

# 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同じ、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、ポ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。適度に食感の感じられる厚みで幅広くご使用いただけます。



### 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

## 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

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

## 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
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

ジェノワーズ

# 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



### Recipe 清見オレンジジュレ

容器充填殺菌タイプ 約 50 個分

清見ピューレ 1,000g	フルーツ酸 36g
水 3,700g	ビタミンC 3.7g
グラニュー糖 1,000g	洋酒 90g
パールアガー 5128G 60g	



# はっさく

## 八朔シラップ漬け

和歌山県

2号缶

Bx18°~22°未満 L: 50ヶ以下 M: 51~65ヶ



# ゆず

## ゆずピューレ

愛媛県

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

愛媛県・高知県

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



# 甘平 NEW!

## かんぺい濃縮果汁

愛媛県

冷凍

500g

6倍濃縮 Bx60~62° PH4.0以下

### 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

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



## 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

要予約

愛媛県

常温

2号缶

Bx14~18° PH3.1~3.4 M: 37~52粒

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

Bx65° PH4.0以下 4mmカット

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

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

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

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

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

飾り  
いよかんシラップ漬け 適量



## 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

要予約

愛媛県・熊本県

常温

2号缶

Bx20±2 PH3.1~3.4  
Mサイズ: 42~55ヶ

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%  
甘夏シラップ漬け 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 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  
グレナデンシロップ ..... 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

トップをセルフィーユやイチゴ、フランボワーズなどで飾り付け



## Recipe 清見オレンジ&amp;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  
甘夏みかんミンス ..... 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。



### 白桃2割 M

山形県・青森県・岩手県

2号缶

固形量500g  
約9~12個入り  
Bx14°~18° PH3.5~3.9

国産もものフレッシュなおいしさをそのままに缶詰にしました。お好みのサイズにカットできる2割です。



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
		クリームシャンティ	適量
		ミント	適量



その他  
白桃缶詰 適量  
クリームシャンティ 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。



## 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。



インド産  
アルフォンソマンゴー  
ピューレ



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。

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	マンゴーハーフ 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



## 柑橘ジュース

### 宇和島みかん

### ストレートジュース

愛媛県

125ml

30本1箱

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。



### ポン テトラ ポンジュース紙パック

国産・その他

1ℓ

6本1箱

えひめのまじめな果汁100%ジュース、ポンジュース。1リットル規格の商品です。

