

砂糖（シヨ糖） スクロース		果糖とブドー糖が結合した2糖類。原料はさとうきび・ビート等	
P 上白糖	日新製糖	20kg入	一般的な上白糖。原料は輸入品が主です。製造は国内。
KH1 上白糖	和田製糖	20kg入	薯蕷饅頭・小麦饅頭に最適です。キメ細かく仕上がります。
P1 上白糖	日新製糖	1kg入×20	一般的な上白糖の1kg小袋入タイプ。
G グラニュー糖	日新製糖	20kg入	本グラニュー糖。一番蜜から作られます。純度99%
L グラニュー糖	日新製糖	20kg入	並グラニュー糖。二番蜜から作られます。
KHGS細グラニュー糖	和田製糖	20kg入	目の細かいグラニュー糖です。細グラ。大変溶けやすい。
NBCビートグラニュー糖	北海道糖業	30kg入	北海道産の砂糖大根（ビート）100%、てんさい糖は別名
HBSPビートグラニュー糖	ホクレン	30kg入	北海道産の砂糖大根（ビート）100%、てんさい糖は別名
G1 グラニュー糖	日新製糖	1kg入×20	一般的なグラニュー糖の1kg小袋入タイプ。
F 白双糖	日新製糖	20kg入	高級白双糖。純度99.9%。粒度大き目。
特F 白双糖	日新製糖	20kg入	最高級白双糖。純度99.9%。粒度最大。羊羹・最中餡最高
F2 白双糖	日新製糖	30kg入	高級白双糖。純度99.9%。粒度中目。
F3 白双糖	日新製糖	30kg入	高級白双糖。純度99.9%。粒度小さ目。
氷砂糖ロックC、D	中日本製糖	30kg入	2週間位かけ大きく結晶化後に粉碎。 C中粒、D小粒
KH3 三温糖	和田製糖	20kg入	二番蜜・三番蜜の上白糖の為やや褐色。コク有
W1 三温糖	日新製糖	1kg入×20	一般的な三温糖の1kg小袋入り。
H 中双糖	日新製糖	20kg入	やや精製低め白双糖に色素調整でカラメル着色。コク有
S C粗糖（そとう）	新光製糖	30kg入	外国産原料を使わず、国産さとうきび原料100%品。

**砂糖（含蜜糖）**

さとうきびを原料に分蜜していない糖です。

和三盆糖	影山製糖	5入×3バラ可	グラニュー糖約7割、国産さとうきび原料約3割を使用。
黒糖 固形 波照間	日新製糖	30kg入	波照間産さとうきび原料100%品。流し込み品です。
黒糖 粉碎 波照間	日新製糖	30kg入バラ可	波照間産黒糖の流し込み品を使いやすく粉碎しました。
黒糖 粉碎 中国産	日新製糖	30kg入バラ可	中国産黒糖を粉碎した商品です。お得用価格です。
人玉糖（じんたま糖）	宮崎製糖	30kg入バラ可	粗糖からシヨ糖を取り出した残蜜より製造の加工黒糖。
きび砂糖	日新製糖	20kg入	国産さとうきび原料100%品。原料の風味が強く有ります。

粉糖（パウダーシュガー）	徳倉	4kg×5バラ可	コンスターチ2%入で粉糖が固化しにくくなっています。
トッピングシュガー	徳倉	2kg×6バラ可	粉糖は空気中の水分で泣く。乳化して泣き難い商品です。
ブドー糖 TDH	サンエイ糖化	20kg入	グルコース単体。清涼感の風味、甘納豆等に浸透し易い糖。



砂糖だいこん（大根とは別物）、ビート、甜菜（てんさい）等とよばれます。冷涼な地域で栽培されています。



サトウキビ、甘蔗（かんしょ）、ウージともよばれています。熱帯・亜熱帯地域産。産地で粗糖に加工後に国内工場では精製糖に

【一口メモ】 上白糖がしっとりしているのは製造工程最後に転化糖（ビスコ）を噴霧しているからです。

★No.1 転化糖（ビスコ）とは・・・シヨ糖（果糖とブドー糖が結合した糖）が果糖とブドー糖に分離した同量混合物。

分離した果糖の特徴で上白糖はしっとりした感じです。グラニュー糖は転化糖無しの為にサラサラしてます。

水飴・澱粉糖

でんぷん（コンスターチ、馬鈴薯、甘藷等）を原料に製造された糖

水飴（酸糖化飴）	向後スターチ	25kg入	でんぷんを酸で分解。各種糖の混合物。甘味度40位。一般的水飴。
サンシラップ（酸糖化飴）	日本コンス	25kg入	同上 メーカー違い
米飴 もち飴	相川水飴	25kg入	国産もち米を酸で分解。各種糖の混合物。甘味度50位。美味しい水飴。
麦芽飴（麦芽糖化飴）	向後スターチ	25kg入	国産さつまいもでんぷんを麦芽酵素で分解した水飴。
エスイー 57、58	物産フード	22kg、25kg	水飴の熱に弱い物性を水素添加で補い耐熱にした水飴。還元水飴
ソルビトール	物産フード	1kg、22kg	ブドウ糖の熱に弱い物性を熱に強くしたブドウ糖。還元ブドウ糖
カップリングシュガー	林原	25kg入	水飴にショ糖添加した水飴。大変おいしい水飴。砂糖結合水飴
サンマルト	林原	20kg入	澱粉を分解して麦芽糖（マルトース）を抽出した糖。甘味度30。熱に弱。
トレハ	林原	20kg入	澱粉を分解し酵素でトレハロース形成し抽出した糖。甘味度50。乾燥に強
ハローデックス	林原	24kg入	水飴の成分中の4糖類を多く残した商品。甘さのない水飴。
テトラップ	林原	24kg入	4糖類のマルトテトラオース主成分。老化防止に。粘度が高く低甘味水飴。
パノラップ	林原	25kg入	マルトース（麦芽糖）多いイソマルトオリゴ糖。コクが有り熱に強い水飴。
メイオリゴ糖 液体・粉末	明治フード	25kg・10kg	フラクトオリゴ糖。腸のビフィズス菌を活性化。Ca砂糖の半分。
ピュアトースL	群栄	25kg入	3糖類が主成分。低甘味。老化防止。しっとり感。離水防止の水飴。
冰糖蜜	中日本	24kg入	グラニュー糖液から冰糖糖を作りますが、残りの溶液です。まろやかな甘さ。
波照間黒糖液	ユニフード	24kg入	波照間黒糖を溶解した100%黒糖液。BX72%。黒糖を溶解する手間無し。



澱粉糖は上記以外に数多く有り、中身は同じでもメーカーにより名称が違ったりします。お問い合わせ下さい。

蜂蜜

花の蜜（ショ糖）をミツバチが収集。転化糖「★No.1参照」に変化した蜜。天然の転化糖。ブドウ糖の特徴で結晶化する事があります。果糖の特徴で甘さが強くべつつきます。

桜印蜂蜜ポリ 赤キャップ	加藤美蜜園	2.5kg入	中国・アルゼンチン・他産、蜂蜜100%（純粋はちみつ）、百花蜜
業務用レンゲ蜂蜜	朝 翠	12kg、25kg	中国産、花種はレンゲ、蜂蜜100%

小麦粉

小麦の胚乳の部分を粉碎した物。でんぷん（炭水化物）浮き粉・タンパク質（グルテン麩【グリアジン・グリテニン】）が主な成分。

国内産小麦粉				輸入小麦（外麦原料）				薄力	中力	強力	小麦粉の成分
特肥前	理研	薄	25kg	バイオレット	日清	薄	25kg	麩6~9	麩9~11		
イワイノダイチ	笠原	中	25kg	スーパーバイオレット	日清	薄	25kg	麩11~14			
白光	笠原	中	25kg	フラワー	日清	薄	25kg				
茜（埼玉県小麦）	前田	中	20kg	旭	日清	薄	25kg				
桜つばめ（埼玉県小麦）	前田	中	20kg	カメラヤ	日清	強	25kg	タンパク質	14%~6%		
ドルチェ	江別	中	25kg	スーパーカメラヤ	日清	強	25kg	デンプン質	70%~77%		
ファリーヌ	江別	中	25kg	ハート	日粉	薄	25kg	水分	14%~15%		
はるゆたかブレンド	江別	中	25kg	ハート	日粉	薄	10kg	脂質	1%~2%		
岐阜県産小麦	興亜	中	25kg	富士	日粉	中	25kg				
				ダイヤ	日粉	中	25kg				
				クラブ	日粉	中	25kg				
				イーグル	日粉	強	25kg				
				その他の商品も取り寄せ可能でございます。お問い合わせください。							



小豆・大納言

品種、産地、メーカー、選別によりさまざまな商品に分類されます。

ホクレン北海小豆茶袋	30kg	北海小豆大粒小豆 山	30kg	丹波大納言 篠山産	30kg
ホクレン 雅 北海小豆	30kg	北海小豆大粒小豆 風	30kg	丹波大納言 岡山産	30kg
ホクレン 中 北海小豆DOK	25kg	北海小豆 羊蹄産小豆	30kg	能登大納言 石川産	30kg
大和 豊祝 北海小豆	30kg	松田 北海小豆 1.6上 手選	30kg	北海大納言とよみ種	30kg
大和 特 北海小豆	30kg	松田 北海小豆 1.9上 手選	30kg	北海大納言あかね種	30kg
大和 北海小豆 白袋	30kg	アグリふじむらさき小豆	30kg	松田北海大納言とよみ種	30kg



小豆の花



さや状態の小豆



磨き加工後の小豆



おいしいあんに

<b>小豆の品種</b>	北海道産の大納言は大粒で煮崩れしにくい小豆です。丹波・能登大納言は別物です。
<b>エリモショウズ</b> ・・・	小豆の風味が強い品種です。多く栽培されていますが、病気には弱い品種で栽培は減少しています。
<b>きたのおとめ</b> ・・・	小豆の風味・香りが良く病気に強い品種の為に栽培がエリモ種に変わり多くなってきています。
<b>きたろまん</b> ・・・	小豆の風味が良く冷害・病気に大変強い品種。十勝・帯広・上川を中心に多く栽培されています。
<b>しゅまり</b> ・・・	小豆の風味が良く冷害・病気に大変強い品種。北見地方を中心に栽培。栽培量は少ない。
※上記4種が多く栽培。他の北海小豆の品種は <b>サホロショウズ（大粒）</b> 、 <b>きたあすか</b> 等が有り。	
<b>小豆の産地</b>	十勝地方が一大生産地、帯広、北見、上川、富良野等が有名。羊蹄産は寒暖差が有りおいしい小豆ができます。
<b>小豆の選別</b>	普通小豆は平均1.6分（4.8mm）、1.9分（5.7mm）以上は大粒の小豆や大納言小豆になります。
<b>小豆のメーカー</b>	原料の小豆を選別（数度の異物除去工程、粒揃え、磨き）業者により優劣が有ります。厳選業者の商品を扱っています。
<b>小豆の特徴</b>	小豆は他の豆類と違いへそ（白い部分）からしか水を吸いません。まれに給水しない石豆が有り。直ぐに炊き上げて下さい。

<b>ささぎ（ささげ）</b>	<b>お赤飯・鹿の子豆用</b> 30kg,4kg
だるまささげ	備中（岡山県が主）産。価格高め
赤ささげ	中国産、国内で選別。価格は安め
<b>赤えん・青えん</b>	30kg、4kg
<b>赤えんどう</b>	北海道産。大福、あんみつなど

※さやの軟い品種で、若芽は豆苗（とうみょう）、未熟実はさやえんどう、育ててグリーンピース、さやごと食べるスナップエンドウが有り。

<b>青えんどう</b>	北海道産。煮豆、うぐいす餡など。4kg
※品種は在来種、大緑が有り。大緑は大粒ですが生産量が少。輸入品は取り寄せ品ですがカナダ産（マローハットピース）、中国産があります。	



<b>大手亡豆</b> おおてぼう	北海道産。白あん、煮豆など。30kg、4kg
※いんげん類。白あんの原料として多く使用されています。輸入品は取り寄せでカナダ産有り。輸入品でベビーライマー豆など有り。	



<b>大福豆</b> おおふく	北海道産。白あん、煮豆など。 30kg
<b>白花生</b> しろはな	北海道産。煮豆。大福より大きい 30kg
<b>虎豆</b>	北海道産。煮豆。 30kg
<b>大正金時</b>	北海道産。煮豆。赤みの強い色 30kg
<b>紫花生（高原花生）</b>	群馬県産。煮豆。特大。紫色 20kg
<b>青大豆（ひたし豆）</b>	北海道産の青大豆。2.8上 30kg
<b>丹波黒豆</b>	兵庫産。サイズにより2.2～飛切まで。30kg
<b>大黒大豆（黒豆）</b>	宮城県産。煮豆、豆もち、寒餅 30kg、4kg

虎豆 →



大正金時 →



高原花生 →



<b>鹿の豆・煮豆</b>	
大納言	田中製餡、トチアン製。北海道大納言。BX65%
手亡	トチアン製。北海道大手亡。BX65%。2kg入
白小豆	トチアン製。北海道白小豆。BX65%。2kg入
うぐいす	ナニワ製。カナダ産青えん。BX67%。2kg入
金時	ナニワ製。北海道大正金時。BX67%。2kg入
大福おおふく	田中製、トチアン製。2kg入。要在庫確認
虎豆	田中製、トチアン製。2kg入。要在庫確認
黒豆	岡山県産（作州）。2kg入（箱2kg×4）
塩ゆで赤えん	北海道産。固形600g入（箱6袋）。豆餅、大福。
甘煮赤えん	北海道産。固形600g入（箱6袋）。豆餅、大福。
<b>生あん（冷凍）</b>	1袋5kg入（箱5kg×2）
無加糖の餡でベースになる生あん。砂糖、水飴等で各種あんに。	
<b>こし、つぶし、白無漂白（手亡）、白漂白、皮むき小豆、皮むき白（手亡）、特赤こし</b>	

<b>各種あん</b>		
<b>晒あん 小豆・白</b>	バラ・12kg	小豆は通常在庫品。
<b>レモンフィリング</b>	1kg×10	レモン風味のあん
<b>極上じんだん餡</b>	2.5kg×4	山形鶴岡だだちゃ豆入
<b>大福用じんだん餡</b>	2kg×5	枝豆のあんこ、硬め
<b>だんご用じんだん餡</b>	2kg×5	枝豆のあんこ、軟め
<b>ずんだのタレ</b>	1kg×8	枝豆のたれソース
<b>特上白みそあん</b>	2kg×4	花びら用みそ餡。季節商品

各社で種々加糖あんが有ります。お問い合わせください。

**もち米 (糯米)**

金もち米	28kg	千葉県産。ひめのもち
大黒もち米	20kg	新潟県産。わたぼうし
宮こがねもち米	28kg	宮城県産。こがねもち
新潟こがねもち	28kg	新潟県産。こがねもち
新潟わたぼうし	28kg	新潟県産。わたぼうし
山形ひめのもち	28kg	山形県産。ひめのもち
山形やまぼうし	28kg	山形県産。やまぼうし

**うるち米 (粳米)**

千葉コシヒカリ	10kg、28kg
新潟コシヒカリ	10kg



**雑穀・雑穀粉**

もちきびベトナム産	バラ、30kg	きび餅、きび大福
もちあわ 中国産	20kg	きび餅、きび大福
そば粉 米国・中国	1kg	そば饅頭
麦こがし (香煎)	2kg	大麦粉末。焼き物に
玄米粉	1kg	玄米饅頭
粉末オブラート	1kg	まぶし物に、桜餅に
えんどう粉	1kg	赤えん豆粉末、栗粉



←もちきび

きびもち、寒餅に

もちあわ→



**白玉粉 (もち米の澱粉)**

生もち米を水に浸漬し、水挽き、上水を捨てて容器底に沈殿した澱粉質を乾燥。餅粉は餅米全部を粉に挽いた物に対して白玉粉は餅米の純粋な澱粉質のみです。餅粉より白玉はなめらか。白玉・大福・求肥・うぐいす餅などに使用します。

玉三 白玉粉	1kg×12、15kg	国産糯米。
豊 白玉粉	1kg×12	国産糯米。
種利 白玉粉	1kg×12	国産糯米。
粉末 白玉粉	バラ	国産糯米。



← 道明寺製の桜もち



ゆべし (豊潤粉) →

**上新粉・薯蕷粉 (うるち米粉末)**

生うるち米を水に浸漬して挽いてから乾燥。生状態です。だんご・草餅・柏餅・すあま・外郎に使用します。更に細かく挽いて薯蕷饅頭用の薯蕷粉になります。

豊 上新粉	4kg、20kg	国産粳米。
錦 上新粉	22kg	国産粳米。
寿 上新粉	22kg	国産粳米。
秀和生新粉	10kg	国産粳米。
いずみ生新粉	10kg	国産粳米。
上新粉の王将	20kg	国産粳米。
樹氷上新粉	22kg	国産粳米。
和(やわらぎ)上新粉	22kg	国産粳米。
青鹿上新粉	22kg	国産粳米。
令愛上新粉	20kg	国産粳米。
桜 上新粉	20kg	国産粳米。
龍 上新粉	20kg	米国産粳米。
青純生新粉	20kg	米国産粳米。
かるかん粉	バラ	国産粳米。
薯蕷粉 (上用粉)	2kg、4kg、10kg	国産粳米。
上・薯蕷粉〇吾	2kg、4kg、20kg	国産粳米。
<b>もち粉 (もち米粉末)</b>		
生もち米を水に浸漬して挽いてから乾燥。生状態です。 大福・求肥・羽二重餅などに使用します。		
特 餅粉	2kg、4kg、20kg	国産糯米。
上 餅粉羽二重〇吾	2kg、4kg、20kg	国産糯米。
羽二重粉・日の本	5kg	国産糯米。

**もちα化品 (もち米に熱の入った物)**

生もち米を水に浸漬して炊き上げてから乾燥した商品。火が入ってます。形態、色などさまざまな商品があります。

山形産・道明寺	4kg、25kg	山形産ひめのもち
---------	----------	----------

↑ 粒の大きさで M、L、LL、一粒があり。通常はM

味甚粉	2kg、4kg、13kg	粒度細	落雁粉、ゆべし
寒梅粉	2kg、4kg	粒度細	打ち物、塩釜
豊潤粉	4kg	粒度細	ゆべしに最適
特・上南粉	500g	粒度中	桜餅生地に
最上・上南粉	500g	粒度中	桜餅生地に
真挽粉	200g	粒度中大	細工物に
真挽コイロ	200g	粒度中大	狐色
上少	200g	粒度大	玉あられ白
おしどり紅白	組	鳥型	おしるこ
氷もち	140g枚		水餅を型流して乾燥。

でんぷん (各種)

片栗粉	4kg、25kg	北海道馬鈴薯澱粉
甘藷澱粉さつまもみじ	20kg	鹿児島さつまいも澱粉
コーンスターチ	3kg、25kg	米国産とうもろこし澱粉
ヤマリ貫雪	4kg ①	小麦でんぷん (浮き粉)
タピオカ ゆり 8	20kg ②	タピオカ澱粉
特エースSD	20kg ③	打粉専用澱粉。サゴヤシ澱粉
だんごタレの素	2kg ④	ワキシーコーンスターチ
ネオビスC-6	25kg ⑤	ワキシーコーンスターチ
あさつゆ (奥野)	10kg ⑥	アセチル化リン酸加工デンプン

①小麦粉の70%~75%は澱粉 (炭水化物)。ふぶき饅頭に

②キャッサバの塊根。澱粉。タピオカブーム (タピオカパール)

③サゴヤシの幹の澱粉。打ち粉に最適。大福・饅頭などに。

④⑤もち品種のとうもろこしの澱粉 (ワキシーコーンスターチ)。

粘りが強いのでタレ等に。⑤は同じで大袋入タイプ。

⑥加工澱粉。耐冷凍性。長期間ふっくらもちもちと。

わらび粉

豊 蕨粉	1kg	国産本蕨5%、蓮粉・加工澱粉
上 蕨粉	10kg	中国本蕨5%、蓮粉・加工澱粉
本蕨粉 G	1kg、5kg	国産宮崎産本蕨100%品。
冷凍タイプ蕨餅粉	1kg	蕨餅が冷凍保管出来るタイプ
上餅わらび粉	天極堂	加工澱粉・甘藷澱粉
蓮 粉	1kg、5kg	中国産レンコン澱粉



↑初夏の新芽は山菜として ↑畑土中5年でエンピツ程に

わらびもちがブームです。国産100%は高級品です。

わらび根を水挽きして沈殿した澱粉質を乾燥しますが、乾燥物はやや灰色で練り上げた蕨もちは褐色になります。

【一口メモ】5年かけてエンピツ位の太さまで太らせた根っこ10kg原料で蕨粉は1kg程しか取れず結果高値になります。澱粉で最高値。 蕨粉の製造時に一部表皮の混入で色はやや灰色が掛っています。 宮崎県の専用畑で多くは生産されています。



蕨饅頭 (あん入)



蕨もち

葛

吉野本葛	バラ、5kg	天極堂	本葛100%
豊本葛 (特製品)	5kg	廣八堂	本葛100%品
豊本葛 (極上)	5kg	廣八堂	国産本葛100%品
随一本葛	5kg	黒川本家	国産本葛100%品
みゆき本葛	5kg	森野吉野	国産本葛100%品
広八本葛	5kg	廣八堂	国産本葛100%品
久助葛	5kg	廣久葛	甘藷澱粉と本葛
富田川葛	5kg	廣八堂	甘藷澱粉
粉末本葛	バラ、5kg	廣八堂	本葛の微粉末
葛アイスミックス粉	1kg	廣八堂	葛アイスの素



葛が山の斜面を占領



葛の塊根。5年で太もも位に

葛が光合成により根に炭水化物 (澱粉) として貯蔵した物。くず桜、くず焼、くずきり等に。独特の食感、のどごしが有ります。日本では奈良県吉野が有名。生産量は鹿児島県が多いです。中国では漢方 (葛根湯) として大昔より珍重されています。

いも類 パンプキン

佃芋 (つくね芋)	バラ、10kg	天極堂	奈良・三重産
冷凍すり芋	3kg,箱15kg	小城	南九州産
粉末大和芋 特A	1kg,箱10kg	仙波	国産

佃芋は山の芋とも呼ばれて粘り・コンが強く薯蕷饅頭やカルカンに  
冷凍すり芋は佃芋をすりおろし同量のグラニュー糖と合わせました。  
粉末大和芋は手芋 (大和芋) のフリーズドライ品。基本配合比1・3・8・5.5



↑佃芋 (山の芋) 在庫品です。



↑大和芋 (手芋) 秀和は在庫していません。



粉末大和芋特Aの薯蕷饅頭の基本配合↓

大和芋100g、水300g、上白800g、薯蕷粉550gです。大和芋に水を加え、上白を加えて良く合わせて薯蕷粉をくわせて生地を作ります。

金時ペースト	5kg,箱10kg	浅井	徳島県産
金時ダイスカット6.4mm	1/6	浅井	徳島県産
徳島県産鳴門金時芋使用品。金時ペーストは無糖 (BX30)			
マルヤ冷凍焼芋ペースト	2.5kg、箱10kg	マルヤ	国産

パンプキンペースト	1kg,箱6kg	田中	北海道産
-----------	----------	----	------

ミックス粉

<b>KS都もち粉 手作り用</b>	2kg×6袋	麩まんじゅう専用粉①
<b>豊都もち粉</b>	5kg×3袋	麩まんじゅう専用粉②
<b>豊都もち粉 特注品</b>	20kg入	麩まんじゅう専用粉③



良質の麩（グルテン）小麦蛋白で冷やして喉ごしツルッと人気商品

①生地にコシが有って軟らかい麩まんじゅうができます。

②配合中のもち粉が①と違います。ツルツルなキメ肌タイプ。

③包餡機にも対応のタイプです。

**麩まんじゅう**

<b>都まんじゅうの素</b>
500g×10、5kg×4

岐阜で有名な冷やしておいしい水まんじゅうの専用粉です。

※水まんじゅう用の専用カップも有り。



**水まんじゅう**

<b>豊とうふの素</b>
1kg×10

ぷるぷる食感の水ようかん。ゲル剤と本わらび粉入り



**豊とうふの素**

<b>水大福粉</b>
1kg×10、10kg

冷やしておいしい大福。タピオカの食感が面白い。



**水大福**

**巻笹**

<b>カリ揚げまんの素</b>
2kg×8

黒糖も膨張剤も配合済です。饅頭を作って乾燥、油で揚げて外はカリカリの饅頭に。



**かりんとう饅頭**

<b>桜もち改良剤</b>	わらび粉を配合してあります。桜もちが固くなるのを防止します。どら焼きに使用するともちもち感が出ます。
1kg×10	
<b>柏もち改良剤</b>	本葛を配合。柏もちのコシを出し歯切れもよくなります。柏葉のくつき防止効果。団子・草もちにも可能です。
1kg×10	
<b>さっくりの素</b>	どら焼き・小麦饅頭生地がしっとり感からさくい感じに仕上がります。加工澱粉、乳化剤使用。
1kg	

<b>日の本ミックスもち（もちどら粉）</b>	10kg
もちもちどら焼き用のミックス粉。	
<b>白まんじゅうミックス粉</b>	2kg
<b>茶まんじゅうミックス粉</b>	2kg
砂糖・膨張剤も配合してますので生地が直ぐ出来ます	
<b>モチデキマース（パイ用）</b>	2kg×6
パイ生地に求肥を入れて焼成すると膨張して破裂しますが、オープンで焼成しても破裂しないミックス粉。	

醤油・油・味噌・たまご・酒類		
キッコーマン醤油	18ℓ	濃口
マルカン 酢	20ℓ	銀生
食塩	5kg×4	
並塩	25kg	
海はいのち天日塩	1kg×15、20kg	
ボイラーソルト	20kg	ボイラー保護
石野上選白こし味噌	2kg, 4kg	製菓用
こめ油	1.35kg, 18ℓ	かりんとう饅頭
太白ごま油	1.65ml	高級ごま油
みやここうじ	1kg	酒まんじゅう等
QP凍結卵白	1.8kg×6	
QP冷凍加糖卵黄20%	2kg×6	
大関酒まんの素	2kg×6	酒まんじゅう
酒種伝説 吟	5kg	酒まんじゅう
ブランデーVO	1.8ℓ	
ラム酒	1.8ℓ	
和酒（ドーバー）	700ml	和素材の酒
梅、栗、金柑、小豆、桜、よもぎ、抹茶、柚子、生姜、柿、ぶどう		



<b>トックブランシュ（ドーバー）</b>	700ml	ノンアルコール濃縮果汁
さくら、抹茶、グレープ、アプリコット、メロン、カシス、ポム、カフェ、フレーズ、マンゴー、フランボワーズ、ティーアールグレイ		



**特軟 栗缶**

韓国産栗を原料に日本の工場です詰に加工。秀和の栗。

**BX50%、特軟加工、無漂白、クチナシ着色**

サイズ	一粒のg数	9ℓ缶平均粒数	1号缶平均粒数
SS	7g~8.9g	750粒	250粒
S	9g~10.9g	600粒	200粒
Ⓜ	11g~12.9g	500粒	165粒
M小	13g~14.9g	425粒	140粒
M	15g~16.9g	375粒	125粒
M大	17g~19.9g	325粒	—
L	20g~22.9g	280粒	—
3級	半割れ	—	固形1.9kg
4級	四分の一割れ	—	固形1.9kg



**栗甘露煮 (OEM)**

等級	大きさの形態	9ℓ缶
3級	半分に割れ	固形6kg
4級	四分の一割れ	固形6kg
5級	小さく割れ	固形6kg



**角田 栗缶**

韓国産栗を原料に日本の協力工場です詰に加工。

**BX50%、漂白、漂白極軟、無漂白、無漂白極軟、国産**

サイズ	一粒のg数	9ℓ缶平均粒数	1号缶平均粒数
A SS小	6g~7g	900粒	300粒
A Ⓢ中	7g~9g	730粒	240粒
A S大	9g~11g	600粒	200粒
AM小	11g~13g	500粒	170粒
A Ⓜ中	13g~15g	430粒	145粒
AM大	15g~18g	365粒	120粒
A Ⓛ中	18g~21g	300粒	100粒
大割れ	半分に割れ	固形6kg	固形1.9kg
中割れ	四分の一割れ	固形6kg	固形1.9kg

日本産の栗は茨城、愛媛、熊本が生産が有りますが、生産量は多くありません。生のむき栗は栗おこわや甘露煮にして栗蒸し羊羹などに、栗風味が強く美味しい。近年日本栗の需要が増えています。早生(わせ)品種の「森早生」「丹沢」に始まり「筑波」「銀寄」、晩生(おくて)の「利平」の品種まで生産流通しています。

**衣栗 (渋皮付栗)**

韓国産栗を原料に日本の工場です詰めに加工。

**BX52%**



サイズ	一粒平均g数	9ℓ缶平均粒数	1号缶平均粒数
SSS	9g~11g	590粒	190粒
SS	11g~12.5g	490粒	158粒
S	12.5g~15g	425粒	135粒
Ⓜ	15g~17g	365粒	118粒
M	17g~20g	315粒	100粒
L	20g~23g	275粒	88粒

サイズ	一粒平均g数	← 堀永殖産
SSS	10g~12g	
SS	12g~13g	
S	13g~16g	
Ⓜ	16g~18g	
M	18g~20g	
L	20g~23g	



**むき栗 (生)  
茨城県産**

季節商品 (9月~11月)  
氷漬けの生でお届け。

混み、Ⓜ、M、L



生栗で美味しい栗蒸し羊羹を!

**いとど栗 (国産栗ペースト)**

国産栗を鬼皮ごと炊き上げ中を取り出し2mmメッシュで裏ごし砂糖を加えBX50%に加工。栗の風味が最高。

1kg×12/箱 冷蔵品

**蒸し栗ペースト (韓国産栗ペースト)**

韓国産栗を蒸し上げ砂糖を加えた栗ペースト (冷凍品)  
BX42%と低めなので菓子の用途がひろがります。

2kg×6/箱 冷凍品

中国栗の品種は日本栗(金華種)や、板栗、丹東栗などがあり物量も多くあります。韓国産栗は日本と同じ品種が有り韓国国内需要も高く、日本向けにも多く出荷されています。韓国南部地域や内陸部のテグなどが一大生産地。韓国産栗を日本国内で最終加工の缶詰にするのが一般的です。

**梅 甘露煮 (梅シラップ漬)**

種付きホール 青梅・赤梅 (合着) BX43% pH3.2

品種【白加賀しらかが】【鶯宿おうしゅく】

9ℓ 缶固形量5.5kg、1号缶固形量1.8kg

サイズ	一粒のg数	9ℓ 缶平均粒数	1号缶平均粒数
SS	5.5g~7g	850粒	260粒
S	7g~9g	640粒	180粒
Ⓜ小	9g~12g	520粒	170粒
Ⓜ大	12g~16g	380粒	140粒
M	16g~17g	330粒	115粒
<b>Ⓜ</b>	17g~20g	300粒	100粒
L	20g~22g	260粒	90粒
LL	22g~	210粒	—



種つきホール



種つきホール合赤

白加賀は群馬産。  
柔らかめ。鶯宿は  
奈良・徳島産。  
種にご注意!

赤梅は白加賀

小梅種付きホール 青梅・赤梅 (合着) BX43% pH3.2

1号缶 固形量1.8kg

サイズ	一粒のg数	1号缶粒数
S	3g	520粒
Ⓜ	4g	450粒
M	5g	360粒



種つき小梅ホール

こがね梅 ホール・ペースト BX43% pH3.2

1号缶 固形量1.8kg

サイズ	一粒のg数	1号缶粒数
S		
Ⓜ		
M		



こがね梅



こがね梅ペースト

完熟梅の甘露煮とペースト。まろやかな酸味。

完熟梅【南高梅】無糖ピューレ BX7% pH2.8

1号缶 固形量3kg

種ぬきホール 青梅 BX43% pH3.2 固形量1.8kg

サイズ	一粒のg数	1号缶粒数
S	6g~9g	200粒
Ⓜ	9g~13.5g	150粒
M	13.5g~17g	120粒



種ぬきホール

種を抜きました。上生菓子・薯蕷饅頭等に

ソフトハーフ 青梅・赤梅 (合着) BX43% pH3.2 固形量1.8kg

サイズ	一粒のg数	1号缶粒数
Ⓜ	7.5g~13.5g	200粒
M	13.5g~17g	170粒



ソフトハーフ(2つ割)

大きめの梅を半分に割り種を抜きました。  
どら焼き・ワッフル等に最適です。

ミンスカット 青梅・赤梅 (合着) BX43% pH3.2

7.5mm角のダイスカット (冷蔵)

1号缶 固形量1.8kg

餡に練りこみ梅餡に。餡にトッピングで  
梅の粒々感。食い口物のトッピングに。



ミンスカット(7.5mm)

青梅ペースト BX43% pH3.2

1号缶 内容量3.2kg

梅シロップ (梅果汁) BX43% pH3.2

1号缶 内容量3.3kg

**黄金柑(きんかん)甘露煮**

黄金柑種抜き BX35% pH3.5 1号缶固形量1.9kg

宮崎県・鹿児島県産のきんかんの種を丁寧に取り除き  
甘露煮に加工しました。薯蕷饅頭、焼物菓子、求肥生地、  
上生菓子にセンターや上に乗せて・・・

サイズ	一粒のg数	1号缶粒数
S	7g~10.5g	240粒
Ⓜ	10.5g~12g	180粒
M	12g~16g	140粒
L	16g~20g	100粒



黄金柑ハーフ BX35% pH3.5

1号缶固形量 1.9kg

サイズ	一粒のg数	1号缶粒数
Ⓜ	5.5g前後	360個



黄金柑ミンス  
カット7.5mm  
1号缶  
固形量1.9kg



黄金柑  
ペースト  
1号缶  
内容量3.3kg



国産セミドライ  
金柑ハーフ  
1kg×10





### 生柿ペースト

富有柿3.2mmミンチ BX40% pH5

奈良産、徳島産、熊本産

1号缶 内容量3.3kg



富有柿（生）の風味が残る様に荒目にミンチ。  
砂糖を加えました。柿あん、柿の蒸羊羹、蒸どら焼の餡に

### 市田柿（冷凍）

干柿の自然の糖度

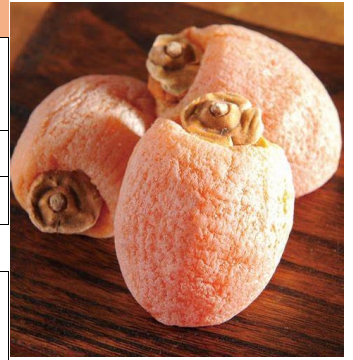
BX40%~50%

長野県（南信州）

バラ1kg、箱4kg

Lサイズ、2Lサイズ

干柿は和菓子のルーツとも言われます。自然の恵みの干柿をお店の風格の逸品に。中をくりぬき羊羹を流し込。



### 杏ペースト（APピューレ）

干杏3.2mmミンチ BX43% pH3.6

米国（カリフォルニア）産

1号缶 内容量3.3kg



カリフォルニア産ドライ杏をミンチして砂糖を加えました。きれいなオレンジの色と酸味で爽やかさぱりの水羊羹、水饅頭、水大福、冷やし団子などに

### 舞あんず（あんずの甘露煮）

BX40% pH3.7

1号缶 固形量2kg

原料トルコ杏、製造地愛媛県

Sサイズ、MSサイズ



杏、砂糖、酸味料（クエン酸）、着色料（クチナシ、ラック）

トルコ産ドライあんず（種抜きホール品）を甘露煮にしました。饅頭、焼物菓子のセンターに粒として使用可能です。

### 割杏缶（あんずシラップ漬）

BX20%ヘビーシロップ

2号缶 固形量500g

長野県産 2ツ割

フルーツ大福、トッピング等に



### 映日果甘露（いちじく） ハーフ・A級

茨城県産 BX33% pH3.6

ハーフ 1号缶 固形量1.8kg、A級（非定形）2kg袋入 要冷凍



ハーフ



A級（非定形）

いちじくの美味しさをお菓子に！ 水菓子【水羊羹・葛菓子・淡雪羹・半錦玉・薯蕷羹などに】【どら焼き 焼き・蒸し】にも。白あんを入れていちじく餡で【饅頭】にも美味しいです。水物を直接流せる竿物用の箱・袋などのご用意もあります。

### イチゴスライス（冷凍）

BX26~28% 韓国産イチゴ

500g、2kg

生イチゴスライス  
加糖パック品。



### 青桃 甘露煮

BX42% pH3.2

1号缶 固形量1.8kg

香川県・和歌山県・愛媛県産

S 9g~11g、M 12g~14g

未熟桃果実のシロップ漬。種まで軟らかく食べられます。求肥生地、薯蕷生地などで包餡。初夏の季節の創作菓子に。



### リンゴプレザーブ

BX35%エキストラヘビー pH3.5

国産りんご（扇カット） 9ℓ缶



7mm扇形

みかん缶	
BX14~18%ライトシロップ pH3.3	
中国産、国産 2号缶	
Mサイズ 70個~80個	

甘夏みかん缶	
BX14~18%ライトシロップ pH3.2	
国産(長崎・佐賀) 2号缶	
Mサイズ40個~60個	

まるごとみかん缶	
BX14~18%ライトシロップ pH3.5	
和歌山県産みかん 1号缶	
Sサイズ55個~70個	
Mサイズ45個~54個	
フルーツ大福、丸ごとゼリー	
丸ごとみかんのインパクト大!	



温州みかん缶

甘夏みかん缶

パイン缶(ドール)	
BX18~22%ヘビーシロップ pH3.3	
フィリピン産 3号缶	
7cm丸 10枚スライス	

黄桃缶 ハーフ	
BX14~18%ライトシロップ pH3.9	
南アフリカ 2号缶	
ハーフ 6~9片	

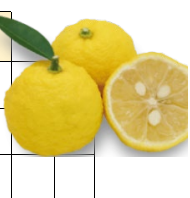


レッドチェリー缶(枝付)	
BX14~18%ライトシロップ pH3.7	
中国 4号缶 三和缶詰	
固形量 230g	

白桃缶 ハーフ	
BX14~18%ライトシロップ	
山形・福島・青森 1号缶	
ハーフ 固形量1.75kg	

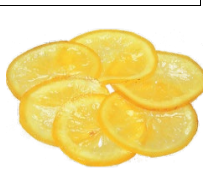
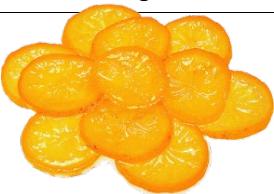


柚子ペースト	
加糖品 BX41 pH3.7	
高知・愛媛	
1kgアルミパック	



柚子スライス輪切	
加糖品 BX35 pH3.5	
高知・愛媛	
冷凍品 1.5kg ポリ容器	

日向夏(ニューサマーオレンジ)	
輪切・果汁(冷凍) 四国・九州	
輪切・BX35% Sサイズ500枚	
果汁ストレート・BX12% 18.5kg	



ジャム		在庫品
杏ジャム	1号缶3.85kg	BX67%pH3.3
杏ジャム	9ℓ缶11kg	BX67%pH3.3
苺ジャム	1号缶3.85kg	BX67%pH3.3
オレンジマムレード	1号缶3.85kg	BX67%pH3.3



タカ食品工業
フルーツピューレ
お取り寄せ商品 冷凍

桜とちおとめ 1kg×5	FE ストロベリー 1kg×5
桜とちおとめ果肉入1kg×5	FE ラズベリー 1kg×5
桜あまおう 1kg×5	FE パイン 1kg×5
桜さがほのか 1kg×5	FE アオリンゴ 1kg×5
桜スカイベリー 1kg×5	FE メロン 1kg×5
桜れもん 1kg×5	FE ホワイトピーチ 1kg×5
桜紅玉(りんご) 1kg×5	FE ココナッツ 1kg×5
桜紅玉(りんご)果肉入1kg×5	FE カシス 1kg×5
桜ゆず 1kg×5	FE オレンジミックス 1kg×5
桜ゆず果皮入 1kg×5	FE アプリコット 1kg×5
桜ラ・フランス 1kg×5	FE ブルーベリー 1kg×5
桜温州みかん 1kg×5	FE キウイフルーツ 1kg×5
桜夏みかん 1kg×5	FE パッションフルーツ 1kg×5
桜赤肉メロン 1kg×5	FE クランベリー 1kg×5
桜青肉メロン 1kg×5	FE サワーチェリー 1kg×5
桜西瓜 1kg×5	FE バナナ 1kg×5
桜巨峰 1kg×5	FE いちじく 1kg×5
桜白桃 1kg×5	

桜ニューサマーオレンジ 1kg×5
-------------------

お取り寄せ商品 常温
常温ピューレシリーズ
SP ストロベリー 900g×6
SP アオリンゴ 900g×6
SP ホワイトピーチ 900g×6
SP マンゴー 900g×6
SP オレンジミックス 950g×6



瀬戸内レモン

<b>干あんず (ドライアンズ)</b>
USカリフォルニア産
EXファンシー、ファンシー
1kg、箱/11.34kg



<b>和くるみ (鬼くるみ)</b>
長野県産 和くるみ
1kg ホール、ハーフ、Q



<b>レーズン</b>
USカリフォルニア産
1kg、箱/13.6kg



<b>洋くるみ (国産)</b>
1kg ハーフ



<b>洋くるみ (カリフォルニア産)</b>
1kg LHPライトハーフピース



<b>アーモンド (ホール)</b>
USカリフォルニア産 1kg



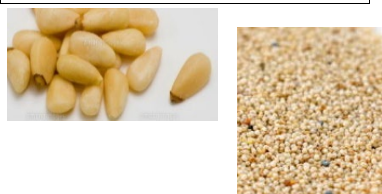
<b>アーモンド (スライス)</b>
USカリフォルニア産 1kg



<b>アーモンドプードル (皮無)</b>
USカリフォルニア産 1kg



<b>松の実</b>
中国産 1kg



<b>ケシの実</b>
トルコ産 1kg

<b>フルーツ加工品 (糖置換)</b>
うめはら製 取り寄せ品
糖置換・フルーツに糖を加えて水分を糖に置き換えた物。色が安定して日持ちがします。下記以外にも有り。お問い合わせ下さい。



オレンジカット 3mm A
オレンジカット 5mm A
レモンカット 3mm A
レモンカット 5mm A
レモンスライス A
レモンミンチ S
ピーチカット 7mm
アップルカット 5mm
キリッシュパイン 5mm
ミックスフルーツD
ミックスフルーツトロピカル

**野菜ファインパウダー** 三笠 取り寄せ商品  
超微粉、練りこみ、振りかけ、まぶし物に。1kg入



●さつまいも	●紫さつまいも
●かぼちゃ	●ごぼう
●しょうが	●ゆず
●ほうれん草	●れんこん
●にんじん	●とうもろこし
●焼き安納芋	●小松菜
●ブロッコリー	●明日葉
●レモン	

<b>山菜 (味付)</b>
1kg (固形700g)
徳用品・味付品
山菜おこわ、山菜おにぎり



<b>干瓢</b>
2kg入袋
栃木県産
中国産



<b>上・青のり</b> →
麩まんじゅう用
200g、500g
青のり (スジアオノリ) 四国産。島田のりを粉碎。川と海の混ざる汽水域が産地



**島田のり** → **島田のり**  
青のりの原藻、糸状です。kg販売

<b>あおさ粉</b>
国産 (三河湾)
バラ kg
寒もち、だんご等に



あおさ粉は青のりとはいえません

きな粉

焦黄名粉 (中)	2 kg入
国産大豆使用	
深めに焙煎して香り良く仕上げ。	



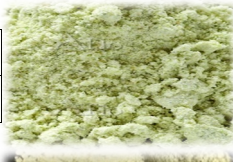
玉三黄名粉	2 kg入
輸入品	
一般的な黄色いきな粉	



京恵比寿きなこ	2 kg入
国産大豆使用	
深めに焙煎して香り良く仕上げ。	



うぐいす黄名粉 (着色)	2 kg入
輸入大豆原料に人工着色しました。	



うぐいす黄名粉 (無着色)	2 kg入
国産と輸入大豆の青大豆が原料。着色無。	



泣かないきな粉	2 kg入
きな粉が空気中の水分で泣かない様に油脂コーティングしたきな粉	

小袋きなこ20g	バラ
砂糖入りです。20g入りで添付販売にお手軽です。	

胡麻



ピロード洗い黒胡麻	1 kg入
洗い白胡麻	1 kg入
いり (黒・白) 胡麻	1 kg入
すり (黒・白) 胡麻	1 kg入
洗い (金) 胡麻	1 kg入
黒胡麻ペースト	1 kg入
白胡麻ペースト	1 kg入
小袋入 (胡麻塩) 2g	500個
原料は中国が主。産地の変動有り	

国産 (常陸産)  
ピロード洗い黒胡麻 1kg  
むぎ胡麻 (みがき胡麻)  
500g

洗い胡麻とは、収穫した後に水洗いして乾燥した物で生のままです。煎ってから使用して下さい。黒胡麻は着色していません。



抹茶

東和 抹茶	200g
京都宇治製	
製菓用としてお薦め品	



スーパーグリーン	300g
国内製	
製菓用としてお薦め品	

抹茶は熱、酸、pHにより色が影響を受けやすい商品です。受けにくくした商品がスーパーグリーンです。



桂皮末	500g
ニッキ、シナモン	
オープン物や求肥にまぶして	



よもぎ・冷草・乾燥よもぎ

生草 (よもぎ)	kg
季節商品 1月~3月	
南房総産 和菓子は季節感。新草で付加価値アップ! 草もち、草だんご	



かずさよもぎ

秀和 冷草	1kg	茨城県産 ミンチ品
(特)秀和 冷草	1kg	茨城県産ミンチ品煮汁入
(紅) 冷草	1kg	茨城県産ミンチ無。そのまま形
恵比寿冷草ミンチ	1kg	中国産 ミンチ品
恵比寿冷草 軸無	1kg	中国産 そのまま形
恵比寿加糖餅草	1kg	中国産加糖品。滅菌品
宮城 冷草	1kg	宮城県産 (急速凍結) ミンチ品
蔵王 冷草	1kg	宮城・山形県産 ミンチ品


乾燥餅草・固形	1kg	中国産 10mm角位の乾燥固形
乾燥餅草・粉末	2kg	中国産 乾燥綿状


一般的には冷草が多いですが、1月後半頃より温暖気候の南房総から産地直送で生のよもぎが入ります。是非お試し下さい。香り、風味は新よもぎには叶いません。お店にもディスプレイを!!




日本一の草大福

桜花漬

<b>桜花塩漬</b>	1kg、10kg	
小田原産 (原料、漬込み、選別)		
八重桜 (関山種)		
通常品 →		
← 軸取り品も有り		
15分前後水に漬けて塩出ししてから使用して下さい。小麦粉使用の場合、pHの関係で下に影響が出る場合があります。		

桜生葉		季節商品	
桜生葉	1束 50枚		
西伊豆産 季節商品5月～8月			
品種大島桜 水羊羹、葛桜などに			

桜漬葉		季節商品		
国産	桜葉塩漬	パック入・缶・樽	橋本屋	
	M MS S			
国産	桜葉塩漬・無添加	パック入・缶・樽	橋本屋	
	M MS S			
国産	桜葉塩漬	パック入・缶・樽	ノムラ	
	M MS S			
★ 国内品は数量的に制約やご予約品の場合がございます。				
一般的に桜葉漬け込みは仕上がり色がきれいにの目的でミョウバンを添加します。橋本屋無添加とノムラは一切の添加物使用はありません。桜葉と塩だけです。さらにノムラは木の4斗樽漬け込みのこだわり製法です。桜漬け葉の良い香りの素は「クマリン」と呼ばれます。				
中国	桜葉塩漬	パック入・缶	橋本屋	
	M MS S			
国産	(緑)桜葉塩漬	パック入	橋本屋	冷凍
	M	一夜漬け冷凍品		
国産	桜葉塩漬ミンチ	パック入	橋本屋	冷凍
	1kg、1kg×10入/箱			




↑  
長さ  
↓

桜葉塩漬 規格

一般的大きさは <b>M東</b> です。		
規格	長さ cm	幅 cm
2S	11~12	5~6
S	12~13	5.5~6.5
MS	13~14	6~7
<b>M東</b>	14~15	7~8
M西	15~16	8~9
ML	16~17	9~10



柏葉		季節商品	
柏葉は秋になって枯れても真冬の寒風に耐え春の新芽が出てから初めて落葉します。「お家継承・子孫繁栄」のいわれです。			
上・煮柏葉	茶・緑	300枚×10袋	中国産
恵比寿・煮柏葉	茶・緑	300枚×10袋	中国産
耐乾・煮柏葉*	茶・緑	600枚×5袋	中国産
*耐乾・煮柏葉は湯きにくい処理をしています。			



関東の一般的な大きさは **M大** です。

	長さ cm	幅 cm	
L	約18.5	14.5~15.4	上野忠
<b>M大</b>	約17.5	13.5~14.4	上野忠
M	約16.5	12.5~13.4	上野忠
M西	約15.5	11.5~12.4	上野忠
Ⓜ	約14.5	10.5~11.4	上野忠
S	約13.5	9.5~10.4	上野忠
ミニ (型抜)	12	7	上野忠

※ 柏葉の緑は着色ではありません。葉緑素Mg→Cuへの化学変化。

特・煮柏葉	茶・緑	250枚×12袋	中国産
SH真空煮柏葉	茶・緑	250枚×12袋	中国産
日の本真空煮柏葉	茶・緑	250枚×12袋	中国産


国産 乾燥柏葉	2,500枚/箱	
中国 乾燥柏葉	M ML	
100枚、250枚/袋、4,000枚/箱		

煮戻して使用します。香りが良い。

**乾燥柏葉**

**【尚武(しょうぶ)の心】**

5月5日は男の子の誕生と成長を祝うお祭り。江戸時代の武家、庶民も祝いました。強い香気で厄を祓う菖蒲やよもぎを家の軒につるし、菖蒲湯に入って無病息災や心身ともに健康で立派な大人になれる様に家々で願ったそうです。



**笹葉**

青笹葉	軸無し	パック入	300枚/袋 10袋/箱
青笹葉	軸付き	パック入	300枚/袋 10袋/箱
青森・長野原料、青森・長野製造。 M L			
※ 笹葉の緑は着色ではありません。葉緑素のMg→Cuへの化学変化。			



青笹 軸無



300枚 約1.4kg前後  
青笹 軸付 パック入300枚

<b>巻笹(恵比寿)パック入 中国</b>
200枚/袋 12袋/箱
<b>カップ笹パック入 中国</b>
150枚/袋 20袋/箱
青笹でカップ型に成形されています。麩饅頭、水大福、笹餅等に。



巻笹、カップ笹

<b>笹ボート 中国</b>	パック入
200枚/袋 10袋/箱	
青笹でカップ型(大きいスプーン型)に成形されています。涼し気な容器で創作菓子。	



笹ボート

<b>枝笹(恵比寿) 中国</b>	パック入
3枚付 100本/袋	
小さい笹葉3枚が軸に付いています。創作菓子の下敷き・上置き・棹物に。	



枝笹

<b>乾燥 笹葉 枝付 青森・長野産</b>
100枚/2束、4000枚/箱
煮戻して使用します。きれいな緑色にはなりません。自然な笹色になります。



乾燥笹

<b>青笹型抜きパック 800枚/袋</b>
長さ12cm、幅4.5cm



★ 笹葉には防虫・防腐効果があります。見た目の涼しさもありますが、日持ちも期待できます。

<b>笹パウダー</b>
北海道産クマササ
1kg入100、200メッシュ



**椿葉(生)**

生椿葉 50枚/束
季節商品12月~2月
椿もち



<b>青かえで葉緑 パック入</b>	200枚/袋
上生菓子・創作菓子・棹物などに季節感の演出。	



<b>栗の葉 緑 パック入</b>
300枚/袋
栗菓子・栗蒸し羊羹などの季節感の演出。ディスプレイに。



<b>柿の葉(塩漬)</b>
50枚/束、2,000枚/缶
柿の葉もち



創作菓子 柿の葉餅↑

<b>柿のへた</b>
乾燥品
100個/袋



天然の柿のへたの乾燥品。お湯で戻して蜜漬してから使用。

柿の創作菓子として、弊社での取り扱い商材は・・・  
柿の葉、柿のへた、生柿ペースト、和酒(柿)、柿色(天然着色料カプロチン)等がございます。

<b>赤しそ葉千枚漬</b>
塩蔵品 冷蔵保管
青森県産 手のひら大
50枚/束 3,000枚/樽
紫蘇の葉もち(求肥生地)



<b>しそ粉末(赤)</b>
塩蔵品 冷蔵保管
日本産 1kg入袋
ゆかりは三島食品(株)の登録商標。



<b>井草(イ草)</b>
太・細 常温保管 kg
ちまき・菓物の結束に



理研ビタミン商品		
白玉ミックス (粉)	4kg、20kg	常時在庫品
冷凍・冷蔵しても固くなりにくい白玉だんご、桜もちの生地などに		
スーパー白玉ミックス200	20kg	取り寄せ品
厳選した原料にこだわった白玉ミックス。用途は上記と同様。		



イメージ

<b>麩まんじゅうミックス</b>		
20kg	取り寄せ品	
原料に熱湯を加えミキシングで麩饅頭生地が完成。包餡後冷凍も可能。		
上新粉ミックス100	20kg	取り寄せ品
上新粉ミックス200	20kg	取り寄せ品
老化防止剤配合済。だんご、柏もち、草餅、三食だんごを手軽に製造。冷凍から解凍のみで軟らかくもどります。200は厳選した上新粉原料。		
大福ミックス700	20kg	取り寄せ品
老化防止剤配合済。冷凍可能。大福、草大福、ふんわり大福。		



葛ミックス200	20kg	取り寄せ品
冷凍可能。解凍後の透明感が高い葛に仕上がりに。包餡性が高い。		
葛ミックス300	20kg	取り寄せ品
冷凍可能。本葛を配合してあります。仕上がりはやや白濁。		
葛ミックス500	20kg	取り寄せ品
冷凍可能。水まんじゅう用。弾力と歯切れが良い水まんじゅう。		
わらび粉ミックス	20kg	取り寄せ品
冷凍・冷蔵可能。本わらび粉を配合。歯切れと弾力の有るわらび餅。		

<b>リケスイート M-35</b>	<b>BX75</b>
10kg、20kg	取り寄せ品
<b>リケスイート M-60</b>	<b>BX75</b>
20kg	取り寄せ品



黒蜜。茶まんじゅう、黒糖どら焼、黒糖かるかん、がんずき  
焦げ蜜や黒蜜作りの手間がはぶけます。

<b>しっとり名人100</b>	10kg	取り寄せ品
饅頭・どら焼きにしっとり、もちり感を付与		
<b>さっくり名人100</b>	10kg	取り寄せ品
饅頭・どら焼、ブッセ、乳菓、桜餅にしっとり感を付与。さらに口どけと歯切れが良くなります。		



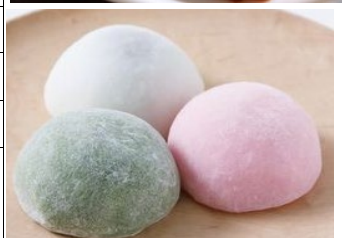
<b>フレンジー L</b>	8kg	取り寄せ品
植物性油脂の起泡性有りの液体ショートニング。和洋菓子のどちらにも可能。よりしっとりとし上げたい生地に最適です。		



<b>たれ名人100</b>	1kg、箱1kg×10	常時在庫品
みたらし団子、ごまだれ		



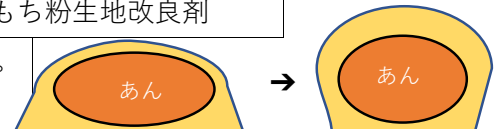
<b>手粉名人100</b>	15kg	取り寄せ品
さらさら手粉。きなこ・抹茶を混ぜてまぶし物に最適。		



<b>パティグラース</b>		取り寄せ品
パティグラース100、パティグラース300、パティグラースL-1 餅生地に空気を抱かせてふわふわ大福が可能。起泡性植物油脂。		

<b>求肥用300</b>	1kg×10	取り寄せ品
---------------	--------	-------

求肥・もち粉生地改良剤		
ベタつき防止。	老化防止。	



求肥、もち粉の砂糖入り生地は割りが高く程ダレやすくなり60gを超えて来るとダレ具合が顕著になります。ダレ難く生地を改良します。

<b>酒香の華</b>	2kg×6	取り寄せ品
酒まんじゅうの酒粕(酒粕100%)		

<b>ロースト醤油パウダー</b>	15kg	取り寄せ品
T-685 深入り焙煎の醤油パウダー。香ばしく用途無限。		

<b>エマテックN-100V</b>	15kg	取り寄せ品
親水性の高い乳化油脂。ソフトで口溶け良い生地に改善。		

※ 理研ビタミン (株) の酵素 (ニューモチエース・モチベストスーパー)、天然着色料 五色の華 (桜・緑・黄) は添加物カタログ覧に掲載。

乳製品 ショートニング 粉末油脂

雪印Fバター 食塩不使用	450g、30個	常時在庫品
雪印Fバター 有塩	450g、30個	常時在庫品



マーガリン デリシャスZ	500g、20個	常時在庫品
食用植物油100%のマーガリン。バター風味の強い無塩マーガリン。		

チューブ入コンデンスミルク		
480g、12本	常時在庫品	
雪印メグミルク		
使用原材料 生乳、ショ糖		
コンデンスミルク 24.5kg		
筑波乳業	常時在庫品	



脱脂粉乳 (スキムミルク)	1kg、25kg	常時在庫品
雪印メグミルク 国産生乳100% 脂質100g中0.6g		

ドライミックス CP (森永乳業)		
900g (2ポンド) ,14袋	常時在庫品	
ソフトミックスパウダー		
900g 1袋に1.8ℓのお湯を入れ殺菌後フリーザーに掛けるとラクトアイスに。		
香りがいいのでオープン菓子で乳菓子に。		



マジカルエース (ミヨシ油脂)		
1kg、6 kg/箱	常時在庫品	
薄力小麦粉使用製品に最適な粉末油脂 ソフトさの持続、冷凍耐性に効果。		
小麦饅頭、どら焼、とら皮焼、人形焼		



マジックファット200 (ミヨシ油脂)		
10kg入	常時在庫品	
パーム油原料の風味にくせない粉末油脂。 ソフトさの持続、冷凍耐性に効果。		



※ 粉末油脂は油脂を糖質・タンパクで包んで有り親水性が有り使いやすい。

デリドール (ミヨシ油脂)		
8kg入、16kg入	常時在庫品	
後合わせ用の液体ショートニング。 パター スポンジから蒸しケーキまで幅広く使用できます。		
小麦スポンジ生地菓子全般、どら焼き		



パルファンドール (ミヨシ油脂)		
8kg入	常時在庫品	
起泡性・乳化性に優れた乳化油脂。 ソフトなケーキ、どら焼が可能です。		



ケーキドール (ミヨシ油脂)		
8kg入	取り寄せ品	
卵と一緒にホイップ出来る液状ショートニング。キメ細かい仕上がり。		



フレッシュプレスショートニング		
1.5kg入 12入	常時在庫品	
原料；食用パーム油、コロンビア産 トランス脂肪酸は含みません。0.5g/100以下		



ハイクリーLT (ミヨシ油脂)		
4kg入	取り寄せ品	
クリーム・牛乳に変えてしっとりした 生地に仕上がる練り込み用クリーム。		

ニューホイップドール400		
1ℓ × 12	ミヨシ油脂	
乳脂肪19%含有のクリーム。コク が有りフルーツとの相性抜群。		
取り寄せ品		



トッピング400ND		
1ℓ × 12	不二製油	
植物性脂肪分が主体のホイップ クリーム。軽めの風味で真っ白。		
取り寄せ品		



パンテオンセレクト バターリッチ (マーガリン)		
500g × 10	ミヨシ油脂	
乳脂肪分56%のFバターに近い ハイコンパウンドマーガリン		



カルピス発酵バター無塩		
450g × 30	取り寄せ品	
カルピス製造過程で生まれた バター。風味良く色も白い。		




エマールミルク200		
2kg × 2	オリエンタル酵母	
美味しく手軽なカスタードク リーム。たい焼き・どら焼き等		
取り寄せ品		



ソフティーカスタード		
1kg × 3	オリエンタル酵母	
手軽にカスタードクリーム。 クリームパン、クリームコロネ フラワーペースト		





乳製品・油脂・パイシート		
(冷凍)パイシート	リボン食品	在庫品
冷凍パイシート 饅頭用	8cm×8cm×厚1.75mm	360枚入
冷凍パイシート 饅頭用	10cm×10cm×厚1.75mm	360枚入
安定した浮きのパイ生地。 パイ饅頭に最適です。		
冷凍パイシートにあんこ等に乗せて四つ折。フォーク等でガス抜き穴を開けオープンで焼成。		
弊社の在庫品は厚さ1.75mmの饅頭用です。その他多種類有ります		

冷凍パイまん (パイ生地)	渡辺フーズ	在庫品
冷凍パイまん (パイ生地)	10cm×10cm×厚1.5mm	300枚入
国産小麦粉使用品。1枚20g		



ゼノア	7kg	月島食品	取り寄せ品
しっとりスポンジ用のケーキ用液体油脂。			
パフォーマーG	5kg	月島食品	取り寄せ品
様々なスポンジケーキの起泡性入荷油。			
マローホイップDX	5kg	月島食品	取り寄せ品
口どけ良い保存性、保形性の有るホイップバタークリーム。			
IPショート EF	15kg	月島食品	取り寄せ品
なめらかな使いやすい植物性マーガリン。コシ、安定性有り。			
オリンピアストローCP	10kg	ADEKA	取り寄せ品
ストロー状のチップタイプマーガリン。包餡機で焼パイに最適。			
ケーゼクリーム R	1kg×12	不二製油	取り寄せ品
豊かなチーズ風味で耐熱性の有る冷めても美味しいクリーム。			
クリームチーズフィリングRE			
	5kg×2	不二製油	取り寄せ品
キリ クリームチーズ	1kg	kiri	取り寄せ品
クリームチーズといえばキリが有名。くせが無く使いやすい。			

フランス産



あんクリームどら焼き



コーヒー・ココア・チョコ		
ネスカフェエクセラ		
ネスレ日本	取り寄せ品	
630g×6入		
インスタントコーヒーの業務用パック品		
ココア 在庫品		
バンホーテン	1kg、5kg	
カカオマス (カカオ豆) からカカオバターを除去した粉末		
生地や餡への練り込み、まぶし物、商品に振りかけ、チョコレート風味にしたい場合もご使用いただけます。		
スイートチョコ スペリオールプラクティーク 在庫品		
大東カカオ	1kg	タブレット状
カカオ分56%のクーベルチュールのスイートチョコ。カカオに同量の砂糖を加えてあります。		

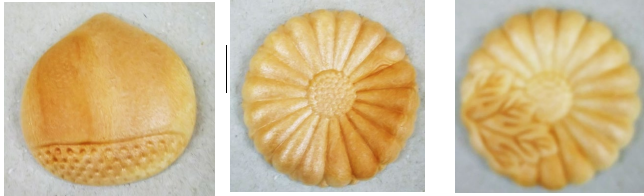


←スイートチョコ  
ビターチョコ→

カカオマス (クイックメルト) ビター 在庫品		
大東カカオ	1kg	タブレット状
カカオマス100%品。砂糖やミルクは加えていません。		
洋生スイートチョコ		
洋生ホワイトチョコ		
大東カカオ	取り寄せ品	
カカオバターがわずかのコーティング用チョコ。		
融点 L・M・S		
染み込むチョコ ブラック・ミルク・ホワイト・イチゴ		
低粘度チョコ	東京フード	2kg×3 取り寄せ品
生地に浸透しやすいチョコ。スポンジ・饅頭・どら焼・ラスク等に最適なチョコ。		
ハーシーチョコシロップ 623g×12 取り寄せ品		
← 手軽にチョコレートシロップを。チョコどら焼		
ガナッシュアミュゼ 2kg×6 取り寄せ品		
本格的な生チョコ (生クリーム) で焼成や包餡機にも対応可能です。包餡機でガナッシュチョコ大福も可能です。		



最中皮 (在庫品)



栗 紋菊 大菊

栗	箱245組位 箱650g入	上下53mm 幅58mm 厚2枚で30mm
紋菊	箱175組位 箱650g入	径65mm 厚2枚で20mm
大菊	箱140組位 箱650g入	径70mm 厚2枚で25mm

\*\*\*\*\*

だんご用 串

棒切 丸串	13.5cm長	1袋1,000本、箱10,000本
先付 丸串	13.5cm長	1袋1,000本、箱10,000本
先付 丸串	12cm長	1袋1,000本、箱10,000本

先付丸串は→の様に団子用なので先端があまり尖っていません。棒切は全く尖っていません。両方とも機械用。



特注サイズ多々あります。お問合せ下さい。



角串	4.5寸長	1袋約300本、大袋50束
角串	4寸長	1袋約300本、大袋50束
角串	3.5寸長	1袋約300本、大袋50束
角串	2.8寸長	1袋約300本、大袋50束

だんご手刺し用。やや尖っています。角の為回り難い。

黒文字	2寸長	1袋200本
黒文字	3寸長	1袋100本

柳楊枝。上生菓子、花見だんご、あんこ玉、創作菓子などに。



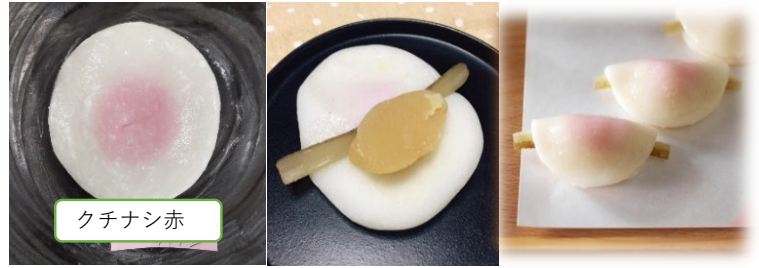
鉄砲串 (青竹)	全長9cm	1袋250本
----------	-------	--------



季節商品 花びら餅関連商品

11月初～1月までの商品です。

花びら餅シート (冷凍)	11月～1月	100枚	黄金の匙
径8cm、1枚35g、68%BX 専用プラトレイ入段ボール箱入。			
初春の慶事菓子、茶席菓子としての半製品 (冷凍) お手軽に。			
使用原料にこだわり 餅粉は石川県産、白玉粉は新潟県産を使用。			



↑冷凍の花びら餅シートを解凍します。 ↑蜜を切った葩牛蒡と味噌あんを置きます。 ↑花びら餅の完成です。

花びら餅は明治時代に裏千家の初釜菓子として京都でうまれました。

葩牛蒡	青森産ゴボウ	黄金の匙
2号缶×12	100～110本、長さ10cm、BX53	
1号缶×6	400～440本、長さ10cm、BX53	

香りの強い青森県産ゴボウを甘露煮に仕上げ。無漂白の為、色目は黒っぽいですが美味しい。



特上白味噌あん	11月～1月	ばんぱ
2kg×4入	BX58%±2%	
こだわりの北海道産大手亡豆を使用。		

※輸入手亡豆使用の春日路白みそあんも有。



石野白味噌【石野上選白こし味噌】はP6をご参照。

花びら餅関連パッケージは包装資材カタログNo.8をご参照。

季節商品 ひなあられ種 砂糖を絡めて仕上げます

1月～3月初までの商品です。

白丸 しろまる	1月～3月	kg		
国産もち米使用				
風船 ふうせん	1月～3月	kg		
国産もち米使用				
煎り黒豆	1月～3月	kg		
国産大粒大豆				
煎白豆 (袖振)	1月～3月	kg		
国産大粒大豆				
煎白豆 (エンレイ)	1月～3月	kg		
国産大豆				

ひなあられ関連パッケージは包装資材カタログNo.8をご参照。

ゲル化剤・増粘剤・安定剤として利用される主な素材を下記に列記致します。寒天、ゼラチンを単体で菓子に使用の場合は食品としての表示になります。下記2種類以上使用の材料を使用の場合は食品添加物として使用用途と増粘多糖類の表示が必要です。

例：ゲル化剤（増粘多糖類）

使用用途名・増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料 等

<b>寒天</b>	天草、オゴノリ等の紅藻類
日本でよく知られている多糖類。沸騰で完全溶解します。	
<b>カラギナン</b>	コトニ、スピノサム等の紅藻類（全世界的）
単体での使用より下記増粘剤と複合して様々な商品があります。	
<b>ゼラチン</b>	牛・豚骨、皮のコラーゲン（タンパク質）
滑らかな食感のゲル。保護コロイド性が強い為乳化気泡安定良い。	
<b>ペクチン</b>	柑橘類果皮から抽出の多糖類（植物細胞壁）
ジャム・マーマレードで知られますがHMとLMペクチンが有り。	
<b>ローカストビーンガム</b>	カロブ豆が原料の多糖類（地中海沿岸）
カラギナンとの相乗効果で滑らか食感のゼリーが得られます。	
<b>グアーガム</b>	グアー豆が原料の多糖類（インド・中東）
冷水で膨潤溶解。増粘剤、保水剤、結着剤として広く利用。	
<b>タマリンドガム</b>	タマリンド豆原料の多糖類（東南アジア他）
食品に濃厚感が出るので増粘安定剤としての利用が多い。	
<b>キサンタンガム</b>	デンプンを微生物発酵で得られた多糖類。
液の温度に影響無く一定のガム強度。ローカストビーンガムと相性良。	
<b>ジェランガム</b>	微生物が生成する多糖類。
他の多糖類との併用で熱・酸に強いゲル化が可能。	
<b>タラガム</b>	タラ豆原料の多糖類（中南米他）
他の多糖類との併用で熱・酸に強いゲル化が可能。	
<b>アラビアガム</b>	マメ科アカシアの樹液。多糖類
他の多糖類に比して水に大変溶けやすい。他の多糖類との併用多。	
※単体での使用も有りますが、上記を様々に組み合わせることで配合して種々の商品が発売されています。	

機能別（使用目的別）の増粘多糖類の分類	
<b>ゲル化</b>	寒天、カラギナン、ペクチン
羊羹、錦玉、ゼリー、ババロア、プリン、ジャム、たれ	
<b>増粘性</b>	キサンタンガム、グアーガム、タマリンド
たれ、フルーツソース、スープ、ドレッシング	
<b>離水防止</b>	カラギナン、キサンタンガム
水羊羹、ゼリー、チーズ、ソーセージ	
<b>乳化</b>	カラギナン、キサンタンガム、タマリンド
ねり胡麻、たれ、ドレッシング、レトルト食品	
<b>泡沫の安定</b>	ローカストビーンガム、グアーガム
ホイップクリーム、アイスクリーム	
<b>結晶析出の防止</b>	グアーガム、タマリンドガム
アイスクリーム	
<b>被膜形成</b>	アラビアガム、プルラン、大豆多糖類
あられ、麺、米飯、ふりかけ、調味料	
<b>乳タンパクの安定</b>	ペクチン
ドリンクヨーグルト	
<b>結着</b>	カラギナン
ソーセージ・ウインナー	

**寒天 1**

<b>糸 寒天</b>	kg	長野県産
国産天草を主に使用したこだわりの昔ながらの製法です。天草を煮だした心太を厳冬期に戸外に干して夜凍る屋溶けるを2週間ほど繰り返した天然のフリーズドライ品。		
<b>角天 白（白雪）</b>	袋50本	長野県産
国産最高級天草（小笠原・伊豆）100%原料。1本12g		
<b>角天 金（白雪）</b>	袋50本	長野県産
国産天草100%原料。1本10g		
<b>角天（特）</b>	袋50本	長野県産
国産・輸入天草原料。1本8g		
<b>天草（原藻）国産</b>	kg	取り寄せ品
<b>寒天 釜一番</b>	袋200g	伊那食品
糸寒天と同じ量で使用可能です。工場製造品で天然寒天と違い異物混入はありません。和菓子用高級寒天。		
<b>テレット（A）固形寒天</b>	錠剤型寒天。1錠6.7gで角寒天1本分。（B）タイプは（A）タイプより軟らかめに上がります。水に入れて約5分で溶けます。裏ごしは必要ありません。	
<b>テレット（B）固形寒天</b>		



**寒天（天草）**



↑ 寒天原料の天草（原藻）



↑ 真冬に心太を干して糸天製造



↑ 天然糸寒天



↑ 角天

寒天 2



粉天 ZR	1kg	伊那食品
離水の少ない粉末寒天。和菓子用に最適な寒天。3分以上沸騰させて溶かして下さい。裏ごし不要。		



粉天 S-6	1kg	伊那食品
一般的な粉末寒天。和菓子・洋菓子・デザートに。3分以上沸騰させて溶かして下さい。裏ごし不要。		

粉天 水あじさい	1kg	伊那食品
----------	-----	------

水羊羹に最適の粉末寒天。  
離水の少ないとろける食感の水羊羹用。



水々しい水羊羹 ↑ 福井の冬の風物詩水羊羹

天素 (ニュー天素W)	1kg	タイショウテクノス
寒天原料100%。心太用に最適の強度・粘度の高い粉末寒天。		

ペクチン

HMペクチン	2kg	
LMペクチン	2kg	

アイコク製。取り寄せ品。ジャム状のゲル化剤。植物細胞壁が起源原料。

HMペクチンはBX55以上、pH3.5以下でゲル化します。

LMペクチンはカルシウム・マグネシウムでゲル化します。

コンニャクマンナン

マンナン100A	伊那食品	
イナゲル PK-10	伊那食品	
クイックマンナン	伊那食品	

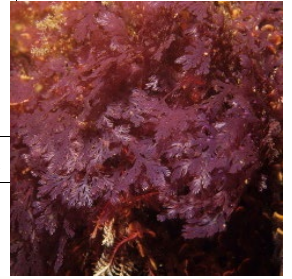
蒟蒻粉はグルコマンナンでグルコースとマンノース結合のゲル化剤。食物繊維で低カロリー。取り寄せ品

ゼラチン

粉ゼラチンA-U	500g	
動物性ゲル化剤。主成分はタイプI・IIの動物性コラーゲンのため、代謝されない食物繊維と違いカロリーは高めになります。		

カラギナン・イナゲル

カラギナンは天草と少々異なる紅藻が原料です。寒天、ローカストビーンガム等と配合され様々の商品が生産されています。



↑ 地中海産のローカストビーンガム ↑

カラギナンWSK	1kg	タイショウテクノス
----------	-----	-----------

カラギナン・寒天・ローカストビーンガム配合の離水の少ないなめらかな一般的ゼリーが作れるゲル化剤です。在庫品。

イナゲル種助	4g×100、500g	伊那食品
--------	-------------	------

餡の離水止、蒸し物、焼物のソフト感・しっとり感の付与

イナゲル露草	1kg、10kg	伊那食品
--------	----------	------

水饅頭用(本葛使用)、透明露草、包餡機用露草など有り

伊那寒天 大和	1kg	伊那食品
---------	-----	------

大変に弾力の有るゲルが出来ます。串で持ち上げ可能な程です。

イナゲルAM-60A	1kg	伊那食品
------------	-----	------

葛餅食感の和風ゼリー用

イナゲルAM-35	1kg	伊那食品
-----------	-----	------

わらび餅食感の和風ゼリー用

イナゲル吉野340	1kg	伊那食品
-----------	-----	------

葛切り用。耐熱性に優れ、コシの強い葛切りの麺が可能。

イナゲルやまごころ	1kg	伊那食品
-----------	-----	------

わらび饅頭の素。澱粉老化が遅い。包餡機用も有り。

まんじゅうミックス粉 浮き技	1kg	伊那食品
----------------	-----	------

しっとりふわっとの饅頭用。どら焼き、焼き鮎などにも。

しらさぎ	1kg	伊那食品
------	-----	------

氷餅風の材料。荒ひき、細ひき、極細。姉妹品でオブパラも有り。

ル・カンテンウルトラ	1kg	伊那食品
------------	-----	------

カチッと固まらない寒天。小豆ソース、ピューレなどに最適。





プリン用、杏仁豆腐、ドリンクゼリー、コーヒーゼリー、ムース、生クリーム安定、ナパージュ、アイスクリーム、各種たれ、ジャム 等々数多くのゲル化剤が有ります。

パールアガー37	1kg	富士商事
----------	-----	------


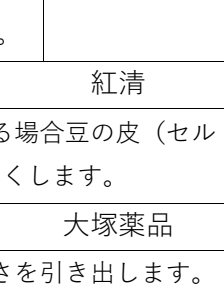
餅状食感の和風ゼリー用ゲル化剤。

※ 他のゲル化剤メーカーも取引可能です。アイコク、日本コロイド、青葉化成、奥野製薬 お問い合わせ下さい。


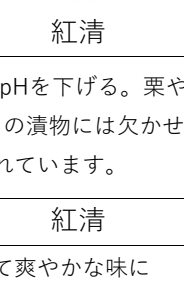
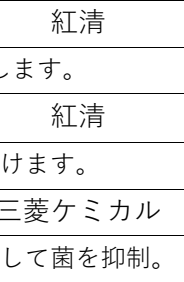
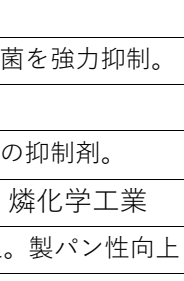
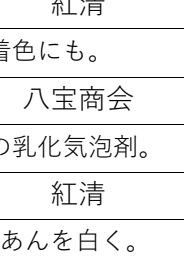

**添加物 膨張剤**

<b>重曹 (重炭酸ソーダ)</b>		
1kg、25kg	紅清	
炭酸水素ナトリウム。どら焼、黒糖饅頭などの濃色菓子の炭酸ガス作用による膨張剤。ささぎ・よもぎ等の灰汁抜き。生地に炭酸ナトリウムが残るので生地がアルカリに成り白く成らない。		
<b>アイコクベーキングパウダー</b>		
プレミアム 450g、2kg	アイコク	
アルミニウム不使用のBP。重曹中心の合成膨張剤。焼物、蒸し物、揚げ物（ドーナツ・天ぷら）オールラウンドに使用できます。		
<b>AFイスパタ</b>		
450g、2.5kg	紅清	
アルミニウム不使用のイスパタ。重曹とアンモニア2種類の膨張剤で饅頭等の重い生地も大きく膨らみます。アンモニア系合成膨張剤。		
<b>アイコクイスパタ 極</b>		
450g、2kg	紅清	
アルミニウム不使用のイスパタ。重曹とアンモニア2種類の膨張剤で饅頭等の重い生地も大きく膨らみます。アンモニア系合成膨張剤。		
<b>炭酸安母 (炭酸アンモニウム)</b>		
1kg	紅清	
<b>塩化安母 (塩化アンモニウム)</b>		
1kg	紅清	
アンモニアガスの膨張剤。重曹より膨張力強。アンモニア臭が有るので厚めの生地は不向き。		
<b>ケレモル (酒石酸水素カリウム)</b>		
450g	紅清	
さわやかな酸味でBP・イスパタ等の膨張剤に多く配合されています。生地が酸性になる酸性剤。クレームタータと呼ばれてメレンゲ生地が酸性になり気泡が安定。pH調整剤。		
<b>アイコクBP Fアップ</b>	2kg	焼物、揚げ物
スポンジ生地、バターケーキ、冷凍生地、中華饅頭		
<b>アイコクBP Zアップ</b>	2kg	焼物、揚げ物
膨張力が強い。スポンジ生地、サブレ、クッキー、ピザ		
<b>アイコクBP MKD</b>	2kg	焼き色を付けたい物
平鍋物に滴。どら焼、焼鮎、黒糖饅頭、人形焼		
<b>アイコクBP AY-27</b>	2kg	蒸物用BP
白い蒸し上がり。紫芋、桜花塩漬饅頭にも効果有り。		

**添加物 酵素**

<b>ニューモチエース NA</b>	1kg	
理研ビタミン製。餅・団子用老化防止製剤。製造時生地温度90度以下で添加してください。表示は酵素・乳化剤。		
<b>モチベストスーパー</b>	1kg	
理研ビタミン製。餅・団子用老化防止製剤。製造時生地温度75度以下で添加。表示は酵素。		
<b>ベニラーゼ (豆用)</b>	1kg	紅清
小豆・大納言他豆用品質改良剤。固い豆が有る場合豆の皮（セルロース）を酵素の力で分解して軟らかくします。		
<b>炊飯ミオラ (米飯用)</b>	1kg×10	大塚薬品
米飯用品質改良剤。酵素の力で米飯の美味しさを引き出します。		

**添加物**

<b>スーパーベニ</b>	1.8ℓ、10ℓ	紅清	
<b>パルクトミーNo.1</b>	1.8ℓ	パルク化学	
<b>OSTミー</b>	1.8ℓ		
クロレラ抽出液製剤。和洋菓子・総菜・米飯等の食品全般の素材を引き出します。品質改良剤。			
<b>焼みょうばん</b>	1kg	紅清	
カリウムアルミニウムミョウバン。強力な灰汁抜き剤。pHを下げる。栗やサツマイモ等の灰汁を抜き色もきれいになります。ナスの漬物には欠かせません。近年原料のアルミニウムが世界的に嫌われています。			
<b>クエン酸</b>	500g	紅清	
柑橘系酸味料。各種フルーツゼリー等に酸味を付けて爽やかな味に			
<b>クエン酸ナトリウム</b>	500g	紅清	
各種フルーツゼリー等の酸味調整に使用します。			
<b>フルーツ酸</b>	500g	紅清	
各種フルーツゼリー等に爽やかな酸味を付けます。			
<b>グリシンKK</b>	1kg	三菱ケミカル	
食品用制菌剤。タンパク質のグリシンが菌に作用して菌を抑制。			
<b>MR-10</b>	1kg		
食品用制菌剤。グリシン、リゾチーム等の作用で菌を強力抑制。			
<b>ソルビン酸カリウム</b>	500g		
食品用制菌剤。真菌（カビ菌）・酵母・細菌の抑制剤。			
<b>リントップT</b>	1kg	燐化学工業	
リン酸Naの効果で豆の煮炊き時間短縮、光沢向上。製パン性向上			
<b>ビタミンC (アスコルビン酸)</b>	1kg	紅清	
菓子の色素退色防止、酸化防止に。黄色の着色にも。			
<b>SP-A ハッピーエステル</b>	1kg	八宝商会	
製菓用気泡剤製剤。乳化剤。スポンジ、中花種の乳化気泡剤。			
<b>ワイスリット</b>	500g	紅清	
製菓用漂白剤製剤。大和芋等の灰汁を白く、白あんを白く。			

添加物			
食用純金箔	ぼたん雪 (荒目)	0.3g	ツキオカ
食用純金箔	ささめ雪 (細目)	0.3g	ツキオカ



味の素 (うまみ調味料)	1kg	味の素
アポパウダー	1kg	藤田
炭酸カルシウム・炭酸マグネシウム。固着防止に。 片栗粉に入れるとサラサラになります		
オオカルク	1kg	紅清
炭酸カルシウム粉末。膨張剤に配合して生地をしっかりと。 白あん・饅頭に使用すると真っ白になる効果があります。		
乳酸カルシウム	500g	紅清
乳酸カルシウム粉末。カルシウム骨格を作りますので菓子の 形状保持・ゲル化強度向上に。くずきりの麺などに。		

添加物 着色料			取り寄せ品
桃色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	ビートレット		
赤色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	ビートレット・クチナシ		
赤色 M	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	紅麴		
黄色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	クチナシ		
チョコレート色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	カカオ		
紫色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	ビートレット・クチナシ青		
小豆色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	クチナシ青・ベニバナ・ビート		
青色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	クチナシ青		
若草色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	クチナシ青・ベニバナ		
挽茶色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	クチナシ青・ベニバナ		
緑色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	クチナシ青・ベニバナ		
黒色	紅清	100g、500g、1kg	
着色料	クチナシ青・カカオ		

添加物 着色料		
炭炭パウダー		
1kg	奈良炭化	
国産孟宗竹の炭化粉末。 黒色の着色料 (竹炭)		
クチナシン		
1kg	紅清	
クチナシの乾燥実。黄色。 黄色の着色料 (クチナシ)		
カラメル	250g、2kg	紅清
着色料 (カラメル)		
カプロチンWF-3		
1kg		
きれいなオレンジ色 (柿色) 着色料 (トウガラシ)		
五色の華 桜 CP-400	1kg	
理研ビタミン	着色料 (コチニール)	
五色の華 緑 GL-400	1kg	
理研ビタミン	着色料 (クチナシ)	
リケカラー YGL-20	1kg	
理研ビタミン	着色料 (クチナシ)	



ココアと竹炭パウダーのどら焼

くちなしの実



天然系色素は紫外線や熱、pHで分解したり色付きが悪かったりする場合も多くあります。メーカーにより様々な商品が発売されています。  
下記表参照の上でサンプルでお試し下さい。

天然系色素の諸性質		◎良 ○普通 △やや劣 ×劣				
色素名	色調	耐光性	耐熱性	耐酸性	耐アルカリ性	染着性色付き
クチナシ赤	赤紫	◎	◎	×	△	○
コチニール	ピンク	◎	◎	○	△	○
ビートレッド	赤紫	△	×	○	×	△
アカキャベツ	赤紫	○	○	○	△	△
ブドウ色素	赤紫	○	○	○	×	△
シソ色素	赤紫	○	○	○	×	△
ベリー類色素	赤紫	○	×	○	△	△
トウガラシ	橙	△	○	○	○	×
ベニコウジ	橙	△	△	△	○	◎
ウコン色素	黄	×	△	△	△	◎
クチナシ黄	黄	△	○	○	○	○
ベニバナ黄	黄	○	○	○	○	△
カロテン色素	黄	○	○	○	○	△
クチナシ青	青	◎	◎	△	○	○
クロロフィル	緑	△	○	△	○	×
カカオ色素	茶	◎	◎	○	○	◎

上記表は目安になります。諸条件で変化します。

**添加物 着色料**

合成着色料や人工着色料の言い方は現在はありません。着色料（赤〇号）等の表示になります。P22の天然着色料の言い方は元々ありません。着色料（クチナシ）等の表示になります。タール系色素は比較的安価で光（紫外線）や熱、pH等に安定の物が多く現在も多く使用されています。

<b>液紅（液体色素）</b>	200g	紅清
水溶きの必要なくそのままストレートで使用可能。 濃度が一定で色フシがありません。衛生的。		
ピンク、紅色、黄、挽茶色、緑、青、紫、黒 全8色		



商品名	形態	容量	配合原色
鹿紅	粉末	50g	赤色3号、赤色105号
花紅	粉末	50g	赤色3号、赤色106号
真赤紅	粉末	50g	赤色102号
黄色	粉末	50g	黄色4号
玉子色	粉末	50g	黄色4号、赤色102号
挽茶色	粉末	50g	青色1号、黄色4号、黄色5号、赤色102号
緑色	粉末	50g	青色1号、黄色4号
青色	粉末	50g	青色1号
メロン色	粉末	50g	黄色4号、青1号
小豆色	粉末	50g	青色1号、黄色4号、赤色2号、赤色102号
紫色	粉末	50g	赤色105号、青1号
チョコレート	粉末	50g	



下記のねりは色素成分を水飴に溶解してます。

鹿紅	ねり	80g	赤色3号、赤色105号
花紅	ねり	80g	赤色3号、赤色106号
唐草紅	ねり	80g	
黄色	ねり	80g	黄色4号
玉子色	ねり	80g	黄色4号、赤色102号
挽茶色	ねり	80g	青色1号、黄色4号、黄色5号、赤色102号
緑色	ねり	80g	青色1号、黄色4号
青色	ねり	80g	青色1号



**添加物 着色料**

原色	粉末色素	50g、500g	紅清
赤色2号			
赤色3号			
赤色102号			
赤色104号			
赤色105号			
赤色106号			
黄色4号			
黄色5号			
青色1号			
青色2号			

上記の原色品も取り寄せ可能。原色品を配合し左下の商品として既存の和菓子に使用しやすく発売されています。

**添加物 香料**

<b>エッセンス</b>	水溶性香料。生物用。 標準添加量全量の0.1%~0.3%	
<b>フレーバー</b>	水溶性香料。生物・焼物・蒸物用。 標準添加量全量の0.1%~0.3%	
<b>オイル</b>	油溶性香料、耐熱性有。焼物蒸物用。 標準添加量全量の0.1%~0.3%	
パウダー（着色料入の商品も有）	1kg入	横山香料

バニラ	
ユズ	
マロン	
ウメ	
アップル	
アプリコット	レモン
オレンジ	コーヒー
柿	抹茶
キウイ	ほうじ茶
きんかん	ミルク
グレープ	バター
サクラambo	黒糖
ストロベリー	シナモン
パイナップル	チョコレート
ピーチ	ローズ
バナナ	小豆

↑乾燥バニラと精製フレーバー

上記以外にも有り。お問い合わせ下さい。

ミズキリ・ピタカット (離型剤)

ミズキリ	手油用離型剤
------	--------

250g、4kg、7kg	鈴忠商店
--------------	------

手のひら、作業台、番重に直接塗って下さい。



↑ミズキリ7kg入

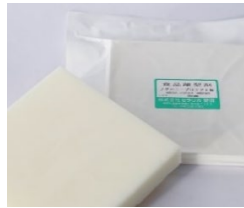


ターニング
250g
焼物用離型剤



原料は菜種油・牛脂。使用しても菓子表示は必要ありません。(加工助剤)

ハニープロテクト	野田セロリカ
蜜ろう	500g
蜜ろう (ミツバチ巣) と植物油が原料。	



ピタカットSL	鉄板用 (焼物用離型剤)	250g、7kg
		兼松食品



植物動物油脂使用。どら焼、桜もち、ワッフル、パンなどに最適。離型油。純植物油タイプ (ピタカットSLS) も有り。

ピタカットM	手油用
250g	兼松食品
べたつく生地の手油用。番重や機械ベルトなどにも最適。	



ピタカットB	鉄板用	5kg、15kg
焦げカスが出難い純植物油脂。どら焼、ケーキ、パンなど。		



← シュット油太郎	
480ml	不二製油
スプレータイプ離型油。機械の手の入り難い所に最適。手や型、番重などにも。火の有る場所にスプレーはご注意ください!	
はがれ名人スーパー →	
444g	月島食品



アルコール除菌製剤 次亜塩素酸

アルペットHN	スプレー付	1ℓ	サラヤ
アルペットHN	カセット	1ℓ	サラヤ
除菌消毒用アルコール		1ℓ、5ℓ、17ℓ	



パストリーゼ	スプレー付のみ	1ℓ	ドーバー
カテキン入除菌消毒用アルコール		1ℓ、5ℓ、17ℓ	



強力



ラクハート	スプレー付のみ	1ℓ	日本化薬
除菌目的のアルコールと離型目的の油脂の混合物。特に機械対応に優れます。 1ℓ、5ℓ、15kg			



ジアノック	次亜塩素酸ナトリウム	サラヤ
塩素による強力な殺菌消毒剤・漂白剤。ツンとくる塩素臭		

3kg、20kg
----------



← シャボネット ユム	
1kg	逆性石鹼 サラヤ
普通石鹼とイオンが逆の為に泡の出は少ないですが皮脂汚れや除菌効果の高い石鹼です。	



← キャプテンV	
中性洗剤	
ガンクリン S →	
銅板・鉄板の焦げ落とし薬剤。	





店頭商品

栗をふんだんに使用した贅沢な店売り商品4種類。



\*\*\* 常温60日 \*\*\*

金の焼モンブラン →

栗の風味を楽しむプレーン



← 金の抹茶モンブラン

宇治抹茶と大納言でほろ苦さ

金の衣栗モンブラン →

渋皮栗の風味と柿の優しい味



← ひとつぶ栗のトリフショコラ

甘さ控えめトリフチョコと栗の風味

↓ 和風あんみつ

16入

山久



↓ 角あんみつ

12入

太洋



ところてん

24入

紅清



純豆かんてん

16入

太洋



きなこ黒蜜かんてん

16入

太洋

法立 (ほうだて)

白、ピンク、挽茶、黄 4色

各色150個入/箱 バラ可

角切や平盆に積み上げて  
仏様にお供えする供物。

落雁で作る店もありますが、色  
の付いたポリ容器にグラニュー  
糖が入っています。



店頭商品



蔵の甘酒 夏季以外

冷やし甘酒 夏季のみ

180g 12入 ヤマク

米麴ブームで  
人気商品です。



← 栗まん 栗太郎

64入

✓ 小判型 栗まん

64入

↓ くるみまん

64入

↘ パフケーキ (蒸ケーキ)

50入



山久製 他にどら焼き・かすまん・スイートポテト等有り。

銀座花のれん



銀座餅



煎餅・あられ・おかき年間品、季節商品多数有り。

(株) 田村米菓 (株) 銀座花のれん様商品

上記以外にも多岐がございます。

お問い合わせ下さい。

\*\*\*\*\*