、また加糖しておりませんので、素材そのものの味をお楽しみいただけます。	


さつまいも甘露煮ダイス	
	2249900080
	冷暗所
	1kg
	1kg × 10
	9ヶ月
紅あずまを皮付の約1cm角ダイスカットにし、甘露煮にしました。パンやマフィン、パウンドケーキに入れたり、そのままデザートやトッピングにも最適です。	

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。	

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、牛乳や生クリームと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ガラスをペースト状にし、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°	

渋皮付マロン(1号缶)	
	2249900040
	冷暗所
	1.8kg
	1.8kg × 6
	730日
栗の甘露煮です。個数は約110粒±10	

紅の夢りんごコンポート	
	2249900060
	冷凍
	2kg
	2kg × 7
	2年
果肉まで赤いりんご『紅の夢』の8つ割りカットのコンポートです。着色料不使用です。	

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
桜花塩漬を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。	


	meiji
	meiji
	meiji
	meiji
	meiji


	meiji
	meiji
	meiji
	meiji
	meiji

	meiji
	meiji
	meiji
	meiji
	meiji

	meiji
	meiji
	meiji
	meiji
	meiji

	meiji
	meiji
	meiji
	meiji
	meiji

	meiji
	meiji
	meiji
	meiji
	meiji

	meiji
	meiji
	meiji
	meiji
	meiji