

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。



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。



熊本県産栗

とにかくでかい!

でかいくり熊本 4L 栗渋皮煮

熊本県

500g

1粒45g程度

Bx50~52° PH6.0±0.3
入数10粒



原寸大▶
※個体差あり



熊本産でかい渋皮栗 マロングラッセ4L

熊本県

15粒

受注製造品

Bx78±0.3° でかいくり熊本4Lの
入数15粒 マロングラッセです。
予約をお願いします。



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。



えひめ県産 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。



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。



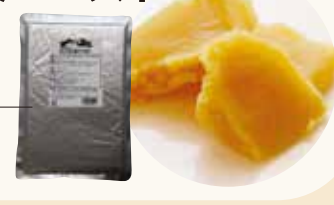
えひめ産 むき黄栗ペースト

愛媛県

500g

Bx50±2°

愛媛県産栗を使用。色鮮やかで
目を引きま。



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!



渋皮栗 甘露煮 1級 まるM/S大/S中

中国 500g Bx50°±2% PH6.0±0.3

まるM 1粒14.6~17.5g 1パック入数 約31粒

S大 1粒12.6~14.5g 1パック入数 約37粒

S中 1粒 8.0~12.5g 1パック入数 約49粒



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

練り込みやトッピングにおすすめです



手切り

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♪

わぐりゅっりゅん



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 入数 約55粒

1級 L 1粒16~23g / 1号缶 入数 約100粒



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



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 入数 約151粒
1パック 入数 約39粒



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 入数 約634粒
1パック 入数 約166粒



黄栗 甘露煮 ひらわれ黄栗

中国 1号缶 500g

Bx50~52° PH5.1±0.1
1粒 約2.7g
1号缶 入数 約700粒
1パック 入数 約185粒



黄栗 甘露煮 むき黄栗 6級

中国 500g

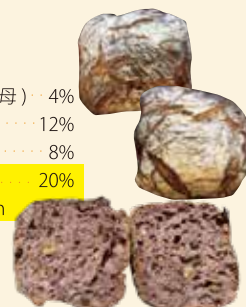
Bx50~52° PH5.1±0.1

トッピングにおすすめです



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



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 入数 約100粒

1級 S大 1粒 約13g / 1号缶 入数 約146粒

1級 S中 1粒 約11g / 1号缶 入数 約172粒

1級 丸S 1粒 約 9g / 1号缶 入数 約211粒

※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

ほどよいサイズ感で使いやすい♪



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 / 入数 約545粒

151036 1級 S大 やわ煮 黄栗 1号缶
1粒 約11g / 入数 約172粒

151030 1級 M中 やわ煮 黄栗 1号缶
1粒 約16.5g / 入数 約115粒

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



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



NEW

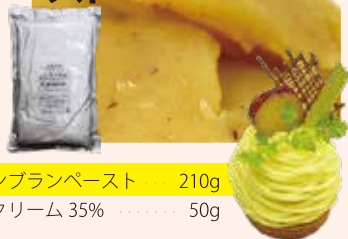
なるときんときいも モンブランペースト

徳島県

2kg

Bx50~52°

生ケーキにおすすめ滑らかペースト。



Recipe

さつまいもクリーム
250gモンブランペースト 210g
生クリーム 35% 50g

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。



なるときんときいも 甘露煮 8mmスライスカット

徳島県

2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 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。



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。



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。



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。

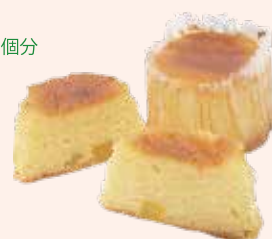


Recipe

なるときんときいものフリオ

直径6cm セルクル グラシナカップ 使用 10個分

なるときんときいも	全卵	110g
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	
アーモンドプードル	甘露煮 10mm	
ベーキングパウダー	ダイスカット	50g



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

徳島和三盆糖蜜

徳島県 他

4号缶

Bx77±3°
530g

徳島和三盆糖蜜独特の風味は熱を通すと柔らかい甘みへと変わります。



徳島和三盆糖

徳島県 他

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。



和三盆糖

徳島県 他

5kg

徳島産サトウキビを主原料とした5kg規格の和三盆。

1ケース
5kgx3袋



ラングドシャ

1ケース152枚入り

徳島和三盆糖使用
和三盆 ラングドシャ



いちご
ラングドシャ

ショコラ
ラングドシャ

