



レモン

国産レモン果汁

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。



国産レモンゼスト

要予約

愛媛県・広島県・香川県

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と残っています。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 レモンゼリー

15cm リング型 1台分

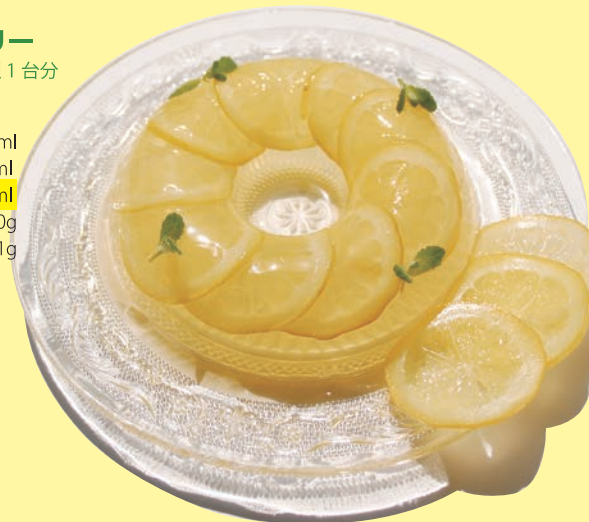
- | | |
|-------|-------|
| ゼリー液 | |
| 白ワイン | 50ml |
| 水 | 180ml |
| レモン果汁 | 30ml |
| 砂糖 | 60g |
| 板ゼラチン | 11g |

その他

レモンスライス 適量

飾り

ミントなど 適量



Recipe 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 |
| 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 | 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 |
| 飾り | | 牛乳 | 120ml |
| *レモンジャム | 適量 | レモン果汁 | 15ml |
| レモンスライス | 適量 | 生クリーム | 180ml |
| ミントなど | 適量 | | |



レモンスライス

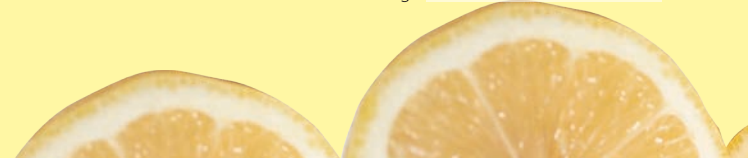
レモンチーズムース

レモンジャム

ジェノワーズ

*レモンジャム

- | | | | |
|-----------|------|------------|------|
| レモンピール | 200g | ル・カンテンウルトラ | 8g |
| アプリコットジャム | 100g | ラム酒 | 30ml |
| 水 | 50ml | 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。



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

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 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 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 | レモン皮 0.2 個分 |
| 水 …… 80g | ゼラチン …… 4g |
| グラニュー糖 …… 20g | |



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、精度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。



いよかんゼリー

Recipe

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

いよかんプリンゼリー

Recipe

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、ポ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。



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



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

トップをセルフイーキュイコ、フランポワーズなどで飾り付け



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 (アカシア) 75g	コーンスターチ 15g
薄力粉 225g	バニラビーンズ 適量
生クリーム 215g	グレナデンシロップ 適量



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 キウイのパンナコッタ

160cc カップ 10個分

パンナコッタ	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。