

国産和栗

えひめ県産栗

えひめ産 渋皮栗1級sホール栗

愛媛県

1号缶

Bx50±2° PH5.8±0.5
1粒 9.0~13.0g
入数146~211粒

愛媛県栗と砂糖のみ使用。上品な甘さです。



使いやすい 500g

えひめ産 渋皮栗1級ホール栗

愛媛県

500g

Bx37±2° PH5.8±0.5
1粒 14.4~22.2g
入数22~34粒

愛媛県栗と砂糖のみ使用。上品な甘さです。



えひめ産 むき黄栗 1級 ホール栗

愛媛県

500g

Bx37±2° PH5.8±0.5
1粒 13.3~22.0g
入数22~38粒

愛媛県産栗を使用、ほんのり甘い上品な味です。



えひめ産 渋皮栗3級小割れ

愛媛県

500g

Bx37±2° PH5.8±0.5

愛媛県産栗と砂糖のみ使用。割れ混合で、混ぜ込みに最適です。



えひめ産 むき黄栗割れブローケン栗

愛媛県

500g

Bx37±2° PH5.8±0.5
4級(1/4以上の割れ)~
5級(1/6以上の割れ)混合

愛媛県産栗を使用、割れ混合。混ぜ込みにもご使用ください。



えひめ産 渋皮栗ペースト

愛媛県

500g

Bx50±2°

愛媛県産栗と砂糖のみ使用。



えひめ産 むき黄栗ペースト

愛媛県

500g

Bx50±2°

愛媛県産栗を使用。色鮮やかで目を引きます。



たっぷりサイズの1.5kg

えひめ産 まろやか和栗ペースト

愛媛県

1.5kg

Bx32±2° PH6.5±0.5
0.8mmメッシュ

愛媛県産栗と砂糖のみを使用。ごまかしの効かない美味しさ。



熊本産 まろやか和栗ペースト

熊本県

1.5kg

Bx32±2° PH6.5±0.5
0.8mmメッシュ

熊本県産栗のみに素材を厳選。渋皮入。



安心安全シリーズ 中国産栗 (四国工場で加工)



使いやすい 袋入り
500gが人気です!

簡単・安全
アルミパウチ
缶切り不要



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

渋皮栗 甘露煮 1級 SM

中国 500g

Bx50~52° PH5.5±0.3
1粒 12.6~17.58g
1パック 30粒前後入



渋皮栗 甘露煮 2級

中国 500g

Bx50~52° PH5.5±0.3
トッピングにおすすめです



渋皮栗 ダイスカット 9.6mm

中国 500g

Bx50~52° PH5.5±0.3
練り込みに、トッピングにおすすめです



黄栗 甘露煮 やわらか煮 1級S大

中国 1号缶 500g

Bx50~52° PH5.1±0.1
1粒 約12.6g
1号缶 151粒前後入
1パック 39粒前後入



黄栗 甘露煮 やわらか煮 4級

中国 1号缶 500g

Bx50~52° PH5.1±0.1
1粒 約3g
1号缶 634粒前後入
1パック 166粒前後入



黄栗 甘露煮 むき黄栗 6級

中国 500g

Bx50~52° PH5.1±0.1
トッピングにおすすめです



特別選別 まろやか栗ペースト

中国 1.5kg

Bx40~42° 0.8mmメッシュ
和栗のような味わい♪



渋皮栗 甘露煮

中国 1号缶

Bx50~52° PH5.5±0.3

3L でっかい栗

1粒30~36.8g / 1号缶55粒前後入



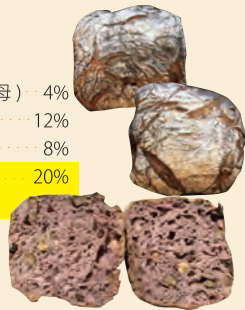
1級 L 1粒16~23g / 1号缶100粒前後入

1級 M 1粒14.4~16.3g / 1号缶116~131粒入

Recipe 手ごね 栗とカシスのロデヴ

260g 約9個分(1kg仕込み)

強力粉	30%	レーズン種(天然酵母)	4%
フランス粉	50%	カシスピューレ	12%
スペルト小麦	20%	ヘーゼルナッツ	8%
ゲランドの塩	2.2%	安心安全渋皮栗	20%
サフインスタントイースト(赤)	0.02%	ダイスカット9.6mm	
ルヴァンリキッド(天然酵母)	2%	水	88%



Recipe マロンフィナンシェ

ドゥマール 4270 30個分

無塩バター	375g	ラム	38g
卵白	340g	渋皮栗ペースト	285g
グラニュー糖	280g	むき黄栗 or 渋皮栗	30粒
食塩	3.5g		
薄力粉	150g		
B P	7.5g		



Recipe 黄栗と渋皮栗のロールケーキ

ロール生地 60x40 天板	1枚	<飾り>シャンティ・黄栗シャンティ・
シャンティ(ロール用)	500g	渋皮栗2級・むき黄栗6級・
渋皮栗ダイスカット 9.6mm	100g	アーモンド・粉糖・ココア
マロンクリーム	200g	/各適量

<ロール生地 1枚分>	<マロンクリーム 600g>
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
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



Recipe 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>
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>	むき黄栗6級 80g
まろやか栗ペースト	480g
牛乳	120g
水飴	15g
生クリーム	200g
グラニュー糖	15g
スイートチョコ刻み	10g
<飾り>	
生クリーム	
むき黄栗6級	
渋皮栗2級	
アーモンド	
粉糖・ココア	各適量



韓国産栗 四国工場加工

渋皮栗 甘露煮

韓国 1号缶

Bx50~52° PH5.5±0.3
高級感ある「渋皮付き」タイプ。



- 1級 M中 1粒 約19g / 1号缶100粒前後入
- 1級 S大 1粒 約13g / 1号缶146粒前後入
- 1級 S中 1粒 約11g / 1号缶172粒前後入
- 1級 丸S 1粒 約 9g / 1号缶211粒前後入

※栗1粒グラム数は平均値数

渋皮栗 甘露煮 2級

韓国 1号缶

Bx50~52° PH5.5±0.3



特用 渋皮マロンペースト

韓国 2kg

Bx50±2° 栗57% 砂糖43%



黄栗 甘露煮 やわ煮

韓国 Bx50~52° PH5.1±0.1



- コード 1級 S大 やわ煮 黄栗 9L缶
70090 1粒 約11g / 545粒前後入
- 151036 1級 S大 やわ煮 黄栗 1号缶
1粒 約11g / 172粒前後入
- 151030 1級 M中 やわ煮 黄栗 1号缶
1粒 約16.5g / 115粒前後入
- 150460 2級 M やわ煮 黄栗 1号缶
- 151038 2級 S大 やわ煮 黄栗 1号缶
- 150500 3級 2割 やわ煮 黄栗 1号缶
- 70135 4級 カット やわ煮 黄栗 1号缶
- 70134 4級 カット やわ煮 黄栗 9L缶
- 71101 5級 6割 やわ煮 黄栗 1号缶
- 151040 5級 6割 やわ煮 黄栗 9L缶
- 70037 ダイスカット8mmやわ煮 黄栗 9L缶

※栗1粒グラム数は平均値数

中国産 + 韓国産栗 四国工場加工

特選 モンブランペースト

中国+韓国 2kg

Bx50±2° PH5.0±0.2
中国産70% 韓国産30%
栗54.83% 砂糖45.15%



特選 渋皮栗ペースト

中国+韓国 2kg

Bx50~52° PH5.5±0.3
中国産70% 韓国産30%
栗53.81% 砂糖46.19%



Recipe 黄栗と渋皮栗のお菓子 18センチパイ皿1枚

- 8cm タルト空焼き
- <マロンダマンドクリーム>
 - 無塩バター 60g
 - グラニュー糖 25g
 - 渋皮栗ペースト 50g
 - 卵黄 30g
 - 薄力粉 25g
 - 食塩 0.5g
 - ラム 4g
 - 卵白 50g
 - グラニュー糖 25g
 - <マロンシャンティ>
 - マスカルポーネ 50g
 - 38%生クリーム 95g
 - グラニュー糖 10g
 - むき黄栗 6級 45g
 - ヘーゼルナッツアッシュ 7g
 - 56% チョコアッシュ 10g
 - <マロンクリーム>
 - モンブランペースト 200g
 - 牛乳 40g
 - ハローデックス 5g
- (※水飴で代用可)



<飾り>
黄栗・渋皮栗・生クリーム・ヘーゼルナッツ・ココアパウダー・プードルデコール/各適量

Recipe モンブランクリーム 300g

- 特選モンブランペースト 200g
- グラニュー糖 50g
- 無塩バター 50g



黒豆

黒豆甘露煮(丹波種)

国産 1kg

ドライパック Bx65°

国産の黒豆をじっくり糖上げし、ふっくら炊き上げました。豆本来の食感で風味豊かです。



大粒です!

丹波黒豆かのか(ひめくろ)

愛媛県 2kg

Bx67°±1.5

大粒で柔らかい食感が特徴。焼成後も固くならず柔らかさが持続します。
※「ひめくろ」愛媛県産の丹波種黒豆



くろまめ

中国 4号缶

Bx50~52° PH6.0~6.5



徳島産 なるときんときいも



要予約 **なるときんときいも 甘露煮 10mmダイスカット**

徳島県 4号缶
Bx50~52° PH5.0~5.2
皮付のまま10mmにカット。



要予約 **なるときんときいも 冷凍 芋ペースト (無糖 なるときんときいも100%)**

徳島県 冷凍 1kg
Bx20°以上 PH5.3以上
1.1mmメッシュ
蒸してペーストに仕上げました。無糖です。



要予約 **なるときんときいも 甘露煮 8mmスライスカット**

徳島県 4号缶
Bx50~52° PH5.0~5.2
直径30~50mm
皮付のまま輪切りにしました。



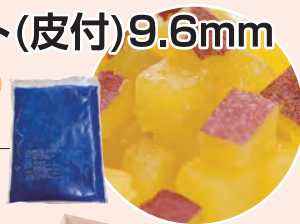
要予約 **なるときんときいも 冷凍 焼き芋ペースト**

徳島県 冷凍 7kg
Bx30±2°
焼き上げてからペーストに仕上げました。



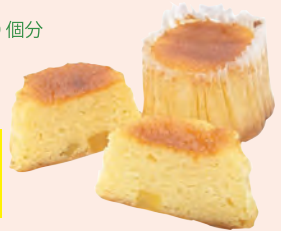
要予約 **なるときんときいも 冷凍 ダイスカット(皮付)9.6mm**

徳島県 冷凍 1kg
Bx53±2° PH5.3以上
皮付のまま9.6mmにカット。



Recipe **なるときんときいものフ里昂**
直径6cmセルクル グラシンカップ使用 10個分

- | | | |
|-----------|--------------------|------|
| なるときんときいも | 全卵 | 110g |
| 芋焼き芋ペースト | 薄力粉 | 15g |
| 白あん | 無塩バター | 165g |
| グラニュー糖 | なるときんときいも 甘露煮 10mm | |
| アーモンドプードル | ダイスカット | 50g |
| ベーキングパウダー | | 3g |



上用すり芋

愛媛県 冷凍 1.5kg
PH5.5
上用饅頭専用のつくね芋すりおろし冷凍品です。上質なつくね芋を使用しており、強い粘りと風味が特徴です。



Recipe **上用まんじゅうの生地(参考)**
上用すり芋 1.5kg
上用粉 0.7kg(状態に応じて調整)

- 「上用すり芋」を自然解凍し 2~3分程度低速ミキサーにかける
- 少しずつ上用粉を手で混ぜ込んでいく
- 包餡し、蒸し器で12分ほど蒸す

かぼちゃダイスカット 10mm

ニュージーランド 4号缶
Bx50~52° 皮付



Recipe **かぼちゃのプリン**

- | | |
|------------|-------|
| はちみつ | 40g |
| コンデンスミルク | 40g |
| かぼちゃペースト | 700g |
| 牛乳 | 1040g |
| 35%生クリーム | 360g |
| 卵黄 | 120g |
| 全卵 | 60g |
| グラニュー糖 | 100g |
| <飾り> | |
| かぼちゃダイスカット | 適量 |

徳島和三盆糖

徳島県 1kg
スツと溶ける口当たりの良さ、淡泊さなど、他の砂糖にはない特質。
和三盆ロール、プリン、高級和菓子等に ご使用ください。



徳島和三盆糖蜜

徳島県 4号缶
Bx77±3°
徳島和三盆糖蜜独特の風味は熱を通すと まるやかな甘みへと変わります。



徳島和三盆糖使用 和三盆ラングドシャ



阿波(徳島)の和三盆糖がほんのりと香る上品な味わい



腸活

ORGE NUE
オルジュヌ®
えひめ産
はだか麦
加工品

※はだか麦は大麦の一種

水溶性食物繊維
β-グルカン
食物繊維
白米の20倍以上

要予約 **オルジュヌチップ ゴールド/ホワイト**

愛媛県 1kg 40gx10袋
新加工技術。そのまま食べられるはだか麦。



オルジュヌプードル

愛媛県 1kg 500g

はだか麦の微粉末、平均値40μm。微粉末にすることで、他の粉類とのなじみが良く、ふくらみや食感を妨げません。

