

# 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。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

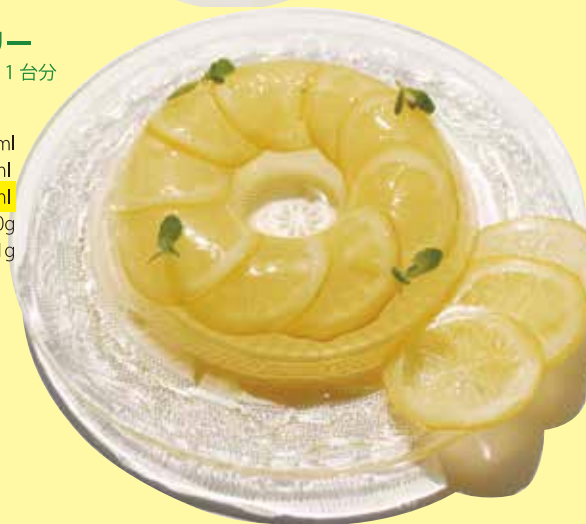
ゼリー液	
白ワイン	50ml
水	180ml
レモン果汁	30ml
砂糖	60g
板ゼラチン	11g

#### 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

#### グラス

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
飾り	*レモンジャム 適量		フロストシュガー	60g
	レモンスライス 適量		板ゼラチン	12g
	ミントなど 適量		牛乳	120ml
			レモン果汁	15ml
			生クリーム	180ml

#### \*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

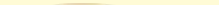


レモンスライス

レモンチーズムース

レモンジャム

ジェノワーズ





# 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 |            |



# ゆず

## ゆずピューレ

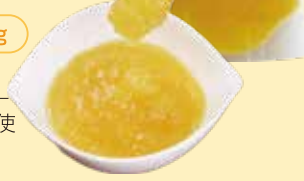
愛媛県

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・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。



# 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        |



### Recipe ゆずムースゼリ

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 |
| ゆずカットピール 85g  |
| ゆずピューレ 60g    |

### 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 |

# はっさく

## 八朔シラップ漬け

和歌山

2号缶

Bx18°~22° 未満 L: 50ヶ以下 M: 51~65ヶ



## 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。



## 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

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

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



## 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。



## 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



## 甘夏みかんミンス 4mmカット

愛媛県

冷凍

1kg

Bx50±3 PH4.5±0.5 4mmカット

愛媛県産の甘夏の外皮をカット、ボ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%



## 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



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



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

## 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。



## 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	水
35%生クリーム	キウイピューレ
グラニュー糖	グラニュー糖
ヴァニラペースト	アガー
キウイピューレ	レモン皮
ゼラチン	キウイスライス
	装飾用グロゼイユ



## 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
シャンティ	マンゴー
マンゴークリーム	マンゴージュレ
マンゴーカット	苺

