

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。



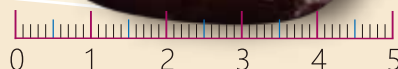
熊本産 まろやか和栗ペースト

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 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

手切り

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♪

わぐりろくろ



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

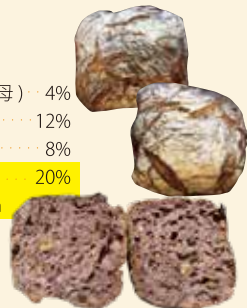
Recipe 黄栗と渋皮栗のプリン 160cc カップ 10個

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <プリン生地 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 <マロンクリーム 600g> まろやか栗ペースト 480g 牛乳 120g 水飴 15g | <ul style="list-style-type: none"> <黄栗シャンティ 300g> 生クリーム 200g グラニュー糖 15g むき黄栗6級 80g スイートチョコ刻み 10g <飾り> 生クリーム むき黄栗6級 渋皮栗2級 アーモンド 砂糖・ココア 各適量 |
|--|--|



Recipe 手ごね 栗とカシスのロデヴ 260g 約9個分(1kg仕込み)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 強力粉 30% フランス粉 50% スペルト小麦 20% ゲランドの塩 2.2% サフインスタントイースト(赤) 0.02% ルヴァンリキッド(天然酵母) 2% | <ul style="list-style-type: none"> レーズン種(天然酵母) 4% カシスピューレ 12% ヘーゼルナッツ 8% 安心安全渋皮栗 20% ダイスカット9.6mm 水 88% |
|---|--|



Recipe マロンフィナンシェ ドゥマール 4270 30個分

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 無塩バター 375g 卵白 340g グラニュー糖 280g 食塩 3.5g 薄力粉 150g B P 7.5g | <ul style="list-style-type: none"> ラム 38g 渋皮栗ペースト 285g むき黄栗 or 渋皮栗 30粒 |
|---|---|



Recipe 黄栗と渋皮栗のロールケーキ 14cm 4本/アレンジ 16個

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ロール生地 60x40 天板 1枚 シャンティ(ロール用) 500g 渋皮栗ダイスカット 9.6mm 100g マロンクリーム 200g | <ul style="list-style-type: none"> <飾り> シャンティ・黄栗シャンティ・渋皮栗2級・むき黄栗6級・アーモンド・砂糖・ココア /各適量 |
|---|---|

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <ロール生地 1枚分> 卵黄 125g グラニュー糖 75g 卵白 235g グラニュー糖 110g 薄力粉 105g ココア 20g バター 45g | <ul style="list-style-type: none"> <マロンクリーム 600g> まろやか栗ペースト 480g 牛乳 120g 水飴 15g <黄栗シャンティ 300g> 生クリーム 200g グラニュー糖 15g 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
- 151036 1級 S大 やわ煮 黄栗 1号缶
1粒 約11g / 172粒前後入
- 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

<マロンダイヤモンドクリーム>

- 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ュ 7g
- 56% チョコアッシュ 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・ブードルデコール/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

大粒です!

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。



丹波黒豆かこの(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



要予約 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。



要予約 なるときんときいも 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。



要予約 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

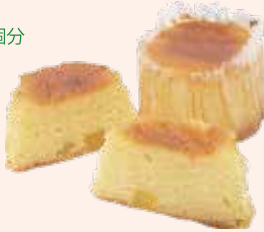
皮付のまま大きくカット。



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 全卵 110g
- 芋焼き芋ペースト 180g 薄力粉 15g
- 白あん 50g 無塩バター 165g
- グラニュー糖 70g なるときんときいも 甘露煮 10mm
- アーモンドプードル 45g ダイスカット 50g
- ベーキングパウダー 3g



要予約 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。



要予約 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。

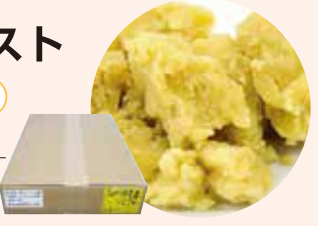


要予約 なるときんときいも 冷凍 焼き芋ペースト

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。



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



Recipe かぼちゃダイスカット 10mm 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、淡泊さなど、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。



限定 徳島和三盆糖蜜

徳島県 4号缶

Bx77±3°

徳島和三盆糖蜜独特の風味は熱を通すとまるやかな甘みへと変わります。



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

