



栗 Made in Japan 安全安心シリーズ

NEW

1袋 500g

安全安心 しぶかわ 渋皮栗 2級

ゴロっと渋皮栗の甘露煮 存在感のある商品作り♪



大人気の 安全安心シリーズから 新商品ゾクゾクです！



渋皮くりお男爵

名称	栗甘露煮		
原材料	渋皮付栗(中国産)、砂糖		
内容総量	750g	固形量	500g
液量	250g		
賞味期限	製造後2年		
保存方法	涼暗所に正静置き、開封後は要冷蔵。		
糖度	50~52° Bx		
P	H	5.5±0.3	

栄養成分表示 100g 当たり(推定値)

熱量	230kcal	ナトリウム	14mg
たんぱく質	1.2g	水分	42.7g
脂質	0.4g	灰分	0.3g
炭水化物	55.4g		

NEW

1袋 500g

安全安心 むき黄栗 6級

大小の粒がランダムに入った商品です



名称	栗甘露煮		
原材料	栗(中国産)、砂糖、酸化防止剤(V.C)、クチナン色素、漂白剤(亜硫酸塩)		
内容総量	750g	固形量	500g
液量	250g		
賞味期限	製造後2年		
保存方法	涼暗所に正静置き、開封後は要冷蔵。		
糖度	50~52° Bx		
P	H	5.1±0.1	

栄養成分表示 100g 当たり(推定値)

熱量	230kcal	ナトリウム	14mg
たんぱく質	1.2g	水分	42.7g
脂質	0.4g	灰分	0.3g
炭水化物	55.4g		

1袋 500g

安全安心 しぶかわ 渋皮栗ダイスカット9.6mm

名称	栗甘露煮		
原材料	渋皮付栗(中国産)、砂糖		
内容量	内容総量	560g	
	固形量	500g	
	液量	65cc	
賞味期限	製造後2年		
保存方法	涼暗所に正静置き、開封後は要冷蔵。		
糖度	50~52° Bx		
P	H	5.5±0.3	

手切り

9.6mm

特別選別まるやか栗ペースト 日本国産和栗

1袋 1.5kg

名称	栗ペースト		
原材料	栗(中国産)、砂糖		
内容量	1.5kg		
賞味期限	製造後2年		
保存方法	開封後は要冷蔵。		
糖度	40~42° Bx		
P	H	6±0.5	



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)

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 www.m-marusan.co.jp

株式会社 松山丸三

黄栗と渋皮栗のロールケーキ

14 cm 4本 / アレンジ 16個

ロール生地 60x40天板 1枚

シャンティ (ロール用) 500g

渋皮栗ダイスカット 9.6mm 100g

マロンクリーム 200g

<飾り> シャンティ 適量

黄栗シャンティ 適量

渋皮栗2級 適量

むき黄栗6級 適量

アーモンド 適量

粉糖 適量

ココア 適量



アレンジ

<作り方>

<ロール生地>

1. 卵黄、グラニュー糖を泡立てる
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
3. 1と2を合せふっておいた薄力粉、ココアを合やす
4. 溶かしておいたバターを合わせ、180度のオーブン14分焼成する

<仕上げ>

ロール生地にシャンティ 500g を薄く延ばし

渋皮栗ダイスカット 9.6mm を散らし、巻く

14 cm幅にカットしシャンティ、マロンクリームなどを飾る

<材料> <ロール生地 60x40天板1枚分>

卵黄 125g

グラニュー糖 75g

卵白 235g

グラニュー糖 110g

薄力粉 105g

ココア 20g

バター 45g

<シャンティ 500g>

40%生クリーム 500g

グラニュー糖 40g

<マロンクリーム 600g>

まろやか栗ペースト 480g

牛乳 120g

水飴 15g

<黄栗シャンティ 300g>

生クリーム 200g

グラニュー糖 15g

むき黄栗6級 80g

スイートチョコ刻み 10g

アレンジ

3.5 cm幅にカットし黄栗シャンティ、マロンクリームなどで飾る

黄栗と渋皮栗のプリン

160cc カップ 10個

プリン生地 600g

黄栗シャンティ 300g

マロンクリーム 600g

<飾り> 生クリーム 適量

むき黄栗6級 適量

渋皮栗2級 適量

アーモンド 適量

粉糖 適量

ココア 適量

<材料> <プリン生地 600g>

牛乳 300g

生クリーム 35% 100g

全卵 115g

卵黄 40g

グラニュー糖 75g

ヴァニラペースト 10g

<マロンクリーム 600g>

まろやか栗ペースト 480g

牛乳 120g

水飴 15g

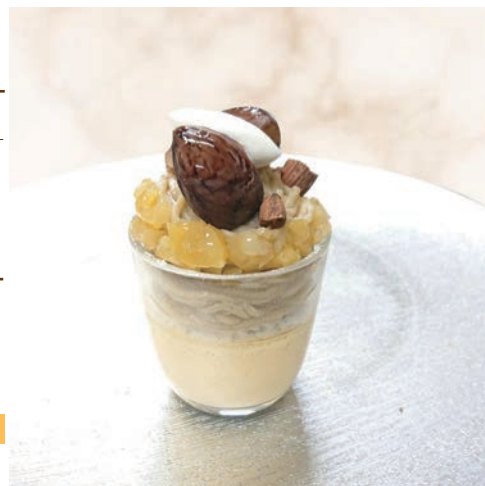
<黄栗シャンティ 300g>

生クリーム 200g

グラニュー糖 15g

むき黄栗6級 80g

スイートチョコ刻み 10g



<作り方> <プリン>

1. 牛乳、生クリーム、グラニュー糖、ヴァニラペーストを60度まで温める
2. 全卵、卵黄に加え混ぜ合わせる
3. グラスに60g充填し150度のオーブンで25分程湯煎焼きにする

<マロンクリーム>

1. フードプロセッサーにすべての材料をいれて滑らかになるまで混ぜる

<黄栗シャンティ>

1. 生クリームとグラニュー糖を泡立てる
2. むき黄栗6級とスイートチョコ刻みを合せる

<仕上げ>

1. 冷蔵庫で冷やしたプリンに黄栗シャンティを30g絞り、マロンクリームを絞る
2. 生クリーム、むき黄栗6級、渋皮栗2級等を飾る