

レモン

瀬戸内レモン果汁

愛媛県・広島県

冷凍

1kg

ストレート Bx7~10° PH2.3~2.6

厳選した原料を丁寧に洗いあげ、果実の大きさにあわせて搾るオリジナルの搾汁方式を採用。手搾り感覚の搾汁方式でレモンの苦味は出さず、風味と味を生かしました。



瀬戸内レモンミンス 4mmカット

愛媛県・広島県

冷凍

1kg

4mmカット Bx50°±3 PH2.5±0.2

瀬戸内産レモンの外皮をカット、ボイル後にじっくり丁寧に炊き上げ糖あげしました。存在感のある4mmカット。ジャムやトッピングにもおすすめです。



瀬戸内レモンゼスト

要予約

愛媛県・広島県

冷凍

100g

レモンの外皮をむいてから、すりおろしました。チョッパーにかけたものと違い、風味がよく粒がしっかり残っています。焼き菓子やチーズケーキなどにすりおろしの手間なくご使用いただけます。



瀬戸内レモンスライス

広島県 瀬戸田

冷凍

500g

厚み2.5mm Bx22° PH2.2~2.4

瀬戸内産レモンをスライスしてシロップ漬けにしました。

人気商品!

予約
受付中!

Recipe

レモンケーキ

レモンパウンド型 4台分 トロ型 1台分

全卵	150g	薄力粉	100g
微細グラニュー糖	100g	無塩バター	90g
トレハロース	20g	クリームチーズ	24g
ハチミツ	20g	水	15ml
レモン果汁	16ml	レモンピール	135g



Recipe

マドレーヌ

生地

レモンゼスト	15g
バター	400g
グラニュー糖	400g
薄力粉	400g
全卵	380g
はちみつ	50g
BP	10g

ガラス

レモンゼスト	18g
瀬戸内レモン果汁	800g
粉糖	1,000g



※レモンゼストの基本使用量は、全体量の1.5%

Recipe

レモンスカッシュ

瀬戸内レモン果汁 1：炭酸水 3
ハチミツ 適量



Recipe

レモンゼリー

15cm リング型 1台分

ゼリー液

白ワイン	50ml
水	180ml
瀬戸内レモン果汁	30ml
砂糖	60g
板ゼラチン	11g

その他

レモンスライス

適量

飾り

ミントなど 適量



Recipe

レモンチーズケーキ

18cm セルクル 1台分

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
レモンスライス	適量
ミントなど	適量

*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

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



レモンスライス

レモンチーズムース

レモンジャム

ジェノワーズ

ル・カンテンウルトラ	8g
ラム酒	30ml
ハチミツ	30g

清見オレンジ

清見ピューレ

愛媛県

冷凍

1kg

Bx35°±2

アメリカ産のオレンジと日本の温州みかんを掛け合わせた清見。愛媛県産の清見全果実と果汁を使ってソース状にしました。加熱しても色が変わらず、風味・発色に優れています。

Recipe

清見のプリンゼリー

160cc カップ 10 個分

プリン 600g	清見ゼリー 800g
牛乳 300g	水 200g
35% 生クリーム 100g	清見ピューレ 320g
全卵 115g	グラニュー糖 50g
卵黄 40g	みかん缶詰 225g
グラニュー糖 75g	ゼラチン 10g
ヴァニラペースト 10g	飾り みかん缶詰 適量



ゆず

ゆずピューレ

愛媛

冷凍

1kg

Bx54°±1.5 PH3.0±0.15

愛媛県産柚子の外皮と柚子果汁を使用。ジャムに近いソース状です。

ゆずカットピール 5mm

愛媛・高知

冷凍

1kg

5mmカット Bx50°±2

つぶつぶ感が残るカットピール。フィリングなどにもおすすめです。



せとか



せとか濃縮ピューレ

愛媛県

冷凍

500g

5倍濃縮 Bx55° PH4.0以下

「柑橘の大トロ」とも言われるせとか。清見xアンコールに、マーコットを掛け合わせた平成生まれの人気品種。愛媛県産のせとかだけを5倍濃縮しました。さらりとした液状タイプです。

Recipe

せとかゼリー

160cc カップ 10 個分

せとかゼリー 900g	
水 680g	
グラニュー糖 140g	
アガー 16g	
せとか濃縮ピューレ 200g	

みかん房入りゼリー 500g	
みかん缶詰 155g	
グラニュー糖 15g	
水 220g	
せとか濃縮ピューレ 150g	
ソミュール 8g	
ゼラチン 6g	

1:3で
せとかスカッシュに！

お好みの柑橘缶詰を
どっさり乗せて柑橘ゼリーに変身！

Recipe

ゆずのタルト

直径8cm 高さ2cm
タルトカップ 10 個分

ゆずのマドレーヌ生地	
無塩バター 140g	
グラニュー糖 105g	
食塩 1.5g	
薄力粉 100g	
B P 1.5g	
全卵 100g	
ソミュール 15g	
ゆずピューレ 75g	
ゆずカットピール 45g	

Recipe

ゆずムースゼリー

160cc カップ 10 個分

ゆずスポンジ 1cm	
全卵 370g	
グラニュー糖 170g	
はちみつ 60g	
薄力粉 260g	
ゆずカットピール 120g	
せとかピューレ 75g	
バター 150g	

ムースゆず 400g	
ゆずピューレ 90g	
水 70g	
加糖卵黄 60g	
ゼラチン 3g	
ソミュール 8g	
38%生クリーム 140g	
卵白 35g	
グラニュー糖 25g	



ゆずのチュイル	
グラニュー糖 140g	
薄力粉 40g	
卵白 85g	
無塩バター 35g	
アーモンドアッシュ 85g	
ゆずカットピール 85g	
ゆずピューレ 60g	

ゆずゼリー 600g	
水 75g	
グラニュー糖 45g	
ゼラチン 9g	
ゆずピューレ 280g	
炭酸水 200g	

Recipe

はっさくゼリー

160cc カップ 10 個分

はっさくゼリー 1,000g	はっさく房入りゼリー 300g
水 500g	水 120g
グラニュー糖 100g	はっさくピューレ 100g
アガー 18g	グラニュー糖 25g
はっさくピューレ 400g	八朔缶詰 55g
ミルク杏仁ゼリー 350g	ゼラチン 4g
ジュレ杏仁（新田ゼラチン） 40g	
牛乳 330g	



Recipe

はっさくプリンゼリー

160cc カップ 10 個分

プリン 600g	はっさく房入りゼリー 900g
牛乳 300g	水 240g
生クリーム 35% 100g	はっさくピューレ 240g
全卵 115g	グラニュー糖 60g
卵黄 40g	八朔缶詰 360g
グラニュー糖 75g	ゼラチン 7.5g
ヴァニラペースト 10g	

キラキラゼリー 100g	
水 80g	レモン皮 0.2 個分
グラニュー糖 20g	ゼラチン 4g



はっさく

まるやか えひめみかんピューレ
はっさく

愛媛

冷凍

1kg

Bx55°±1.5

愛媛県産のはっさく果汁を使用したピューレ。砂糖だけでなく水飴を使ってはっさく独特の苦味をまるやかに仕上げました。口あたりが良く、使いやすくりニューアル。トロリとした液状タイプです。



使用例：はっさくレアチーズケーキ



和歌山県産 八朔 2号缶

いよかん

いよかんピューレ

愛媛県

冷凍

1kg

Bx68±1 PH3.0±0.15

いよかんの濃縮果汁にトレハロースを加え、糖度68°に調整したトロリタイプのピューレです。少量の使用でいよかん特有の爽やかな香りと風味を出すことができます。

いよかんシラップ漬け

愛媛

常温

2号缶

M：37～52粒 Bx14～18° PH3.1～3.4

いよかんの房をライトシロップに漬け込みました。冷菓はもちろん、洋菓子、和菓子、パンのトッピングにそのままご使用ください。

いよかんカットピール

愛媛県

常温

1kg

4mmカット Bx65° PH4.0以下

いよかんの外皮を4mm程度のランダムカットにして砂糖で糖あげしました。焼き菓子、パン、カステラなど幅広くご使用ください。

Recipe いよかんゼリー

160cc カップ 10 個分

いよかんゼリー 1,000g

水 510g
白ワイン 225g
はちみつ 75g
グラニュー糖 45g
アガー 18g

いよかんピューレ 210g

ミルク杏仁ゼリー 350g
ジュレ杏仁 40g
(新田ゼラチン)
牛乳 330g

いよかん房入りゼリー 300g

水 110g
白ワイン 20g
いよかんピューレ 105g
はちみつ 15g
いよかんシラップ漬け 55g
ゼラチン 4g

飾り

いよかんシラップ漬け 適量

Recipe いよかんプリンゼリー

160cc カップ 10 個分

プリン 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

いよかん房入りゼリー 900g

水 330g
白ワイン 55g
いよかんピューレ 320g
はちみつ 45g
いよかんシラップ漬け 165g
ゼラチン 12g

飾り

いよかんシラップ漬け 適量

キラキラゼリー 100g

水 80g
グラニュー糖 20g
レモン皮 1g
ゼラチン 4g

甘夏みかん

甘夏ピューレ

四国

冷凍

1kg

Bx45°±1.5

四国産の甘夏外皮と甘夏濃縮果汁を使ったトロリタイプのピューレです。外皮を入れて風味を出しました。夏にぴったりのサッパリとした商品です。冷菓や和菓子にもぴったりです。

甘夏シラップ漬け

愛媛県・熊本県

常温

2号缶

Bx20°±2 PH3.1～3.4

Mサイズ：42～55個

愛媛県産と熊本県産の甘夏を使用。少し小ぶりのMサイズ。トッピングなどにそのままご使用ください。

Recipe 甘夏のプチガトー

甘夏のババロア

甘夏ピューレ 500g
レモン果汁 30g
甘夏シラップ漬け 250g
加糖冷凍卵黄 100g
全卵液 225g
ゼラチン 20g
グラニュー糖 185g
生クリーム 550g
コアントロー 60g

甘夏のジュレ

甘夏ピューレ 400g
レモン果汁 10g
ミネラルウォーター 100g
グレンデンシロップ 10g
グラニュー糖 30g
イナアガー-L 15g

クラッシュゼリー

ミネラルウォーター 400g
グラニュー糖 75g
ゼラチン 15g
ココナッツリキュール 5g

①クラッシュゼリー
②甘夏のジュレ
③甘夏のババロア
④甘夏シラップ漬け

トップをセルフィッシュやイチゴ、
フランボワーズなどで飾り付け

甘夏みかんミンス 4mmカット

愛媛県

冷凍

1kg

4mmカット Bx50°±3 PH4.5±0.5

愛媛県産の甘夏の外皮をカット、
ボイル後にじっくり丁寧に炊き上げ、
特有の色と香りをそのままに、
糖度を調整しました。焼成後も
風味を損なわないため、存在感
のある商品開発が期待できます。

Recipe 甘夏柑ムース

甘夏ピューレ 54%
甘夏シロップ漬け 適量

グラニュー糖 9%
ゼラチン6倍 2%
生クリーム 32%
オレンジドライリキュール 3%

Recipe 清見オレンジ&甘夏マドレーヌ

無塩バター 365g
グラニュー糖 315g
食塩 4g
薄力粉 240g
B P 3.2g

全卵 275g
ソミュール 38g
清見ピューレ 75g
甘夏ピール 95g

Recipe 甘夏マカロン

マカロン

甘夏ピューレ 10g
アーモンドパウダー 300g
粉糖 500g
卵白 270g
グラニュー糖 100g
色粉 赤・黄 各 4g

フィリング

甘夏ピューレ 100g
マジパン 230g
無塩バター 230g

白桃

白桃ピューレSP

愛媛県・香川県

冷凍

1kg

Bx18±1 PH3.7±0.1

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。



Recipe 白桃ゼリー 約70個分 糖度20 ph3.8~3.9

白桃ピューレ	1,800g	フルーツ酸	36g
ミネラルウォーター	4,000g	ビタミンC	3.6g
パールアガー-5128G	57g	桃リキュール	108g
グラニュー糖	1,200g		



Recipe 白桃ロール

生地		ピーチワインソース	
全卵	510g	白桃ピューレ	110g
卵黄	110g	ピーチワイン	90g
グラニュー糖	245g	ピーチリキュール	8g
はちみつ		コーンスターチ	15g
(アカシア)	75g	バニラビーンズ	適量
薄力粉	225g	グレナデンシロップ	適量
生クリーム	215g		



その他
白桃缶詰 適量
クレームシャンティ 適量
ミント 適量

外国産 柑橘

ネーブルオレンジスライス

アメリカ・オーストラリア

常温

2号缶

四国工場加工

厚み3.0mm/50~60枚
Bx35±2 PH3.9±0.2

オレンジの代表格、ネーブルを輪切りにしてシロップ漬けにしました。そのままトッピングにもご使用ください。



えひめ県産 柑橘ジュース

柑橘ジュース 5種

愛媛県

125ml

30本1箱 混載OK

- みかん ●きよみ ●しらぬい ●河内晩柑
- 太陽浜風恵(ミックス/伊予柑・ポンカン・きよみ・河内晩柑)

無添加。インライン搾汁機使用。
外皮の苦味やえぐみがなく、果肉を食べた時と同じような味をお楽しみいただけます。



※数に限りがあるため、ご希望に添えない場合がございます。予めご了承ください。

キウイ

キウイスライスシロップ漬け

チリ

常温

2号缶

厚み4.0mm±0.5/80枚±15
Bx18~22° PH3.5±0.2

ヘイワード種のキウイを一つ一つ手作業で皮をむき、スライス、シロップ漬けにしました。そのままトッピングに、フルーツサンドにもオススメです。



Recipe キウイのパナコッタ

160cc カップ 10 個分

パナコッタ		キウイのゼリー	
牛乳	310g	水	500g
35%生クリーム	310g	キウイピューレ	100g
グラニュー糖	45g	グラニュー糖	30g
ヴァニラペースト	10g	アガー	12g
キウイピューレ	90g	レモン皮	0.3個分
ゼラチン	7g	キウイスライス	50枚
		装飾用グロゼイユ	適量



マンゴー

ナムドクマイ種マンゴーハーフ

タイ

冷凍

1kg

ハーフ8~12個
Bx16°以上 PH3.6~4.2

甘酸っぱさと口のなかでツルリと広がるきめの細かい果肉のなめらかな食感には特に日本で人気があります。国内で残留農薬検査を受けており、ポジティブリスト対策も万全です。



解凍したマンゴーハーフの平らな面を上にして、さいの目状に切り目を入れ、下面から押し上げて飾る。

インド産
アルフォンソマンゴー
ピューレ



Recipe マンゴーのロールケーキ

1本仕立て4本分 or 1個仕立て22個分

ロール生地		仕上げ	
ロール生地(六取り天板)1枚		マンゴー	4個 or 11個
シャンティ	800g	シャンティ	200g
マンゴークリーム	100g	マンゴージュレ	100g or 250g
マンゴーカット	200g	苺	適量



※写真は全てイメージです。

※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。