



SETOUCHI
matsuyama marusan

国産レモン

Japanese Lemon



1kg

冷凍 国産レモン果汁

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(愛媛県・広島県)
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

国産
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 国産レモンゼスト

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(愛媛県・広島県・香川県)
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(愛媛県・広島県)、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	3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

国産レモン果汁 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

国産レモン果汁 15ml

生クリーム 180ml

<*レモンジャム>

瀬戸内レモンピール 200g

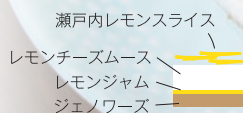
アプリコットジャム 100g

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

国産レモン果汁 15ml

湯 15ml

薄力粉 100g

アーモンドパウダー 20g

無塩バター 100g

国産レモンゼスト 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