

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。



熊本県産栗

熊本県

500g

でかいくり熊本 4L 栗渋皮煮

Bx50~52° PH6.0±0.3 1粒45g程度 とにかくでかい！



原寸大▶
※個体差あり



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。



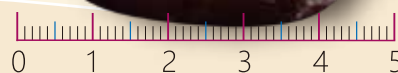
熊本産 まろやか和栗ペースト

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 (四国工場加工)

使いやすい 袋入り

500gが人気です!



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



黄栗 甘露煮 ダイスカット8mm

中国 1号缶

Bx50±2° PH5.0±0.3

トッピングや練り込みにおすすめ



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♪

わぐりちゅり



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

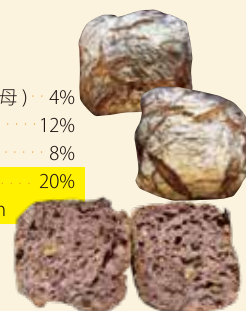
1級 M 1粒14.4~16.3g / 1号缶116~131粒入



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

14cm 4本 / アレンジ 16個

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	まろやか栗ペースト	480g
グラニュー糖	75g	牛乳	120g
卵白	235g	水飴	15g
グラニュー糖	110g	<黄栗シャンティ 300g>	
薄力粉	105g	生クリーム	200g
ココア	20g	グラニュー糖	15g
バター	45g	むき黄栗 6 級	80g
		スイートチョコ刻み	10g

<シャンティ 500g>
40%生クリーム 500g
グラニュー糖 40g



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 200g
生クリーム 35% 100g	グラニュー糖 15g
全卵 115g	むき黄栗 6級 80g
卵黄 40g	スイートチョコ刻み 10g
グラニュー糖 75g	＜飾り＞
ヴァニラペースト 10g	生クリーム
＜マロンクリーム 600g＞	むき黄栗 6級
まろやか栗ペースト 480g	渋皮栗 2級
牛乳 120g	アーモンド
水飴 15g	粉糖・ココア 各適量



韓国産栗 (四国工場で加工)

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

※栗1粒グラム数は平均値数

コード 1級 S大 やわ煮 黄栗 9L缶

70090 1粒 約11g / 545粒前後入

9L缶

151036 1級 S大 やわ煮 黄栗 1号缶

1粒 約11g / 172粒前後入

1号缶

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

特用 黄栗 甘露煮 Bけずり

韓国

中国

9L缶

※産地は韓国
もしくは中国です

Bx50±2° PH5.1±0.1 練り込みに最適!



中国産 + 韓国産栗 (四国工場で加工)

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

むぎ黄栗6級 45g

ヘーゼルナッツアッシェ 7g

56% チョコアッシェ 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



なるときんときいも 要予約 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。



なるときんときいも 要予約 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。



なるときんときいも 要予約 甘露煮 乱切りカット

徳島県

1.2kg

Bx46±2° PH5.0~5.2

皮付のまま大きくカット。



Recipe なるときんときいものフリオン 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

芋焼き芋ペースト 180g

白あん 50g

グラニュー糖 70g

アーモンドプードル 45g

ベーキングパウダー 3g

全卵 110g

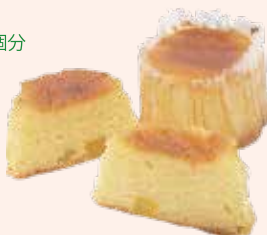
薄力粉 15g

無塩バター 165g

なるときんときいも

甘露煮 10mm

ダイスカット 50g



なるときんときいも 要予約 冷凍 ダイスカット(皮付)9.6mm

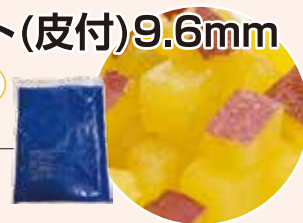
徳島県

冷凍

1kg

Bx53±2° PH5.3以上

皮付のまま9.6mmにカット。



なるときんときいも 要予約 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。



なるときんときいも 要予約 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。



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)

- ①「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
- ②少しずつ上用粉を手で混ぜ込んでいく
- ③包餡し、蒸し器で12分ほど蒸す



かぼちゃダイスカット 10mm

Recipe かぼちゃのプリン

ニュージーランド

4号缶

Bx50~52° 皮付



- 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、淡白さなど、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

