



matsuyama marusan original

使いやすい
スタンドパックに
なりました!

愛媛・香川産

白桃ピューレSP

スタンドパック

冷凍 白桃ピューレSP 1kg

ビタミンCの添加により加工後の変色がないため
ゼリーにもおすすめです♪
40メッシュの細かすぎない粗さが、桃らしい食感を演出します。

原材料 もも(愛媛・香川産)、グラニュー糖、
ビタミンC、クエン酸、香料

内容量 1kg x12袋/ケース

賞味期限 製造後3年

保存方法 冷凍(-18℃以下)
開封後は要冷蔵

糖 度 18°±1

P H 3.7±0.1

和菓子にも
洋菓子にも♪



栄養成分表示 100g 当たり(推定値)

熱量	75kcal	ナトリウム	0mg
たんぱく質	0.5g	水分	81.2g
脂質	0.1g	灰分	0.2g
炭水化物	18.0g		

※産地限定のため、生産量に限りがございます。大量の使用が見込まれる場合は予めご相談ください。

国産 白桃2割 4号缶

トロける食感と
濃厚な味



原材料 白桃(国産)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、
酸味料、ビタミンC

内容量 固形量 250g
内容総量 425g

賞味期限 製造後3年

保存方法 開缶後は要冷蔵

糖 度 20°±2

P H 3.6~4.0

栄養成分表示 100g 当たり(推定値)

熱量	81kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0g
炭水化物	19.7g
ナトリウム	0mg

中国産 白桃 追熟2割 2号缶

肉厚な食べごたえ



原材料 白桃(中国産)、砂糖液、
酸味料、ビタミンC

内容量 固形量 500g
内容総量 850g

賞味期限 製造後3年

保存方法 開缶後は要冷蔵

糖 度 20°±2

P H 3.8±0.2

栄養成分表示 100g 当たり(推定値)

熱量	106kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0.1g
炭水化物	25.8g
ナトリウム	0.8mg

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



桃のレアチーズ

165ml カップ 16 個

もちもち白桃ゼリー 1,000g とろりん寒天レアチーズ 1,000g
 <飾り>白桃缶詰 適量

<材料>

<もちもち白桃ゼリー 1,000g>

白桃ピューレ 300g

イナゲル AM-555 27g

グラニュー糖 120g

ホワイトリキュール 40g

水 570g

<とろりん寒天レアチーズ 1,000g>

白桃ピューレ 150g

ル・カンテンウルトラ 10g

牛乳 200g

生クリーム 200g

クリームチーズ 200g

グラニュー糖 100g

水 160g

<作り方>

<もちもち白桃ゼリー>

1. イナゲル AM-555 とグラニュー糖を粉体混合します
2. 水に 1 を攪拌分散した後、火にかけます
3. 2 が沸騰したら3分程度加熱を続け、火を止めます
4. 3 にピューレやリキュールを加え重量 1000g に合わせます
容器に充填し、冷やし固めます

<とろりん寒天レアチーズ>

5. 牛乳、生クリームにル・カンテンウルトラとグラニュー糖を
攪拌分散して加熱溶解させます
6. 5 を火にかけ沸騰直前（80℃前後）で火を止めます
7. ピューレと水を合わせ、クリームチーズに加えてしっかり伸ばしておき、
40～50℃程度に温めておきます
※クリームチーズとピューレを混ぜた後、熱をかけすぎると凝集するので注意
8. 6 の粗熱を取り 60℃程度になったら 7 を加えて混ぜ合わせ、裏ごしします
9. 8 を 4 の上に充填し、冷やし固め白桃缶詰などで飾ります



白桃ロール

「白桃」「ロールケーキ」
人気の2つの要素を組み合わせました♪

<材料>

<生地>

全卵 510g

卵黄 110g

グラニュー糖 245g

はちみつ(アカシア) 75g

薄力粉 225g

生クリーム 215g

<ピーチワインソース>

白桃ピューレ 110g

ピーチワイン 90g

ピーチリキュール 8g

コーンスターチ 15g

バニラビーンズ 適量

グレナデンシロップ 適量

<飾り>

白桃缶詰 適量

クレームシャンティール 適量

ペパーミント 適量

白桃ゼリー (殺菌タイプ)

約 70 個 糖度20° PH 3.8～3.9

<材料> 白桃ピューレ 1800g

ミネラルウォーター 4000g

パールアガー5128G 57g

グラニュー糖 1200g

フルーツ酸 36g

ビタミンC 36g

桃リキュール 108g

白桃ピューレはph・糖度の調整が安定しており、ビタミンCの添加による加工後の変色がないためゼリーにおすすめです。

40メッシュ(細かすぎない)の粗さが、桃らしい食感を演出します♪



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)

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