



SETOUCHI
matsuyama marusan

瀬戸内レモン

Setouchi Lemon



1kg

冷凍 瀬戸内レモン果汁

爽やかな100%のレモン果汁です

名 称	レモン果汁
原 材 料	レモン (瀬戸内産)
内 容 量	1kg x 12
賞味期限	2年
保存方法	-18℃以下で冷凍
糖 度	7°~10°
P H	2.3~2.6

栄養成分表示
100g 当たり (推定値)

熱 量	26kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	0.2g
炭水化物	8.6g
ナトリウム	2mg
水 分	90.5g
灰 分	0.3g

レモンスカッシュ

瀬戸内
レモン果汁 炭酸水

1 : 2

お好みではちみつなどで
甘さを調整



100g

冷凍 瀬戸内レモンゼスト

便利なレモン果皮のすりおろしです

名 称	レモンピール
原 材 料	レモン果皮 (瀬戸内産)
内 容 量	100g x 60
賞味期限	3年
保存方法	-18℃以下で冷凍

栄養成分表示
100g 当たり (推定値)

熱 量	90kcal
たんぱく質	1.9g
脂 質	1.2g
炭水化物	17.9g
ナトリウム	3mg
水 分	78.5g
灰 分	0.5g



1kg

冷凍 瀬戸内レモン ミンス 4mm カット

レモン果皮をコトコト煮込みました

名 称	レモンピール
原 材 料	レモン (瀬戸内産)、砂糖
内 容 量	1kg x 10
賞味期限	5年
保存方法	-18℃以下で冷凍
糖 度	50°±3°
P H	2.5±0.2

栄養成分表示
100g 当たり (推定値)

熱 量	262kcal
たんぱく質	0.3g
脂 質	0.2g
炭水化物	46.9g
水 分	52.4g
灰 分	0.2g



50枚

冷凍 瀬戸内レモンスライス

名 称	レモンスライス
原 材 料	レモン (瀬戸田、香川)、砂糖、 酸味料 (クエン酸)、 酸化防止剤 (ビタミンC)、水
内 容 量	500g x 20
賞味期限	1年
保存方法	-18℃以下で冷凍
糖 度	22°
P H	2.2~2.4

栄養成分表示
100g 当たり (推定値)

熱 量	177kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	0.1g
炭水化物	43.7g
ナトリウム	200mg
水 分	55.7g
灰 分	0.1g



※写真はすべてイメージです

ご注文
お問い合わせ

089-976-7775 (配送センター)
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

株式会社 松山丸三
www.m-marusan.co.jp
本社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1



レモンゼリー

15cm リング型 1台分

<材料>

<ゼリー液>

白ワイン 150ml

水 180ml

瀬戸内レモン果汁 30ml

砂糖 60g

板ゼラチン 11g

<その他>

瀬戸内レモンスライス 適量

<飾り>

ミントなど 適量

レモンチーズケーキ

直径 18cm セルクル 1台分

<材料>

<ジェノワーズ>

直径 18cm 厚さ 1.5cm 1枚

<飾り>

*レモンジャム 適量

瀬戸内レモンスライス 適量

ミントなど 適量

<レモンチーズムース>

クリームチーズ 160g

フロストシュガー 60g

板ゼラチン 12g

牛乳 120ml

瀬戸内レモン果汁 15ml

生クリーム 180ml

<*レモンジャム>

瀬戸内レモンピール 200g

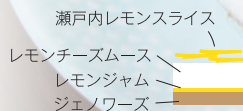
アプリコットジャム 100g

水 50ml

ル・カンテンウルトラ 8g

ラム酒 30ml

ハチミツ 30g



レモンパウンドケーキ

W176 x D80 x H60mm パウンド型 1台分

<材料>

<パウンド生地>

全卵 150g

グラニュー糖 100g

ハチミツ 20g

瀬戸内レモン果汁 15ml

湯 15ml

薄力粉 100g

アーモンドパウダー 20g

無塩バター 100g

レモンゼスト 2g

<飾り>

*レモンジャム 適量

レモンチーズケーキのレシピ参照



ご注文
お問い合わせ

☎ 089-976-7775 (配送センター)
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

株式会社 松山丸三
www.m-marusan.co.jp
本社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1