NICHIFUTSU
SHOJI CO., LTD.

Catalogue Général

2025-2026

フランスの粋「エスプリ」を日本へ

始まりはフランスパンでした。

「パリの街角で食べられるおいしいフランスパンを日本でも焼きたい」

そんな情熱を持った製パン職人たちに応えるべく、

日仏商事は1969年に創業し、フランスから食品原材料や機械の輸入を開始しました。

その後はパティスリーやワインといったフランスが世界に誇る分野へも活動領域を拡大。

現在ではこれらの分野で活躍する方たちのもとへ、最高の原材料や機械をお届けしています。

「食のプロフェッショナルの皆様に高品質な食品や機械をお届けする」

これが日仏商事のモットーです。

そして、私たちがお客様にお届けするのは商品だけにはとどまりません。

「高品質な製品を提供するからこそ、お客様には安心してお使いいただきたい」という想いから、

商品の安全性に関する取り組みも積極的に行なっています。

また、お客様に対してノウハウや情報を提供できるのも私たちの大きな強みです。

フランスの伝統的製法はもちろんのこと、

輸入した商品を日本の皆様によりよくお使いいただくために日々テストを繰り返して得られるデータや、

パリ事務所を通じてメーカーとの情報交換を密にして得られる現地のトレンドなど、

お客様にとって有益な情報を提供しています。

日本のフランスパンの歴史と共に

notre histoire

「フランスパンの神様」と呼ばれた故レイモン・カルヴェル先生（フランス国立製粉学校教授）が1954年に来日し、日本で初めて本格的なフランスパンが焼かれました。その後、その教えをもとに研究を重ね、10年後に再来日したカルヴェル先生の助言もあって、当時の職人たちは「おいしいフランスパンを焼くには蒸気の出るフランスのオーブンが必要だ」と判断。この想いに応えて、フランス製オーブンの輸入を開始したのが日仏商事の始まりです。その後は機械に加えてドライイーストやその他の製パン材料なども次々とフランスから輸入を開始、プロフェッショナルの皆様のもとへ現在でもこれらの製品を届けています。

フランスが誇る食文化を日本へ

la cuisine française

日本の食文化が多様化する転機となった大阪万国博覧会ではフランスパビリオンにてフランス物産展を催し、フランス各地から集めた食品を日本に紹介。その後、冷凍フルーツやチョコレート、マロン製品などのフランスの製菓食材やコンベクションオーブン、チョコレート関連機械などの製菓機械の取扱いを開始し、以来、業界のパイオニアとして活動しています。さらにワイン、ワインセラーの取扱いを開始してワインの世界にも身を投じ、食事と一緒に楽しむワイン文化を日本へ紹介しています。

日仏商事がお約束すること

fiabilité et sécurité

取扱いの多くは業界を代表するトップブランド。これらのブランドが高い評価を受けてきたのは、日仏商事が製パン、製菓、ワインのいずれの分野においてもさきがけとして活動してきた証です。「おいしさを追求する食のプロフェッショナルの皆様を支える縁の下の力持ちとして」。日仏商事は食品、機械、研究開発の3つのエキスパート集団が奏でる総合力で皆様をサポートします。さらに、商品の安全に対する取り組みを強化し、お客様に安心してお使いいただける商品提供を心がけています。

CONTENTS ／目 次

02 企業理念

04 CONTENTS / 目次

05 FOOD / 食品

—— ブランド紹介

06 LESAFFRE / ルサッフル
07 Les vergers Boiron / レ ヴェルジェ ボワロン
08 CACAO BARRY / カカオバリー
09 SABATON / サバトン
10 LA ROSE NOIRE / ラ ローズ ノワール
12 RÉMY COINTREAU / レミーコアントロー
13 CSM / シーエスエム
14 DLA naturals / ディーエルエーナチュラルズ
15 Videca / ビデカ
16 MAISON DEMARLE / メゾン ドゥマール

17 ブランドサイトの紹介 / 商品説明の見方

—— 商品紹介

18 パン酵母 / 製パン生地改良剤
23 フルーツ / マロン
31 ナッツ加工品
32 便利素材
33 糖類
37 チョコレート類
41 半製品 / 完成品
57 デコレーション
60 ジャム / ナパージュ
63 洋酒 / エキス
66 塩 / ビネガー / マスタードなど
67 バター
68 器具 / その他

77 WINE&WINE CELLAR / ワイン&ワインセラー

78 ワイン
80 ワインセラー

83 MACHINE / 機械

84 製パン・製菓機械
BONGARD / Kemper / MHS
Ugolini / Krampouz
EUROFOURS / SPSI / HYDRO PROCESS
SAVY GOISEAU / Magic Temper
Matthias Urich

88 ワイン醸造設備
GEMIGNANI / CMP
GAI / PINTA

89 OUR BUSINESS&EFFORTS / 私たちの事業や取り組み

1.研究開発 / 2.輸入管理と渉外業務
3.商品管理 / 4.機械管理 / 5.ワイン/ワインセラー
6.貿易課 / 7.ファクトリー
8.ワイナリーを取得 / 9.ワインバーを運営
10.アンテナショップ / 11. ブティックとティーサロンをオープン
12. 新たな活動拠点をリリース

94 会社概要 / 拠点情報

FOOD

食品

LESAFFRE

LESAFFRE
ルサッフル

商品カタログはこちら

世界No.1シェアのイーストメーカー

創業170年以上の歴史を持つ、世界最大の発酵分野企業であるルサッフル社。長年の歴史の中で培ったノウハウを生かし、これまで製パン業界の多くのスタンダードを生み出してきました。ベーキングセンターといわれる研究開発部門を世界各地に設置し、ローカルユーザーの声を製品づくりに反映させています。ユーザーの要望に耳を傾けると同時に、ユーザーに対してあらゆる提案を行うのも大事なこと。こうしたユーザーとの対話を大切にする姿勢が大きく評価されています。

商品ラインナップ

ドライイースト ▶P.19

フランスパン、食パンなどにお使いいただける
ルサッフルのロングセラー商品です。

インスタントイースト ▶P.18

糖配合の割合によって使い分けいただける
インスタントイースト。ルサッフルのロングセラー商品です。

セミドライイースト ▶P.19

セミドライイーストは生イーストとドライイーストの
特徴を兼ね備えたパン酵母です。

リヴェンド（ルヴァン） ▶P.19-20

発酵分野の研究によって生み出される
各種ルヴァンシリーズです。

改良剤 ▶P.20

ユーザーのあらゆるご要望や製法にお応えできる
製パンソリューションのご提案。

特殊製法・機能性素材 ▶P.21

風味や食感、生地物性などの改善に特化した素材です。

LES VERGERS boiron

Les vergers Boiron

商品カタログはこちら

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍フルーツのスペシャリスト

世界シェアNo.1を誇るフランス生まれの冷凍フルーツメーカー。
80年以上にわたる経験と技術により、「色・香り・風味」を損なわないフレッシュなフルーツの美味しさを実現しています。
中でも1970年に発売された「冷凍フルーツピューレ」は一年を通して最高品質のフルーツにアクセスできる革新的な商品で、発売から半世紀以上経過した現在でも、IGP（保護指定地域表示）や希少品種の商品化、砂糖不使用のラインナップ充実など、時代に沿った革新を続けています。

商品ラインナップ

冷凍フルーツピューレ ▶P.23-24

パティシエのニーズから生まれたレ ヴェルジェ ボワロンの冷凍フルーツピューレは、年間を通して安定した「色・香り・風味」をお届けします。
新しく加わったラインナップも含め、全51種類ご用意しております。

冷凍クーリー ▶P.25

完熟した状態で収穫・加工されたフルーツピューレに加糖し、
舌触り良く仕上げたフルーツソースです。

冷凍ピューレ コンサントレ ▶P.25

フルーツ本来の色や香りを損なわないよう、
砂糖を加えず濃縮することによって、柑橘フルーツならではの
フレッシュで力強い香りが特徴です。

冷凍ホール ▶P.26

香り、味、外観にこだわった
品質の良いものだけを急速冷凍しています。

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

CACAO BARRY
カカオバリー

商品カタログはこちら

フランスのプレミアムチョコレートブランド

世界最大のチョコレートメーカーであるバリー・カレボーグループの中核を担うブランド、カカオバリー。カカオ豆のとれる地方によって風味が変わる特性を活かした原産地限定チョコレート「オリジンシリーズ」をはじめ、多彩なラインナップでユーザーニーズにお応えしています。
「おいしいチョコレートは高品質のカカオ豆から」をモットーに、1952年よりカカオ豆生産国に技術者を派遣、あらゆる角度からカカオ豆の生産をサポートしています。原材料の生産にかける大きな情熱。ここにチョコレート製造におけるカカオバリーのこだわりを見ることができます。

商品ラインナップ

プランテーションシリーズ ▶P.37

原産国だけでなく、指定農園で収穫される
カカオ豆だけを使用しています。

オリジンシリーズ ▶P.37-38

それぞれの地域のカカオ本来の風味を引き出し
特別なチョコレートを作るため、カカオマスにその国で
収穫されるカカオ豆だけを使用しています。

エリテージシリーズ ▶P.37-38

カカオバリーのロングセラー商品を
はじめとした定番シリーズです。

ピュルテシリーズ ▶P.37-38

カカオバリー独自の発酵法「Q-フェルマンタシオン」によって
カカオ豆一粒一粒が本来持つ、豊かな香りを最大限に引き出しています。

100％カカオ製品 ▶P.38

ココアバター、カカオマス、
ココアパウダーなど。

ナッツ製品 ▶P.39

パートノワゼット、プラリネ、
ジャンドゥーヤなど。

仕上げ・フィリング ▶P.32・38-39

パータグラッセ、
パユテフォユティーヌなど。

焼成用チョコレート ▶P.40

バトンショコラ、
ドロップショコラなど。

SABATON
CONFISEUR DEPUIS 1907

SABATON
サバトン

商品カタログはこちら

フランス伝統マロンの老舗

フランスの栗の名産地として名高いアルデッシュ地方で1世紀以上にも渡ってマロン製品を製造しているサバトン社。厳格な選別基準を設けて、一つ一つ丁寧に加工されています。
長年守られてきたレシピに従って作られるマロンクリームやマロンペーストなどの製品は栗本来の味わいが深く、フランスのみならず世界中で高い評価を受けています。またマロン製品以外でも、オレンジやレモンなどのフルーツ製品を、独自のノウハウを生かして製造しています。

商品ラインナップ

マロンペースト ▶P.31

マロンにバニラ香料、砂糖等を加え、
ペースト状に加工したものです。

マロンクリーム ▶P.31

マロンに砂糖、バニラ香料等を加え、
滑らかなクリーム状に加工したものです。

マロンピューレ ▶P.31

蒸しマロンをそのまま
ピューレ状に仕上げたものです。

その他マロン製品 ▶P.30

ホールタイプのマロンのシロップ漬けから
砕いたブロークンタイプまでご用意しています。

ピール加工品 ▶P.30

良質のオレンジやレモンの皮を
加工した製品です。

ジャム ▶P.60

厳選されたフルーツを使用した
サバトンのジャムです。

LA ROSE NOIRE

ラ ローズ ノワール

商品カタログはこちら

シェフのお役に立てる高品質なタルトやコーン

ラ ローズ ノワールは1991年スイス人パティシエ、ジェラール・デュボワが香港に開いたブーランジュリー・パティスリーです。現在はフィリピン・クラーク市の工場より世界40カ国以上に製品を輸出しています。
ISOやHACCPなど多くの国際衛生基準をクリアしたクラーク工場では、小麦粉やバターをフランスから輸入するなど厳選された材料を使い、ハンドメイドだから可能な高品質かつ幅広いラインナップの製品が作られています。
製品へのこだわりだけではなく、カカオ農家とのフェアトレードやラ ローズ ノワール基金設立など地元への貢献、さらには環境保護のための工場のソーラーパネル化、包材の見直しなど、サスティナビリティにも注力しています。あらゆる点で世界のシェフにご満足いただけるサポート、それがラ ローズ ノワールのコンセプトです。

▼ラ ローズ ノワールのCSRについてはこちらから
https://www.youtube.com/watch?v=kbEN8oee4_M

商品ラインナップ

タルトシェル ▶P.41-44

コーン ▶P.44-45

バスケット ▶P.45

チョコレートシェル ▶P.46

チョコレートユニバース ▶P.47

マカロン ▶P.47-48

ミニエクレア ▶P.49

プチシュークロカン ▶P.49

プチチーズケーキ ▶P.49

ヴィーガンプチフール ▶P.49

ヴィーガンタルトパッション ▶P.50

ディスプレイキット ▶P.69-70

RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

RÉMY COINTREAU

商品カタログはこちら

レミー コアントロー

お菓子のためのコアントロー

華やかなカクテルを作り出すベースのお酒として、世界中で多くの女性を魅了し続けるコアントロー。お菓子の世界でも多くのシェフから高い評価を受け、数々のお菓子に使用されています。
コアントローはビターとスウィートの異なる品種のオレンジを厳選し、果皮を漬けたアルコールを蒸留して作られています。すっきりした甘みとアルコールの中に、さわやかなオレンジの香り。世界中の製菓業界で、130年以上も変わらずに愛され続けている定番アイテムです。

商品ラインナップ

コアントロー ▶P.63

COINTREAU
ANGERS・FRANCE・1849

ビターとスウィートの2種類のオレンジ果皮をブレンドしたリキュールです。

サンレミー ▶P.63

ST-RÉMY

フランス産のブドウのみを使用し、マスターブレンダーの管理のもと、フレンチオークの木樽のなかで丁寧に熟成されたブランデー。

マウントゲイ ▶P.64

MOUNT GAY Est.1703 Barbados Rum

世界最古と言われるバルバドス島の蒸留所で、上質なサトウキビとサンゴの地層によってろ過された純水で作られたプレミアムなラムです。

イルデュヴァン ラム ▶P.64

"Iles du Vent"

メーカーが厳選したラムをベースにバルバドス島産のラムをブレンドし、幅広いユーザーに対応した商品です。

ザ・ボタニスト ジン ▶P.63

THE BOTANIST

ブルックラディ蒸留所で製造した、ガストロノミー向けジン。9種類のボタニカルとアイラ島産の22種のボタニカルを配合した複雑なフレーバー。

ジャコベール ▶P.66

jacobert

厳選された風味豊かなフルーツをアルコールに漬け込み、蒸留しています。

CSM INGREDIENTS

CSM
シーエスエム

商品カタログはこちら

おいしさと生産現場の効率化を材料でお手伝いします

シーエスエム社はヨーロッパ各地に製造拠点を持つ、マルグリット・アルティザルをはじめとする製パン・製菓副材料メーカーです。本物の味を世界中に提供することをブランドの使命とし伝統的な味を守りながらも、最新の技術を駆使してバラエティ豊かな製品を提供しています。

商品ラインナップ

糖類・デコレーション ▶P.33-34

スタボリン(転化糖)、フォンダン、プードル デコール(粉糖)など

フィリング ▶P.32

ザクザクとした食感を与えるフィリング

カスタード用パウダー ▶P.33

動物性原材料不使用タイプも加わったデリス インスタント、
フランプードル、プードル ア クレームEX/TR

ナパージュ ▶P.62

お菓子に艶を与えるナパージュ

ミックスパウダー／その他 ▶P.32-34

パネトーネ種を乾燥粉末にしたナトビス、イタリアンメレンゲ
ミックスのヴェネチアーナ、油脂クリームアエリオ(P.34)など

DLA naturals

DLA naturals

商品カタログはこちら

ディーエルエー ナチュラルズ

果実感しっかりのフルーツフィリング

ディーエルエー ナチュラルズ社は50年以上にわたる歴史から培った経験により、製パン・製菓業界において様々な解決策を提案しているメーカーです。
最先端の研究開発チームを中心に、FSSC22000基準に沿った厳格な規則を遵守して、幅広い商品を製造しています。

商品ラインナップ

フルッタデコール ▶P.29

果実感がしっかり残るフルーツフィリング。デニッシュやパイ、アイスクリーム等のトッピングにそのままお使いいただけるほか、焼成も可能です。

チョコレート ▶P.40

カカオ豆の品質にこだわり、焙煎から全ての工程を最新設備で自社製造するチョコレート。

Videca
ビデカ

商品カタログはこちら

地中海の恵みを缶詰にして

地中海の日差しが燦燦と降り注ぐ、スペイン・バレンシア地方にビデカ社の生産拠点はあります。オレンジをはじめ、洋梨やイチジクなど多くのフルーツを近郊で栽培し、フルーツ本来の味をそのまま缶詰に加工しています。

商品ラインナップ

シロップ漬け ▶P.28

オレンジ

フィッグ（イチジク）

ポワール（西洋梨）

厳選されたフルーツのシロップ漬けです。

MAISON DEMARLE

MAISON DEMARLE

商品カタログはこちら

メゾン ドゥマール

作業効率UP！ シリコン製型

1965年の創業以来、メゾン ドゥマール社は食に携わるプロフェッショナルの皆様に斬新なアイディアをもって開発した製品を提供し続けてきました。それまでになかった新たな発想から生み出された数々の製菓・製パン道具はまさに、同業界に革命をもたらしたといっても過言ではありません。シルパットやフレキシパンといった同社の代表的な製品は、使い手の作業効率をアップさせるだけではなく、耐久性にも優れ、マストアイテムの一つに数えられています。

商品ラインナップ

フレキシパンオリジン ▶P.71

ORIGINE

フレキシパンオリジンは、シリコンとグラスファイバーから作られた柔軟性のある製菓用型です。
-40℃から+240℃で使用が可能なため、
冷凍から焼成まで幅広く使っていただけます。

フレキシパンエアー ▶P.72

AIR

メッシュ状のフレキシパンエアーは、パンやサブレなど
しっかりした生地の焼成に向いています。
他製品同様、冷凍から焼成まで使用できるので、
冷凍生地をそのままオーブンに入れることも可能。

フレキシパンインスピレーション ▶P.73

INSPIRATION

グラスファイバーを使わない
フレキシパンインスピレーションが登場。
シリコンをプレスして成型するので、
より繊細な形のお菓子が作れます。

シルパン、シルパット、ロールパット、フレキシパン アントルメなど ▶P.74-75

作業を効率的に進めるためのシリコン製ベーキングシートなど

弊社ではホームページの他にも ブランドサイトを運用しております。

商品詳細をはじめレシピやお困りごとの解決提案・アイディアなど
お客様に役立つ情報を多数掲載しておりますので
ホームページと合わせてぜひご利用ください。

LESAFFRE

https://lesaffre.jp

RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

https://pro.cointreau.jp

商品説明の見方

①商品コード → 11101010 常温 冷蔵 冷凍 ← ④保管温度帯

②ブランド名 → ラ ローズ ノワール

③商品名 → **タルトシェル ラウンド(丸) ミニ バニラ**

⑤商品画像 →

Ⓗ ← ⑥HALAL(ハラル) KOSHER(コーシャ)

⑦入数 → □ 入数:210入(42×5)
⑧賞味期限 → □ 賞味期限:18ヶ月
⑨原産国 → □ 原産国:フィリピン
⑩備考 → □ 備考:ϕ33 H19(mm)、7-8g

⑪説明文 → 生地にバターを使用した手作りタルトシェル。細部にこだわったシャープなエッジは手作りならではの仕上がりです。

①商品コード
ご注文時に必要となる番号です。
②ブランド名
③商品名
④保管温度帯
商品に適した保管形態です。配送方法のご参考にしてください。
⑤商品画像
⑥HALAL(ハラル)/KOSHER(コーシャ)
HALAL(ハラル)、KOSHER(コーシャ)対応商品に Ⓗ Ⓚ マークをつけています。
⑦入数
⑧賞味期限
⑨原産国
⑩備考
商品のサイズなど
⑪説明文

※カタログに掲載されている情報は2025年2月現在のものです。 メーカーの都合により変更されている可能性もございますので、現状はお問い合わせください。

常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

インスタントイースト 赤

- ☐ 入数：
  - 10001000 Ⓗ 10kg（真空アルミパック）/ctn
  - 10001100 Ⓗ 500g（真空アルミパック）×20/ctn
  - 10001300 Ⓗ 125g（真空アルミパック）×36/ctn
  - 10001610 Ⓗ 3g（アルミパック）×3000/ctn
  - 10001810 60g（3gアルミパック×20）×20/ctn
- ☐ 賞味期限：24ヶ月
- ☐ 原産国：フランス
- ☐ 備考：糖配合（対粉）0〜12%目安

低糖生地用定番のパン酵母、イースト臭が少なく発酵本来の風味を活かすことができます。
フランスパンや食パンなどに。ビタミンC有り

常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

インスタントイースト 金

- ☐ 入数：
  - 10003000 Ⓗ 10kg（真空アルミパック）/ctn
  - 10003100 Ⓗ 500g（真空アルミパック）×20/ctn
  - 10003300 Ⓗ 125g（真空アルミパック）×36/ctn
  - 10003610 Ⓗ 3g（アルミパック）×3000/ctn
  - 10003810 60g（3gアルミパック×20）×20/ctn
- ☐ 賞味期限：24ヶ月
- ☐ 原産国：フランス
- ☐ 備考：糖配合（対粉）5%〜目安

高糖生地用パン酵母、イースト臭が少なく副材料や発酵の風味を活かすことが出来ます。
菓子パンやクロワッサンなどに。ビタミンC有り

10002100 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

インスタントイースト ブルー

Ⓗ

- ☐ 入数：500g（真空アルミパック）×20/ctn
- ☐ 賞味期限：24ヶ月
- ☐ 原産国：フランス
- ☐ 備考：糖配合（対粉）0〜12%目安

インスタントイースト赤のビタミンC抜きタイプで、素直な生地の伸展性が得られます。
フランスパン、食パンなどに。ビタミンC無し

10004100 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

ピザインスタントドライイースト

Ⓗ

- ☐ 入数：500g（真空アルミパック）×20/ctn
- ☐ 賞味期限：24ヶ月
- ☐ 原産国：ベルギー
- ☐ 備考：糖配合（対粉）0〜10%目安

インスタントイーストに生地の伸展性機能をプラスした酵母です。生地に伸展性が必要な、クリスピーピザやフラットブレッドなどに最適です。ビタミンC無し

常温 冷蔵 **冷凍**

ルサッフル

リロンデル1895

☐ 入数

10007400 Ⓗ
3.5kg(PE袋)×4/ctn

10007500 Ⓗ
400g(紙パック)×20/ctn

☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:糖配合(対粉)0〜15%目安

長時間発酵や冷蔵発酵に最適なセミドライイーストです。安定した長時間発酵の風味と熟成による旨味を造り出し、より美味しいパンに。ハード系はもちろん、ヴィエノワズリーにも幅広く使用できます。ビタミンC無し

常温 冷蔵 **冷凍**

ルサッフル

セミドライイースト ゴールド

☐ 入数

10007200 Ⓗ
3.5kg(PE袋)×4/ctn

10007300 Ⓗ
400g(紙パック)×20/ctn

☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:糖配合(対粉)5%〜目安

セミドライタイプの高糖生地用パン酵母で、イースト臭が少なく副材料や発酵の風味を活かすことが出来ます。ストレート、中種、冷蔵・冷凍生地などあらゆる製法にご使用いただけます。生イーストの40%が使用目安。ビタミンC無し

常温 冷蔵 **冷凍**

ルサッフル

赤タイプ セミドライイースト ホワイト
セミドライイースト レッド

☐ 入数

10007000 Ⓗ
3.5kg(PE袋)×4/ctn

10007100 Ⓗ
400g(紙パック)×20/ctn

☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:糖配合(対粉)0〜5%目安

セミドライイーストは、パン酵母を出来立ての状態に保ち、いつでも安定した発酵力を維持します。そのまま使用できる顆粒状で、あらゆる製法にご使用いただけます。生イーストの40%が使用目安。ビタミンC無し

常温 **冷蔵** 冷凍

ルサッフル

ドライイースト

☐ 入数

10000000 Ⓗ
12.5kg(真空アルミパック)/ctn

10000100 Ⓗ
500g(缶)×24/ctn

☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:糖配合(対粉)0〜10%目安

生地の伸展性が高く、特有の芳香を醸し出す長時間発酵のリーンなパンに最適なパン酵母です。フランスパンやハードトーストなどに。ビタミンC無し ＊使用の際は予備発酵が必要

10006210 常温 冷蔵 **冷凍**

ルサッフル

リヴェンド LV1
サフルヴァン

☐ 入数:10g(アルミパック)×50/ctn
☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:フランス

ルヴァンのスターター。アレンジ次第で個性のある種作りやパン作りが可能です。パンをはじめ焼き菓子などにも活用できます。

10005100 常温 冷蔵 **冷凍**

ルサッフル

リヴェンド
フレキシ ルヴァン デュラム

Ⓗ

☐ 入数:400g(アルミパック)×20/ctn
☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:フランス

粉に混ぜるだけですぐに使える活性のある粉末ルヴァン。ルヴァンスターターとしても活用できます。中種法・冷凍生地など各種製法に対応。フランスパンをはじめ食パン・菓子パンなどに汎用性の高い商品です。

10005210 常温 冷蔵 **冷凍**

ルサッフル

リヴェンド
フレキシ ルヴァン ライ

Ⓗ

☐ 入数:400g(アルミパック)×18/ctn
☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:フランス

粉に混ぜるだけですぐに使える活性のある粉末ルヴァン。ルヴァンスターターとしても活用できます。中種法・冷凍生地など各種製法に対応。フランスパンやライ麦の入ったパンなどにおすすめです。

10030100 **常温** 冷蔵 冷凍

ルサッフル

リヴェンド BD100

Ⓗ

☐ 入数:10kg(紙+PE袋)/ctn
☐ 賞味期限:18ヶ月
☐ 原産国:ドイツ

デュラム小麦粉で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。チャバタ、ピザなど様々なパンや焼き菓子に使用できます。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

リヴェンド F200 アロムルヴァン

□ 入数

10032500 H
20kg(紙+PE袋)/ctn

10032520 H
400g(アルミパック)×20/ctn

□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:ドイツ

小麦粉で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。
様々なパンに使用でき、ルヴァン特有の香りや酸味を得ることができます。

10036100 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

リヴェンド AS75L アロムルヴァンリキッド

H

□ 入数:5kg(PE容器)×2/ctn
□ 賞味期限:12ヶ月
□ 原産国:ポーランド

ライ麦粉で起こしたルヴァンをリキッドにした不活性ルヴァンです。様々なパンに使用でき、サワー種特有の風味を得ることができます。

10013320 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

イビス イエロー

H

□ 入数:500g(アルミパック)×20/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

焼き上がったパンの「しっとりさ」や「柔らかさ」を保ち、サンドイッチ用のパンなどの老化を遅らせます。

常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

イビス アジュール

□ 入数

10013250 H
12.5kg(PE袋)/ctn

10013200 H
500g(アルミパック)×20/ctn

□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

冷凍生地用の改良剤で、使用量を調節することで冷凍生地はもちろんストレートや冷蔵法など、様々な製法や配合に使用できます。

10013100 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

イビス グリーン

H

□ 入数:500g(アルミパック)×20/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

酵素をバランス良く配合した生地改良剤。生地を強化し製パンの安定性やパンのボリュームが向上します。

10013450 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

イビス ブラン

H

□ 入数:20kg(PE袋)/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

乳化剤不使用の冷凍製法、冷蔵製法向け酵素系改良剤。使用量を調節することで様々な配合や製法に使用できます。

10013500 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

イビス PAF

H

□ 入数:14kg(PE袋)/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

ホイロ途中冷凍法やPAF製法、ホイロを必要としない冷凍生地用改良剤。パイ生地やデニッシュなどの折り込み生地に最適。

常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

BBJ

□ 入数

10008000 H
5kg(紙+PE袋)×2/ctn

10008100 H
500g(アルミパック)×18/ctn

□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

乳化剤、ビタミンCを配合した定番のオールマイティ改良剤。
ストレート法から短期冷凍製法まであらゆる製法で製パンの安定性が向上します。
特に冷蔵製法での梨肌防止に効果絶大です。

10009100 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

マジミックス

H

□ 入数:500g(アルミパック)×20/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

乳化剤系の冷蔵・冷凍製法向け改良剤。パン生地を強化し、製パン性や冷凍生地の安定性が向上。様々なパンに使用できます。

常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

パン ミニッツ

□ 入数

10010000 Ⓗ
10kg(PE袋)/ctn

10010100 Ⓗ
2kg(アルミパック)×6/ctn

□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

焼成冷凍用にルサッフル社が開発した特許製法・素材です。
焼成冷凍パンの皮剥がれを防止することが可能。使用量を調節することで、冷蔵・冷凍生地にも使用できパンの老化防止、食感の改良が可能です。

10020100 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

パン ミニッツ SVC

Ⓗ

□ 入数:25kg(PE袋)/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

パンミニッツのビタミンC抜きタイプです。焼成冷凍パンをはじめ、様々なパンの老化防止、食感改良に使用できます。

常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

RS190(不活性酵母)

□ 入数

10014000 Ⓗ
25kg(ポリエチレンパック)/ctn

10014110 Ⓗ
1kg(ポリエチレンパック)×10/ctn

□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:ポーランド

酵母から生まれた機能性素材。活性を無くした酵母の力で、生地の伸展性が向上します。
折り込み生地の縮みを防止し、作業効率や機械耐性の向上に最適。

10015000 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

フルネテロワール

Ⓗ

□ 入数:5kg(紙+PE袋)×2/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

生地物性や風味を改良。長時間発酵や冷蔵発酵と組み合わせることでより風味豊かなパンを作ることが可能です。フランスパン、クロワッサンなどに。

10015500 常温 冷蔵 冷凍

ルサッフル

フルネテロワールコンサントレ

Ⓗ

□ 入数:10kg(PE袋)/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

フルネテロワールの濃縮タイプ。生地の伸展性を良くし機械耐性を向上。また、風味を改良し、風味豊かなパンを作ることが可能です。

25500100 常温 冷蔵 冷凍

N&F

N-ファリーヌ LF1

□ 入数:1kg(袋)×10/ctn
□ 賞味期限:6ヶ月
□ 原産国:日本

サフの改良材を混ぜ合わせたコンクミックス。計量ミスを防ぎ冷蔵・冷凍製法でも安定した生地を実現。あらゆる生地に使用可能。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

ディアマルテリア・イタリアーナ

ユーロモルト

□ 入数

10200100 H K
25kg(缶)/ctn

10200200 H K
5kg(缶)×4/ctn

□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:イタリア

安定した酵素活性を持ち、パンに味・香りの深みを与え、焼き色や食感を向上させます。
あらゆるパンや、焼き菓子にも使用できます。

常温 冷蔵 冷凍

ディアマルテリア・イタリアーナ

ユーロモルトブリオ

□ 入数

10200300 H K
20kg(紙+PE袋)/ctn

10200350
500g(アルミパック)x10/ctn

□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:イタリア
□ 備考:密閉して冷暗所で保存

特殊な乾燥方法で酵素活性を安定化した粉末タイプのモルト。水分に溶けやすく様々な食品に使用できます。

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ピューレ 常温 冷蔵 冷凍

□ 入数：1kg（ポリパック）×6/ctn
※1 商品コードの下2ケタが20の商品は1kg（ポリパック）×3/ctnになります
※2 一部10kgタイプもあります
□ 賞味期限：未開封解凍前913日
□ 原産国：フランス

パティシエのニーズから生まれたレ ヴェルジェボワロンの冷凍ピューレは、年間を通して安定した「色・香り・風味」をお届けします。お菓子に限らず、お料理やドリンクなどにご使用ください。

10kgあり

10720300 H K
フランボワーズ（加糖）
［木苺］

10kgあり/受注発注

10720350 H K
フランボワーズ 100%
［木苺］

10kgあり

10720600 H K
フレーズ（加糖）
［苺］

10kgあり/受注発注

10720650 H K
フレーズ 100%
［苺］

10723020 H K
マラ・デ・ボワ ※1 **100%**
［苺］

10720400 H K
グロゼイユ 100%
［赤すぐり］

10kgあり/受注発注

10720200 H K
ミルティユ 100%
［ブルーベリー］

10720700 H K
ミュール 100%
［ブラックベリー］

10kgあり/受注発注

10720100 H K
カシス 100%
［黒すぐり］

10kgあり/受注発注

10720500 H K
グリオット 100%
［さくらんぼ］

10723620 H K
クランベリーグリオット ※1 **100%**
［つるこけもも、さくらんぼ］

10kgあり/受注発注

10723800 H K
スリーズノワール 100%
［さくらんぼ］

10730100 H K
フリュイ ルージュ 100%
［ブラックベリー、苺、ブルーベリー、黒すぐり］

10kgあり/受注発注

10720900 H K
アプリコット 100%
［杏］

10722200 H K
ペッシュブランシュ 100%
［白桃］

10722300 H K
ペッシュサンギーヌ 100%
［桃］

10kgあり/受注発注

10721700 H K
ポムベルト（無加糖）
［青りんご］

10kgあり/受注発注

10720800 H K
ポワール 100%
［西洋梨］

10kgあり/受注発注

10723400 H K
フィグ 100%
［いちじく］

10kgあり/受注発注

10721600 H K
メロン 100%
［メロン］

10740120 H K
パステック ※1 **100%**
［スイカ］

10730820 H K
マロン ※1
［栗、バニラ］

10724020 H K
クエッチ ※1 **100%**
［すもも］

10724320 H K
ミラベル ※1 **100%**
［西洋プラム］

10724600 H K
マルメロ 100%
［マルメロ］

10724220 H K
シーバックソーン ※1 **100%**
［シーバックソーン］

10kgあり

10721100 H K
マンゴ 100%
［マンゴ］

10kgあり/受注発注

10722400 H K
アナナ 100%
［パイナップル］

※ H：HALAL（ハラル）、K：KOSHER（コーシャ）
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

10kgあり/受注発注

10721500 H K

バナナ（無加糖）
［バナナ］

10kgあり/受注発注

10721800 H K

ココナッツ（加糖）
［ココナッツ］

10721850 H K

ココナッツクリーム 100%
［ココナッツ］

10kgあり/受注発注

10721200 H K

パッション 100%
［パッションフルーツ］

10721300 H K

グァバ 100%
［グァバ］

10723720 H

ザクロ ※1 100%
［ザクロ］

10kgあり/受注発注

10721000 H K

キィウィ 100%
［キウイフルーツ］

10kgあり/受注発注

10723300 H K

ライチ 100%
［ライチ］

10721920 H K

パパイヤ ※1 100%
［パパイヤ］

10730220 H K

フリュイトロピコー ※1 100%
［パイナップル、マンゴ、パッションフルーツ、ライム］

10730520 K

コクテル カライブ オ ロム ※1
［パイナップル、ココナッツミルク、ライム、ラム酒］

10746220 H

ジャンジョンブル ※1
［パイナップル、レモン、しょうが、しょうがの砂糖漬］

10kgあり/受注発注

10722000 H K

シトロンジョンヌ 100%
［レモン］

10kgあり/受注発注

10721400 H K

ライム 100%
［ライム］

10722900 H K

カラマンジ 100%
［カラマンジ］

10kgあり/受注発注

10722600 H K

マンダリン 100%
［マンダリン］

10723500 H K

オレンジ エ オレンジ アメール 100%
［オレンジ、オレンジ果汁、濃縮オレンジ果汁、オレンジアメール］

10kgあり/受注発注

10723100 H K

オレンジサンギーヌ 100%
［ブラッドオレンジ］

10723200 H K

パンプルムース ロゼ 100%
［グレープフルーツ（ルビー）］

10723920 H K

ベルガモット ※1 100%
［ベルガモット］

10747320 H K

IGPシラクサ産 ※1
シトロンジョンヌ 100%
［レモン］

10747220 H K

IGPシチリア産 ※1
オレンジサンギーヌ 100%
［ブラッドオレンジ］

10747120 H K

IGPコルシカ産 ※1
クレモンティーヌ 100%
［クレモンティーヌ］

- 100%のついた商品は転化糖シロップ不使用です。
- 無加糖のついた商品は、転化糖シロップは使用しておりませんが、品質保持のため、一部添加物を使用しております。

10kg タイプもご用意しています

フランボワーズ、フレーズ、マンゴのみ

★ 受注発注にて、下記商品も10kgタイプをご用意します。

- カシス（100%）
- スリーズノワール（100%）
- フレーズ（100%）
- フランボワーズ（100%）
- グリオット（100%）
- ミルティユ（100%）
- アプリコット（100%）
- フィグ（100%）
- メロン（100%）
- ポワール（100%）
- ポムペルト（100%）
- アナナ（100%）
- バナナ（100%）
- ココナッツ（加糖）
- パッション（100%）
- キィウィ（100%）
- ライチ（100%）
- シトロンジョンヌ（100%）
- ライム（100%）
- マンダリン（100%）
- オレンジサンギーヌ（100%）

10720310 H K

フランボワーズ（加糖）※10kg
［木苺］

10720610 H K

フレーズ（加糖）※10kg
［苺］

10721110 H K

マンゴ 100% ※10kg
［マンゴ］

10722100 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ピューレ シトロン コンサントレ

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ポリ容器)×6/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツ本来の色や香りを損なわないよう濃縮して作られており、少量の添加で力強い香りと風味を与える事が出来ます。

10722500 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ピューレ マンダリン コンサントレ

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ポリ容器)×6/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツ本来の色や香りを損なわないよう濃縮して作られており、少量の添加で力強い香りと風味を与える事が出来ます。

10722700 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ピューレ オレンジ コンサントレ

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ポリ容器)×6/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツ本来の色や香りを損なわないよう濃縮して作られており、少量の添加で力強い香りと風味を与える事が出来ます。

10722800 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ピューレ 濃縮 ブラッドオレンジ

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ポリ容器)×6/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツ本来の色や香りを損なわないよう濃縮して作られており、少量の添加で力強い香りと風味を与える事が出来ます。

10750100 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍クーリー フレーズ

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ボトル)×12/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツに糖分を加えることで滑らかなとろみのある状態に仕上げています。デセールプレートのデコレーションにもご利用いただけます。

10750200 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍クーリー フランボワーズ

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ボトル)×12/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツに糖分を加えることで滑らかなとろみのある状態に仕上げています。デセールプレートのデコレーションにもご利用いただけます。

10750300 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍クーリー エグゾティック

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ボトル)×12/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツに糖分を加えることで滑らかなとろみのある状態に仕上げています。デセールプレートのデコレーションにもご利用いただけます。(マンゴ、パッションフルーツ)

10750400 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍クーリー カシス

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ボトル)×12/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツに糖分を加えることで滑らかなとろみのある状態に仕上げています。デセールプレートのデコレーションにもご利用いただけます。

10750500 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍クーリー アプリコット

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ボトル)×12/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツに糖分を加えることで滑らかなとろみのある状態に仕上げています。デセールプレートのデコレーションにもご利用いただけます。

10750600 常温 冷蔵 冷凍

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍クーリー フリュイルージュ

Ⓗ Ⓚ

☐ 入数:500g(ボトル)×12/ctn
☐ 賞味期限:30ヶ月

フルーツに糖分を加えることで滑らかなとろみのある状態に仕上げています。デセールプレートのデコレーションにもご利用いただけます。(苺、ブラックベリー、さくらんぼ、赤すぐり)

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

10700100 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
カシス

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10700200 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
ミルティユ

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10700400 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
フランボワーズ

☐ 入数:500g(ポリ容器)×12/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10700500 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍
フランボワーズ ブリゼ

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10700600 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
グロゼイユ

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10700800 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
グリオット

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10700900 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
フレーズ

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10701100 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
ミュール

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10701400 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
メランジュ フリュイ ルージュ

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。(赤すぐり、黒すぐり、ブラックベリー、ブルーベリー)

10701300 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
マロン

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10701200 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
ルバーブ

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

10710000 常温 冷蔵 **冷凍**

レ ヴェルジェ ボワロン

冷凍ホール
クエッチ ハーフ

☐ 入数:1kg(ポリジップ袋)×5/ctn
☐ 賞味期限:36ヶ月

香りや味はもちろん、外観が美しく、品質の良いもののみが、急速冷凍されています。

25101000 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ ミルティユ ホール

- 入数:500g(アルミパック)×4/ctn
- 賞味期限:12ヶ月
- 原産国:日本

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

25102000 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ フランボワーズ ホール

- 入数:500g(アルミパック)×4/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:日本

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

25102100 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ フランボワーズ ブリゼ

- 入数:500g(アルミパック)×4/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:日本

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

25102200 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ フランボワーズ パウダー

- 入数:100g(アルミパック乾燥剤入り)×5/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:カートン販売のみ承ります

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

25103000 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ フレーズ ホール

- 入数:500g(アルミパック)×4/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:日本

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

25103100 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ フレーズ フレーク

- 入数:500g(アルミパック)×4/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:日本

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

25103200 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ フレーズ パウダー

- 入数:500g(アルミパック)×4/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:日本

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

25104200 常温 冷蔵 冷凍

N&F

フリーズドライフルーツ マンゴ パウダー

- 入数:100g(アルミパック乾燥剤入り)×5/ctn
- 賞味期限:12ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:カートン販売のみ承ります

低温下で行われる独自の脱水方法で乾燥させたもの。

無着色 無香料 フリーズドライフルーツで商品を気軽にグレードアップ!

フリーズドライフルーツとは、果物を凍らせた状態のまま水分を水蒸気として飛ばし、乾燥させたものです。日仏商事のフリーズドライフルーツは商品重量の約10倍分の果物を使って製造しており、フルーツ本来の持つ芳醇な美味しさ・鮮やかな色・栄養価などがギュッと凝縮されています。無添加のまま長期保存が可能なのも特徴です。

レシピはこちら

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

12200140 常温 冷蔵 冷凍

オデンワルド

グリオット

- 入数:700g(ガラス瓶)×8/ctn
- 賞味期限:4年
- 原産国:ドイツ
- 備考:固形量350g

適度な甘さと酸味を生かしたグリオット(さくらんぼ)のシロップ漬けです。タルトやプチガトーはもちろん、ジュレなどにも最適です。

14020000 常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

グリオッティーヌ・オ・コアントロー 15°

- 入数:1L(プラ容器)×6/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:フランス
- 備考:固形量630g

厳選されたグリオット(さくらんぼ)を独自のレシピでリキュール漬けにしています。グリオットの酸味とコアントローのベストマッチをお楽しみください。

14300000 常温 冷蔵 冷凍

パリジェンヌ

グリオットのブランデー漬 15°

- 入数:1050g(ガラス瓶)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:フルーツ含有量(/L):275粒±5%

厳選されたグリオット(さくらんぼ)をブランデーに丁寧に漬け込みました。プチガトー、ボンボンショコラ、焼き菓子の混ぜ込みに最適です。

14070000 常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

アマレナ・オ・コアントロー 2.5°

- 入数:1kg(缶)×6/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:イタリア
- 備考:固形量500g

イタリア産アマレナチェリーをコアントロー漬けにしました。オレンジリキュールがほのかに香る焼き菓子はもちろん様々な製品づくりに適しています。

10900100 常温 冷蔵 冷凍

ビデカ

オレンジスライス 皮付

- 入数:410g(缶)×24/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:スペイン
- 備考:固形量225g　約18〜23枚入

オレンジを皮付きの状態でスライス(輪切り)にし、シロップ漬けにした上品な商品。

10900300 常温 冷蔵 冷凍

ビデカ

オレンジセグメント

- 入数:425g(缶)×24/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:スペイン
- 備考:固形量240g　約30〜45房入

オレンジの美味しさをそのままに薄皮まで剥いた実をセグメント(房状)のままシロップ漬けにしました。

10901100 常温 冷蔵 冷凍

ビデカ

プチポワール

- 入数:425g(缶)×24/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:スペイン
- 備考:固形量210g　約6〜9個入

小粒の西洋梨の皮を剥き、全形のままシロップ漬けにしました。

10901300 常温 冷蔵 冷凍

ビデカ

フィッグ(イチジク)

- 入数:415g(缶)×24/ctn
- 賞味期限:36ヶ月
- 原産国:スペイン
- 備考:固形量210g　約8〜12個入

皮を剥き、全形のままシロップ漬けにしました。

10901500 常温 冷蔵 冷凍

ビデカ

ペアボール

- 入数:425g(缶)×24/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:スペイン
- 備考:固形量240g　約55〜65個入

西洋梨の実をボール状にくり抜きシロップ漬けにしました。

10901600 常温 冷蔵 冷凍

ビデカ

ポワールハーフ

- 入数:850g(缶)×12/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:スペイン
- 備考:固形量460g　約7〜11個入

皮を剥いた西洋梨を半割りにし、種を除きシロップ漬けにしました。

12010120 常温 冷蔵 冷凍

ブロヴェール

コンポートポム 24%

- 入数:4250g(缶)×3/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:フランス

リンゴを煮込んでペースト状にしたものです。

12010220 常温 冷蔵 冷凍

ブロヴェール

コンポートポム エクストラ 38%

- 入数:4500g(缶)×3/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:フランス

リンゴを煮込んでペースト状にしたものです。

常温 冷蔵 冷凍

ディーエルエー ナチュラルズ

フルッタデコール

12906110
ストロベリー

H

12906210
ラズベリー

H

12906310
ブルーベリー

H K

12907310
カシス

H

12906710
レッドチェリー

H

12906510
アップル

H

12907710
アップルシナモン

H

12906910
パッションフルーツ

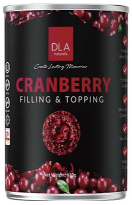
H K

12906610
マンゴ

H K

12907510
パイナップル

H K

12907810
クランベリー


H K

12908110
フォレストフルーツ

H K

12907910
オレンジ

H K

12908010
トロピカル

H K

- 入数:610g(缶)×12/ctn
- 賞味期限:24ヶ月(マンゴは18ヶ月)
- 原産国:フィリピン

果実感がしっかり残るフルーツフィリングです。使い切りサイズのプルトップ缶で作業性がよく、少量の仕込みに最適です。

※ H:HALAL(ハラル)、K:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

オレンジ ピール

□ 入数

10810100
2.8kg(ポリ容器)×4/ctn
約80枚入

10810000
1050g(固形量650g)(缶)×12/ctn
約23枚入

□ 賞味期限:18ヶ月(2.8kg)
48ヶ月(1050g)
□ 原産国:フランス

1/4カットした良質のオレンジの皮を水煮後、じっくりとシロップ漬けしたもの。
特殊釜で煮ており、色が鮮やかで、香り高く、柔らかい食感が特徴です。BRIX:78°±1。

10810600 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

オレンジ ラメル

□ 入数:1kg(ポリ容器)×12/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:約340本入

スティック状にカットした良質のオレンジの皮を水煮後、じっくりとシロップ漬けしたもの。お菓子のデコレーション、オランジェットなどに最適です。BRIX:78°±1。

10810900 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

シトロン ラメル

□ 入数:1kg(ポリ容器)×12/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:約370本入

スティック状にカットしたレモンの皮を水煮後、じっくりとシロップ漬けしたもの。お菓子のデコレーション、シトロネットなどに最適です。BRIX:78°±1。

10810400 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

オレンジ ピール ペースト

□ 入数:1.5kg(ポリ容器)×12/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:フランス

良質のオレンジの皮と砂糖、グルコースを加え、ペースト状にした香り高く色鮮やかな製品です。練込み用などに最適です。BRIX:78°±1。

10811000 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

オレンジ トランシュ(輪切)

□ 入数:1kg(ポリ容器)×12/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:約60枚入

良質なオレンジを皮付きのままスライスし、特殊釜でじっくり煮上げた製品です。オレンジスライスの琥珀色に透き通った美しさとビター感をお楽しみください。BRIX:78°±1。

10800100 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

マロン シロップ

□ 入数:4kg(缶)×4/ctn
□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:固形量2.3kg　約100粒入

LLサイズの最高級マロンをシロップ漬けにし、マロングラッセ用として加工した、洋菓子に欠かせない製品です。BRIX:72°±1。

10800300 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

プチマロン シロップ

□ 入数:4kg(缶)×4/ctn
□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:固形量2.3kg　約250粒入

小粒サイズのマロンをシロップ漬けにし、マロングラッセ用として加工した、洋菓子に欠かせない製品です。BRIX:72°±1。

10800400 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

マロン プチカッセ

□ 入数:1050g(缶)×12/ctn
□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:固形量600g

香り高いマロンシロップ漬けをブロークンタイプにしました。ムース及び練りこみ等、様々な用途に幅広くご使用いただける洋菓子材料です。BRIX:72°±1。

10800500 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

マロン エトフェ ホール

□ 入数:430g(瓶)×6/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:約60粒入

蒸した皮むきのマロンを瓶詰めにし、栗の自然の甘さを引き出した商品です。お料理等に最適です。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

マロン ピューレ

□ 入数

10801000
870g(缶)×12/ctn

10801100
435g(缶)×12/ctn

□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

蒸しマロンをそのままピューレ状にした、ナチュラルな製菓材料です。
BRIX:10°〜12°。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

マロン ペースト

□ 入数

10802100
5kg(缶)×4/ctn

10802000
1kg(缶)×12/ctn

10802200
240g(缶)×48/ctn

□ 賞味期限:36ヶ月
□ 原産国:フランス

マロンの風味を活かした香り高い製品です。組成がしっかりしている為、プティフールなどの形つけやデコールに。泡立てた生クリームを混ぜ合わせたムースやモンブランにも最適です。
BRIX:60°〜63°。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

マロン クリーム

□ 入数

10803100
5kg(缶)×4/ctn

10803000
1kg(缶)×12/ctn

10803200
250g(缶)×48/ctn

□ 賞味期限:36ヶ月
□ 原産国:フランス

マロンの風味を活かした香り高い製品です。マドレーヌなどへ混ぜ込んだり、その他、用途は多様。クレームシャンティ、ヨーグルト、その他の乳製品への混ぜこみも可能です。
BRIX:60°〜63°。

10805000 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

AOP シャテーニュ ダルデッシュ ピューレ

□ 入数:870g(缶)×12/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

フランスで最高品質と評されるアルデッシュ産のAOPシャテーニュのみを使用して作られる贅沢なピューレ。栗以外の余計な原材料は一切使用しておらず、栗本来の味わいが際立つ製品です。BRIX:10°〜12°。

10806000 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

AOP シャテーニュ ダルデッシュ ペースト

□ 入数:1kg(缶)×12/ctn
□ 賞味期限:36ヶ月
□ 原産国:フランス

フランスで最高品質と評されるアルデッシュ産のAOPシャテーニュのみを使用して作られる贅沢なペースト。その特徴を生かすためにバニラを入れず、甘さを控えめにして炊き上げています。BRIX:57°±1。

10807000 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

AOP シャテーニュ ダルデッシュ クリーム

□ 入数:1kg(缶)×12/ctn
□ 賞味期限:36ヶ月
□ 原産国:フランス

フランスで最高品質と評されるアルデッシュ産のAOPシャテーニュのみを使用して作られる贅沢なクリーム。ペーストやピューレに比べて流動性が高く、なめらかです。BRIX:57°±1。

10839100 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

マロン クリーム

□ 入数:360g(瓶)×6/ctn
□ 賞味期限:3年
□ 原産国:フランス

ご家庭で使い易い360gの瓶入り。マドレーヌなどへ混ぜ込みや、クレームシャンティ、ヨーグルトなどの乳製品への混ぜこみも可能です。ジャムとしてもお召し上がりください。BRIX:55°。

16000200 常温 冷蔵 冷凍

メゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ

プラリネロゼ コンカッセ

□ 入数:1kg(ポリエチレン袋乾燥剤入り)×10/ctn
□ 賞味期限:1年
□ 原産国:フランス

赤い色素を加えたシロップでアーモンドを煮込んでキャラメリゼしたプラリネ・ロゼを砕きました。サヴォワ地方のパン「ブリオッシュ・サンジュニ」に欠かせない原材料です。

16000300 常温 冷蔵 冷凍

メゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ

プラリネロゼ パウダー

□ 入数:1kg(ポリエチレン袋乾燥剤入り)×10/ctn
□ 賞味期限:1年
□ 原産国:フランス

赤い色素を加えたシロップでアーモンドをキャラメリゼしたプラリネ・ロゼをパウダー状にしました。サヴォワ地方のパン「ブリオッシュ・サンジュニ」に欠かせない原材料です。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

10361200 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

プラリネ クロカン

H K

☐ 入数:4.5kg(バケツ)×4/ctn
☐ 賞味期限:365日
☐ 原産国:フランス

ミルクチョコレートをベースに、プラリネアマンドとフレーク状のクレープ生地を合わせたペーストです。ザクザクした食感が特徴です。

10361500 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

クロカン スペキュロス

H K

☐ 入数:4kg(バケツ)×2/ctn
☐ 賞味期限:456日
☐ 原産国:フランス

スペキュロスのサクサクとした食感と、他には無い独特の香りを楽しめます。ペースト状で使いやすくボンボンショコラやムースなど様々な用途にご使用いただけます。

10361600 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

クロカン シトロン ムラング

H K

☐ 入数:4kg(バケツ)×2/ctn
☐ 賞味期限:15ヶ月
☐ 原産国:フランス

ホワイトチョコレートをベースに、ザクザクとしたフレーク状のクレープ生地とメレンゲ片を合わせ、爽やかなレモン風味を加えたペーストです。

10361700 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

クロカン タンタシオン パッション

H K

☐ 入数:4kg(バケツ)×2/ctn
☐ 賞味期限:455日
☐ 原産国:フランス

ホワイトチョコレートをベースとして、フレーク状クレープ生地の食感に、パッションの風味とココナッツの食感がアクセントとなったペーストです。

10361800 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

クロカン キャラメルフルールドセル

H K

☐ 入数:4kg(バケツ)×2/ctn
☐ 賞味期限:456日
☐ 原産国:フランス

ビスケットとフレーク状のクレープ生地がうみだすザクザク食感と、ホワイトチョコレートベースにキャラメルと初摘み塩特有のまろやかな塩味が味の特徴になっています。

10361100 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

クロカン ショコラノワール

H K

☐ 入数:4kg(バケツ)×2/ctn
☐ 賞味期限:365日
☐ 原産国:フランス

スイートチョコレートをベースに、ザクザクしたフレーク状のクレープ生地と、アーモンドとヘーゼルナッツを合わせたペーストです。

10541800 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

パユテフォユティーヌ

H

☐ 入数:2.5kg(袋)×4/ctn
☐ 賞味期限:420日
☐ 原産国:フランス

レース状の薄いクレープをフレーク状にしたもの。ボンボンショコラやプラリネを使ったお菓子との相性が抜群です。

10390300 常温 冷蔵 冷凍

ブライムス

ナトビス

☐ 入数:10kg(袋)/ctn
☐ 賞味期限:365日
☐ 原産国:ドイツ

伝統的な製法で作られたパネトーネ種を、使いやすい乾燥粉末にしました。本格的なパネトーネ作りがより身近になります。

10352010 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

プードル ア クレーム EX

- 入数:5kg(袋)×4/ctn
- 賞味期限:730日
- 原産国:フランス

カスタード用パウダー。卵を使用しなくても、クリーミーなクレームパティシエールを作ることができる汎用性の高いタイプ。シュークリーム、エクレアなどに最適です。

10352110 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

プードル ア クレーム TR

- 入数:5kg(袋)×4/ctn
- 賞味期限:730日
- 原産国:フランス

カスタード用パウダー。クリーミーなクレームパティシエールを作ることができる汎用性の高いクラシックタイプ。フランなどに最適です。

10310000 常温 冷蔵 冷凍

アルティザル

フランプードル

H

- 入数:5kg(紙+HDPE袋)×2/ctn
- 賞味期限:456日
- 原産国:フランス

カスタード用パウダー。卵を使用せずにカスタードクリームやフランを作ることができ、衛生面に優れています。無加糖の為、好みの糖分調整が可能です。

10370600 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

ヴェネチアーナ
(イタリアンメレンゲミックス)

H

- 入数:5kg(袋)×4/ctn
- 賞味期限:365日
- 原産国:フランス

2ステップで出来上がるイタリアンメレンゲ。ヴェネチアーナにぬるま湯を加え高速ミキシングにかけるだけで、本格的なイタリアンメレンゲが完成します。

常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

デリス インスタント

- 入数
  - **10381020** 350g(袋)×20/ctn
  - **10381100** H 10kg(袋)/ctn
- 賞味期限:365日
- 原産国:フランス

加熱不要、水(牛乳)を加えて混ぜるだけでクレームパティシエールができます。できあがったクリームは冷凍・焼成が可能です。また、原材料に卵を使用していません。

10382000 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

デリス インスタントグリーン

H K

- 入数:5kg(紙+HDPE袋)/ctn
- 賞味期限:365日
- 原産国:フランス

動物性原材料不使用のカスタードパウダー。水を加え、混ぜるだけでクレームパティシエールができます。ニーズの多様化と生産効率をサポートします。

10360800 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

デジクロック
(フロランタンパウダー)

- 入数:5kg(ポリエチレン袋)/ctn
- 賞味期限:540日
- 原産国:ドイツ

アーモンドと混ぜ、オーブンで短時間焼くだけでヌガティーヌができます。

10310100 常温 冷蔵 冷凍

アルティザル

フォンダン ブラン

K

- 入数:10kg(ポリエチレン袋)/ctn
- 賞味期限:12ヶ月
- 原産国:フランス

砂糖・グルコースシロップと水で作った真っ白なフォンダンです。光沢と保存性に優れておりエクレアはもちろん、焼き菓子などに最適です。湯煎で温めてご使用ください。

10360000 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

フォンダン エクストラ

K

- 入数:5kg(バケツ)×2/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス

光沢と保存性に優れており、エクレアなどに最適です。湯煎をして、フォンダンの10~15%のシロップを合わせて使用すると、輝きが維持します。

10360200 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

フォンダン アプソリュ

K

- 入数:7kg(バケツ)×2/ctn
- 賞味期限:365日
- 原産国:フランス

べたつきにくく、輝きの持続性に優れています。加水・加熱が不要で、すぐに使用できます。エクレアなどのグラサージュに最適です。

10360400 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

スタボリン(転化糖)

H K

- 入数:7kg(バケツ)×2/ctn
- 賞味期限:1年
- 原産国:フランス

糖分の結晶化を防ぎ、生地に安定した保湿性を維持させることができます。ソルベやガナッシュ、焼き菓子など幅広くご使用いただけます。

※ H:HALAL(ハラル)、K:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

プードル デコール

□ 入数
10351000
1kg(袋)×4/ctn
10351010
5kg(袋)×4/ctn

□ 賞味期限:360日
□ 原産国:ドイツ

湿気に強く、泣きにくい粉糖。アントルメなどに使用後、冷蔵庫・冷凍庫で保存しても湿ることがありません。

10310300 常温 冷蔵 冷凍

アルティザル

アエリオ

H

□ 入数:3kg×5/ctn
□ 賞味期限:365日
□ 原産国:ドイツ
□ 備考:カートン販売のみ承ります

常温にして5分ホイップするだけで、軽い食感のクリームができあがります。常温の他、冷凍・解凍も対応可能です。酸に強く、サンドやデコレーション、焼菓子など幅広く使えます。

12700110 常温 冷蔵 冷凍

ユニパティス

ジェル デセール

□ 入数:2kg(バケツ)×3/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:フランス

ムース専用ゼリーパウダーで、ゼラチンよりもきめが細かくソフトに仕上がります。

17800310 常温 冷蔵 冷凍

サンルイシュクル

シュクル オンブロップ(白)

H

□ 入数:5kg(2個×1000セット)/ctn
□ 原産国:オランダ

包装紙で角砂糖を2個ずつ、個包装しています。衛生的にお使いいただけます。

17800120 常温 冷蔵 冷凍

サンルイシュクル

コンフィシュック ジャム用

H K

□ 入数:1kg(紙袋)×5/ctn
□ 賞味期限:30ヶ月後の年の12月末日
□ 原産国:フランス

洗浄し、種皮を取ったフルーツ1kgとコンフィシュック1袋(1kg)を混ぜ合わせ、約5分間強火で煮込むとおいしいジャムが出来上がります。

常温 冷蔵 冷凍

ヴェルジョワーズ ブリュン(茶)

□ 入数
17800210 H K
25kg(袋)/ctn
17800200 H K
500g(クラフト紙袋)×10/ctn

□ 原産国:ベルギー

原料は砂糖大根。結晶化させた砂糖を取った後に残ったシロップを煮直して2回目に結晶化させたもの。精製度が低いため独特の風味や色づきをお菓子に与えます。

常温 冷蔵 冷凍

カソナード

□ 入数
17800410 K
20kg(袋)/ctn
17800400 K
1kg(紙箱)×6/ctn

□ 原産国:フランス

甘蔗(さとうきび)液を結晶化したもの。ラム酒やバニラの香りが特徴です。

17801200 常温 冷蔵 冷凍

クリスタルコ

パールシュガー(5mm)

K

□ 入数:5kg(クラフト紙袋)×2/ctn
□ 原産国:ベルギー

他の砂糖類と比べて融点が高く焼成しても溶けきらず、生地表面に残り、カリッとした食感を楽しめます。

アピディス ハチミツ

APIDIS, cinq générations d'expérience en apiculture professionnelle

アピディス社はフランス　ブルゴーニュ地方　ディジョンにある1887年創業のハチミツの老舗メーカーです。19世紀から5代にわたり蜂業を営んできたプロノー家は120年を越える長年の実績から素晴らしいノウハウを蓄積してきました。
フランスにおけるハチミツ主要生産者の1社となったアピディス社は、田園地帯で上質な花が咲く場所を選定し、春から夏の間に土地から土地へと巣箱を移動する手法を用いることで上質なハチミツを採取、提供してきました。製品はフランス国内のみならずスイスや北欧諸国でも広く販売されております。

常温 冷蔵 冷凍

アピディス

ハチミツ フルールプランタニエール／春の花々

□ 入数

16200250
3kg（バケツ）×4/ctn

16200000
1kg（瓶）×6/ctn

16200200
125g（瓶）×24/ctn

□ 賞味期限：36ヶ月
□ 原産国：フランス

香り／爽やかな香り
味／春に咲く花々の爽やかな香りと果実の蜜が自然に混ざり合ってできた一品。
　フルーティな中にしっかりとした甘みが感じられるミルキーな味わい。

常温 冷蔵 冷凍

アピディス

ハチミツ ラベンダー

□ 入数

16202250
3kg（バケツ）×4/ctn

16202000
1kg（瓶）×6/ctn

16202200
125g（瓶）×24/ctn

□ 賞味期限：36ヶ月
□ 原産国：フランス

香り／ラベンダーの花束を思わせる芳醇な香り
味／ラベンダーの花束を思わせる芳醇な香りが特徴。
　ほのかな酸味を感じられる、上品ですっきりとした味わい。小麦色に近い明るい色。

常温 冷蔵 冷凍

アピディス

ハチミツ レモン

□ 入数

16203000
1kg（瓶）×6/ctn

16203200
125g（瓶）×24/ctn

□ 賞味期限：36ヶ月
□ 原産国：フランス

香り／柑橘系の香り
味／ほのかに感じられる爽やかな柑橘の風味が特徴。
　レモンの花特有のやわらかで繊細な甘み。かすかに黄色がかった明るい乳白色。

常温 冷蔵 冷凍

アピディス

ハチミツ オレンジ

□ 入数

16204000
1kg（瓶）×6/ctn

16204200
125g（瓶）×24/ctn

□ 賞味期限：36ヶ月
□ 原産国：フランス

香り／オレンジの花の甘い香り
味／柑橘を思わせる爽やかな甘い香りが特徴。
　濃厚な甘みとここちよい酸味の豊かな味わい。金色の太陽のような明るい色目。

※ Ⓗ：HALAL（ハラル）、Ⓚ：KOSHER（コーシャ）
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

アピディス

ハチミツ シャテニエ(栗)

□ 入数

16205000
1kg(瓶)×6/ctn

16205200
125g(瓶)×24/ctn

□ 賞味期限:36ヶ月
□ 原産国:フランス

香り/香ばしい香り
味/滑らかな舌触りと、ナッツのような香ばしい香りが特徴。
コクのある甘みとビター感を感じられる濃厚な味わい。透明感のあるこげ茶色。

常温 冷蔵 冷凍

アピディス

ハチミツ アカシア

□ 入数

16206000
1kg(瓶)×6/ctn

16206200
125g(瓶)×24/ctn

□ 賞味期限:36ヶ月
□ 原産国:フランス

香り/軽く爽やかな香り
味/流動性のある滑らかな質感が特徴。
優しい甘みとほのかな酸味のバランスの良さを感じられる。透明感のある、明るく澄んだ黄金色。

16442000 常温 冷蔵 冷凍

メゾンアンドレジィ

アンドレジィ インスタント ミエル・ド・フルール

□ 入数:28g(ガラス瓶)×80/ctn
□ 賞味期限:2年
□ 原産国:フランス
□ 備考:カートン販売のみ承ります

アンドレジィグルメ、アラシエンヌ、どちらのシリーズとも並べていただけるパッケージデザイン。
ラグジュアリーな朝食シーンを彩ります。

10500740 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール タンザニア カカオ75%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

「カカオの苦味」・「フローラルな香り」・「果実味あふれる香り」。カカオマスには、希少価値の高いタンザニア産カカオ豆を使用しています。

10500790 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール ベネズエラ カカオ72%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

クリオロ種とトリニタリオ種、また両種のかけ合わせであるベネズエラ特有の派生種"カルネロスペリオール"が織りなす繊細な香りと、力強いカカオの風味が特徴です。

10500840 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール サン ドマング カカオ70%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

ワイン風味、フルーティでスパイシーな香りが豊かなだけでなく、こくや力強さをも併せもつタイプです。自然な色合いと良質さを兼ね備えたクーベルチュールです。

10501340 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール オコア カカオ70%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

しっかりしたカカオ感がありながら流動性が高いため、薄く艶やかなコーティングが可能です。

10501040 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール メキシック カカオ66%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

「ナッツの香り」・「果実の香り」・「パンデピスのような繊細なスパイスの香り」。ビタースイートでわずかに酸味があり、リコリス(甘草)の香りが広がります。

10501440 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール イナヤ カカオ65%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

力強いカカオの風味の中にバランスのとれた苦味とフルーティーな酸味を感じることができます。カカオ固形分のパーセンテージが高いため、力強いカカオ感です。

10509940 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール 有機ピストール ペルー アルトエルソル カカオ65%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便・有機JAS取得

赤い果実の香りと強い酸味が印象的。口の中で驚くほど長くフルーティーな香りが楽しめるチョコレートです。

10509950 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール 有機ピストール マディロフォロ カカオ65%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便・有機JAS取得

柑橘類や甘草のような香りや、ほのかな酸味と苦みを感じ、最後には特徴的なフローラルとフルーツの香りが口に広がります。

10500360 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール エキストラビター カカオ64%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

コーヒーや栗のようなアロマ。際立つ繊細なカカオの風味とローストの香りが特徴です。

10510200 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ショコラノワール ピストール ショコラ・アメール カカオ60%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:5kg(袋)×4/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

繊細なフルーツの香りが凝縮された芳醇なカカオ感のチョコレートです。アメール(苦い)の名のとおり、コクのある苦味が特徴です。

10500460 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール ミ・アメール カカオ58%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

丁寧にローストしたカカオの風味、植物性の柔らかい酸味が持ち味です。

10500560 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール エクセランス カカオ55%

Ⓗ Ⓚ

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

芳醇な香り、バランスのよい風味と心地よい甘みが特徴です。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

10510360 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ショコラノワール ピストール フォルス・ノワール カカオ50%

H K

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

幅広いお菓子に使える万能なチョコレート。クーベルチュールに比べ、ココアバター分が少ないため、カカオの風味が強く焼き菓子やムースに最適です。

10501540 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール アルンガ カカオ41%

H K

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

カカオとミルクの味わいがしっかりとした甘みのあるミルクチョコレート。カカオ固形分のパーセンテージが高いため、力強いカカオ感です。

10501140 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール ガーナ カカオ40%

H K

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

酸味をアクセントとした特有のフレーバーを持ったミルクチョコレート。ヘーゼルナッツのようなアロマとキャラメルの風味が広がります。

10500660 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール ラクテ カカオ38%

H K

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

華やかなアロマがカカオの力強い風味を際立たせる、深い色調のミルクチョコレートです。

10501240 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

クーベルチュール ピストール パプアジィ カカオ35%

H K

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

シナモン、カラメル、クルミ等の風味があり、軽いスパイスと香りのハーモニーが口いっぱいに広がるミルクチョコレートです。

10510100 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ブランサタン(ホワイト)

H K

- 入数:5kg(袋)×4/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:ベルギー
- 備考:夏季冷蔵便

バニラとミルクの風味が絶妙に混じり合った繊細な味が特徴です。白く、絹のような光沢があり、滑らかなホワイトチョコレートです。

10510150 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ピストール ゼフィール(ホワイト)

H K

- 入数:5kg(袋)×4/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:ベルギー
- 備考:夏季冷蔵便

とても滑らかで、ミルクの風味が豊かな甘さ控えめのホワイトチョコレートです。

10510180 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ピストール ゼフィール キャラメル

H K

- 入数:2.5kg(袋)×4/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:ベルギー
- 備考:夏季冷蔵便

ブルターニュへ誘われるようなキャラメルブールサレの香りを持ち合わせたホワイトチョコレートです。 控えめな甘さと豊かなミルク風味が特徴のゼフィール34%をベースに開発されました。

10500020 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ピストール グランカラク

K

- 入数:3kg(ポリ容器)×4/ctn
- 賞味期限:36ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

純粋なカカオマスです。甘みを和らげながらカカオの風味や色を強く出すことができます。フォンダンに加えると色に深みが増し、甘さを控え目にすることができます。

10541000 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ココアパウダー プランアローム

H K

- 入数:1kg(袋)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス

とても深い茶色をした芳醇なココアパウダー。ビスキュイやグラサージュに最適です。

10541500 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ブール・ド・カカオ (ピストール ココアバター)

K

- 入数:3kg(ポリ容器)×4/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:夏季冷蔵便

脱臭されたピストール状のココアバターです。湿気にも強く、ピストレ用のアパレイユに向きます。

10520000 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

パータグラッセ ブリュン (スイートタイプ)

H

- 入数:5kg(ポリ容器)×4/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:ベルギー

上掛け用チョコレート。37℃で溶かし、使用後、すぐ5℃に下げると、輝きの良い仕上がりになります。

10520100 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

パータグラッセ ブロンド
(ミルクタイプ)

H

- □ 入数:5kg(ポリ容器)×4/ctn
- □ 賞味期限:18ヶ月
- □ 原産国:ベルギー

上掛け用チョコレート。37℃で溶かし、使用後、すぐ5℃に下げると、輝きの良い仕上がりになります。

10520200 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

パータグラッセ イヴォワール
(ホワイトタイプ)

H

- □ 入数:5kg(ポリ容器)×4/ctn
- □ 賞味期限:12ヶ月
- □ 原産国:ベルギー

上掛け用のホワイトチョコタイプ。37℃で溶かし、使用後、すぐ5℃に下げると、輝きの良い仕上がりになります。

10540000 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ブリヤンス ノワール

- □ 入数:2kg(ポリ容器)×4/ctn
- □ 賞味期限:12ヶ月
- □ 原産国:スイス

冷凍したアントルメにも簡単に使用できます。解凍後も風味、輝きは失われません。

10530220 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

パート ノワゼット

H K

- □ 入数:5kg(ポリ容器)×2/ctn
- □ 賞味期限:12ヶ月
- □ 原産国:スペイン
- □ 備考:夏季冷蔵便

厳選されたヘーゼルナッツを丁寧にローストして作られた香り高い製品。保存料や乳化剤、砂糖は一切使用していません。

10530020 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

プラリネ ノワゼット

H K

- □ 入数:5kg(ポリ容器)×2/ctn
- □ 賞味期限:12ヶ月
- □ 原産国:スペイン
- □ 備考:夏季冷蔵便

ローストしたヘーゼルナッツをベースに、キャラメルのような香りが広がる風味豊かなプラリネです。

10582020 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー(ルノートル)

プラリネ アマンド

H K

- □ 入数:5kg(ポリ容器)×2/ctn
- □ 賞味期限:12ヶ月
- □ 原産国:スペイン
- □ 備考:夏季冷蔵便

繊細な風味が特徴のアーモンドをしっかりとローストして仕上げた香り高いプラリネアマンド。

10361040 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

プラリネ アマンド S

H K

- □ 入数:5kg(バケツ)×2/ctn
- □ 賞味期限:365日
- □ 原産国:フランス

アーモンドと砂糖が同割合いの配合。アーモンドの豊かな風味と程よいロースト感がインスピレーションを刺激します。

10529000 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

プラリネ アマンド ノワゼット

H K

- □ 入数:1kg(ポリ容器)×6/ctn
- □ 賞味期限:12ヶ月
- □ 原産国:スペイン
- □ 備考:夏季冷蔵便

ヘーゼルナッツとアーモンドを同量で混ぜ合わせたプラリネです。ナッツのなめらかな食感と、洗練された味わいが特徴です。

10540200 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ファボリット ジャンドーヤ

H K

- □ 入数:2.5kg(ポリ容器)×8/ctn
- □ 賞味期限:18ヶ月
- □ 原産国:ベルギー
- □ 備考:夏季冷蔵便

ショコラノワールとパートノワゼットが完全に調和した製品。通常のミルクチョコレートのジャンドゥーヤに比べて甘さが控えめです。

10581120 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー(ルノートル)

ジャンドーヤ ノワゼット

H K

- □ 入数:2.5kg(ポリ容器)×8/ctn
- □ 賞味期限:18ヶ月
- □ 原産国:ベルギー
- □ 備考:夏季冷蔵便

ミルクチョコレートとローストしたヘーゼルナッツの風味が見事に調和した逸品です。

※ H:HALAL(ハラル)、K:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

バトン ショコラ 300本入/500本入

□ 入数

10542000 Ⓗ Ⓚ
300本入　1.6kg(箱)×15/ctn

10542010
300本入　1.6kg(箱)×6/ctn

10542100 Ⓗ Ⓚ
500本入　1.6kg(箱)×15/ctn

10542110
500本入　1.6kg(箱)×6/ctn

□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス

焼成しても溶けにくい、焼成用のバトンショコラです。クロワッサン、パン・オ・ショコラに。
300本入は5.3g/本、長さ8㎝、500本入は3.2g/本、長さ8㎝のバトンショコラです。

10540600 常温 冷蔵 冷凍

カカオバリー

ドロップ ショコラ

Ⓗ Ⓚ

□ 入数:5kg(袋)×4/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フランス
□ 備考:夏季冷蔵便

涙型の焼成用チョコレート。サブレやケイクなどの焼き菓子への使用に最適。

12500100 常温 冷蔵 冷凍

イルカ

ノベル ビター上掛け用 (ダーク)

□ 入数:5kg(箱)/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:イタリア
□ 備考:夏季冷蔵便

コーティング用(上掛け)チョコレートです。中身の形状は計量しやすいコイン型になっています。

12500200 常温 冷蔵 冷凍

イルカ

ノベル ラッテ上掛け用 (ミルク)

□ 入数:5kg(箱)/ctn
□ 賞味期限:15ヶ月
□ 原産国:イタリア
□ 備考:夏季冷蔵便

コーティング用(上掛け)チョコレートです。中身の形状は計量しやすいコイン型になっています。

12500300 常温 冷蔵 冷凍

イルカ

ノベル ビアンコ上掛け用 (ホワイト)

□ 入数:5kg(箱)/ctn
□ 賞味期限:13ヶ月
□ 原産国:イタリア
□ 備考:夏季冷蔵便

コーティング用のホワイトチョコタイプです。中身の形状は計量しやすいコイン型になっています。

12910100 常温 冷蔵 冷凍

ディーエルエー ナチュラルズ

クーベルチュール ギマラス (ダーク)カカオ66%

Ⓗ Ⓚ

□ 入数:1.8kg(袋)×10/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フィリピン
□ 備考:夏季冷蔵便

シングルオリジンのチョコレートで、ベリーとほのかな酸味を感じる特徴的な香りを持ち、長い余韻をもたらします。

12910200 常温 冷蔵 冷凍

ディーエルエー ナチュラルズ

クーベルチュール エルパオ (ダーク)カカオ58%

Ⓗ Ⓚ

□ 入数:1.8kg(袋)×10/ctn
□ 賞味期限:24ヶ月
□ 原産国:フィリピン
□ 備考:夏季冷蔵便

深くローストすることで生まれた濃厚な風味と、ほのかな苦味に満ちた力強い香りが長く続きます。

12911100 常温 冷蔵 冷凍

ディーエルエー ナチュラルズ

クーベルチュール リパ (ミルク)カカオ44%

Ⓗ Ⓚ

□ 入数:1.8kg(袋)×10/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:フィリピン
□ 備考:夏季冷蔵便

様々な産地の豆をブレンドした、クリーミーで深みのある風味が特徴。カカオの力強さとミルクの繊細さを口中に解き放ちます。

12912100 常温 冷蔵 冷凍

ディーエルエー ナチュラルズ

イヴァナ (ホワイト)カカオ30%

Ⓗ Ⓚ

□ 入数:1.8kg(袋)×10/ctn
□ 賞味期限:18ヶ月
□ 原産国:フィリピン
□ 備考:夏季冷蔵便

繊細でクリーミー、ミルクとバーボンバニラ風味のバランスが絶妙で、どんな用途にも適した理想的なホワイトチョコレートです。

11101010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) ミニ バニラ

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ33 H19mm、7-8g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済で本格的なプティフールを作ることができます。

11102010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 小 バニラ

- 入数:125入(25×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ48 H19mm、11-12g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済で本格的なプティフールを作ることができます。

11103110 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 中 バニラ

- 入数:120入(20×6)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ57 H16mm、12-13g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済で本格的なプティガトーを作ることができます。

11104010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 大 バニラ

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ81 H19mm、29-30g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済で本格的なプティガトーを作ることができます。

11105010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) φ70mm バニラ

- 入数:60入(12×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ70 H19mm、21-22g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済で本格的なプティガトーを作ることができます。

11111010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル スクエア(四角) ミニ バニラ

- 入数:216入(36×6)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L33 W33 H15mm、7-8g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。難しい正方形のプティフール作りを効率的にしてくれます。リベイク可能/内側コーティング済

11112010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル スクエア(四角) 小 バニラ

- 入数:96入(16×6)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L56 W56 H15mm、14-16g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。難しい正方形のプティガトー作りを効率的にしてくれます。リベイク可能/内側コーティング済

11114010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル スクエア(四角) 大 バニラ

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L71 W71 H18mm、29-30g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。難しい正方形のプティガトー作りを効率的にしてくれます。リベイク可能/内側コーティング済

11116010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル レクタングル (長方形) ミニ バニラ

- 入数:192入(32×6)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L53 W24 H16mm、9-10g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。細部にこだわったシャープなエッジは手作りならではの仕上がりです。リベイク可能/内側コーティング済

11118010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル レクタングル (長方形) 中 バニラ

- 入数:168入(21×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L95 W25 H14mm、13-14g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。細部にこだわったシャープなエッジは手作りならではの仕上がりです。リベイク可能/内側コーティング済

11119010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル レクタングル (長方形) 大 バニラ

- 入数:70入(14×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L100 W37 H18mm、25-26g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。細部にこだわったシャープなエッジは手作りならではの仕上がりです。リベイク可能/内側コーティング済

11150010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル エクレア 12. 5cm バニラ

- 入数:72入(12×6)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L125 W37 H15mm、22-23g

パリのエクレアサイズに合わせたタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

11101020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) ミニ チョコレート

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ33 H19mm、7-8g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済で、リッチなカカオの風味をお楽しみいただけます。

11105020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) φ70mm チョコレート

- 入数:60入(12×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ70 H19mm、21-22g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済で、リッチなカカオの風味をお楽しみいただけます。

11101030 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) ミニ セイボリー

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ33 H18mm、6-7g

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。リベイク可能/内側コーティング済み。ハーブとスパイスを練りこんだサレ(塩味)系のタルトです。

11111030 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル スクエア(四角) ミニ セイボリー

- 入数:216入(36×6)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L32 W32 H14mm、6-7g

生地にバターを使用した手作りの正方形のタルトシェル。ハーブとスパイスを練りこんだサレ(塩味)系のタルトです。リベイク可能/内側コーティング済

11101050 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) ミニ レモン

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ35 H17mm、5-6g

手作りタルトシェルにレモンのフレーバーを加えました。フルーツ感をアピールしたプティフールをお作りいただけます。

11103050 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 中 レモン

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ55 H17mm、10-11g

手作りタルトシェルにレモンのフレーバーを加えました。フルーツ感をアピールしたプティガトーをお作りいただけます。

11104050 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 大 レモン

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H17mm、23-24g

手作りタルトシェルにレモンのフレーバーを加えました。フルーツ感をアピールしたプティガトーをお作りいただけます。

11101060 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) ミニ ストロベリー

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ35 H17mm、5-6g

手作りタルトシェルにストロベリーのフレーバーを加えました。フルーツ感をアピールしたプティフールをお作りいただけます。

11103060 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 中 ストロベリー

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ55 H17mm、10-11g

手作りタルトシェルにストロベリーのフレーバーを加えました。フルーツ感をアピールしたプティガトーをお作りいただけます。

11104060 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 大 ストロベリー

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H17mm、23-24g

手作りタルトシェルにストロベリーのフレーバーを加えました。フルーツ感をアピールしたプティガトーをお作りいただけます。

11211000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

AOPフレンチバター アーモンド タルトシェル ラウンド(丸) ミニ

- 入数:192入(64×3)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ30 H17mm、4-5g

フランス産AOPバターを使い、アーモンドパウダーも加えたリッチなタルトシェル。バターとアーモンドの香りをお楽しみいただけます。

11213000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

AOPフレンチバター アーモンド タルトシェル ラウンド(丸) 中

- 入数:75入(25×3)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ50 H17mm、10-11g

フランス産AOPバターを使い、アーモンドパウダーも加えたリッチなタルトシェル。バターとアーモンドの香りをお楽しみいただけます。

11214000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

AOPフレンチバター アーモンド タルトシェル ラウンド(丸) 大

- 入数:27入(9×3)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H17mm、25-26g

フランス産AOPバターを使い、アーモンドパウダーも加えたリッチなタルトシェル。バターとアーモンドの香りをお楽しみいただけます。

11241000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

グラハムクラッカー タルトシェル ラウンド(丸) ミニ

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ35 H17mm、5-6g

生地に小麦ブランを練りこんだクランキーな食感のタルトシェル。通常のタルトよりもザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

11243000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

グラハムクラッカー タルトシェル ラウンド(丸) 中

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ55 H17mm、10-11g

生地に小麦ブランを練りこんだクランキーな食感のタルトシェル。通常のタルトよりもザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

11244000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

グラハムクラッカー タルトシェル ラウンド(丸) 大

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H17mm、23-24g

生地に小麦ブランを練りこんだクランキーな食感のタルトシェル。通常のタルトよりもザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

11272100 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミルフィーユタルトシェル ラウンド(丸) 小

- 入数:125入(25×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ48 H19mm、6-7g

パイ生地特有のザクザクした食感が楽しめる、フィユタージュ生地のタルトシェルです。リベイク可能で、料理からデザートまでご活用いただけます。

11273000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミルフィーユタルトシェル ラウンド(丸) 中

- 入数:60入(12×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ70 H19mm、12-13g

リベイクも可能なフィユタージュ生地のタルトシェルです。日本のパティスリー向けに、70mmサイズをご用意しました。

11274000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミルフィーユタルトシェル ラウンド(丸) 大

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ81 H19mm、16-18g

パイ生地特有のザクザクした食感が楽しめる、フィユタージュ生地のタルトシェルです。リベイク可能で、料理からデザートまでご活用いただけます。

11261000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガンタルトシェル ラウンド(丸)ミニ

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ32 H16mm、5-6g

ヴィーガンタイプのタルトシェル。ニュートラルな味なのでデザートにもお料理にも使えます。日本ヴィーガン協会による厳格な認証を受けているので、安心してお使いいただけます。

11263000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガンタルトシェル ラウンド(丸)中

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ51 H16mm、9-11g

ヴィーガンタイプのタルトシェル。ニュートラルな味なのでデザートにもお料理にも使えます。日本ヴィーガン協会による厳格な認証を受けているので、安心してお使いいただけます。

11265000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガンタルトシェル ラウンド(丸)φ70mm

- 入数:60入(12×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ70 H19mm、20-21g

ヴィーガンタイプのタルトシェル。ニュートラルな味なのでデザートにもお料理にも使えます。日本ヴィーガン協会による厳格な認証を受けているので、安心してお使いいただけます。

11279100 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミルフィーユタルトシェル ラウンド(丸)小 C&C

- 入数:25入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ48 H19mm、6-7g

本格手作りタルトシェルを少量でもご発注頂けるC&Cシリーズ。内箱にも小売りに対応できるようラベルを添付しており、1トレイずつの販売も可能です。

11279300 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミルフィーユタルトシェル ラウンド(丸)大 C&C

- 入数:9入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ81 H19mm、16-18g

本格手作りタルトシェルを少量でもご発注頂けるC&Cシリーズ。内箱にも小売りに対応できるようラベルを添付しており、1トレイずつの販売も可能です。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

11107120 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) ミニ バニラC&C

- 入数:42入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ33 H19mm、7-8g

本格手作りタルトシェルを少量でもご発注頂けるC&Cシリーズ。内箱にも小売りに対応できるようラベルを貼付しており、1トレイずつの販売も可能です。

11107320 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) 中 バニラC&C

- 入数:20入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ57 H16mm、12-13g

本格手作りタルトシェルを少量でもご発注頂けるC&Cシリーズ。内箱にも小売りに対応できるようラベルを貼付しており、1トレイずつの販売も可能です。

11107520 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

タルトシェル ラウンド(丸) φ70mm バニラC&C

- 入数:12入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ70 H19mm、21-22g

本格手作りタルトシェルを少量でもご発注頂けるC&Cシリーズ。内箱にも小売りに対応できるようラベルを貼付しており、1トレイずつの販売も可能です。

11201010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

コーン バニラ

- 入数:83入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ32 H83mm、6g

小さくエレガントなコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。フィンガースイーツや軽めのデザートに。

11201020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

コーン チョコレート

- 入数:83入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ32 H83mm、6g

小さくエレガントなコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。フィンガースイーツや軽めのデザートに。

11201230 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

コーン トマト

- 入数:83入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ32 H83mm、6g

小さくエレガントなコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。パーティ用のフィンガーフードに。

11201250 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

コーン 竹炭

- 入数:83入/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ32 H83mm、6g

小さくエレガントなコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。パーティ用のフィンガーフードに。

11201710 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミディアムコーン オニオン

- 入数:72入(18×4)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ30 H70mm、4g

小さくエレガントなサレ(塩味)系のコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。お料理やパーティに。

11201750 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミディアムコーン ビートルート

- 入数:72入(18×4)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ30 H70mm、4g

小さくエレガントなサレ(塩味)系のコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。お料理やパーティに。

11201760 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミディアムコーン バジル

- 入数:72入(18×4)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ30 H70mm、4g

小さくエレガントなサレ(塩味)系のコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。お料理やパーティに。

11202010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニコーン バニラ

- 入数:140入(70×2)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ25 H65mm、3g

小さくエレガントなコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。フィンガースイーツや軽めのデザートに。

11202020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニコーン チョコレート

- 入数:140入(70×2)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ25 H65mm、3g

小さくエレガントなコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。フィンガースイーツや軽めのデザートに。

11202060 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニコーン ストロベリー

- 入数:140入(70×2)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ25 H65mm、3g

小さくエレガントなコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。フィンガースイーツや軽めのデザートに。

11202270 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニコーン イタリアンペースト

- 入数:140入(70×2)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ25 H65mm、3g

小さくエレガントなサレ(塩味)系のコーン。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップにも入っています。フィンガースイーツや軽めのデザートに。

11203010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

バスケット バニラ

- 入数:120入(30×4)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40 H25mm、4g

ハンドメイドのワッフルバスケット。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。ブッフェ用やデザートの盛り合わせに。

11203020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

バスケット チョコレート

- 入数:120入(30×4)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40 H25mm、4g

ハンドメイドのワッフルバスケット。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。ブッフェ用やデザートの盛り合わせに。

11203290 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

バスケット ビートルート

- 入数:120入(30×4)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40 H25mm、4g

ハンドメイドのワッフルバスケット。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。ブッフェ用やオードブルの盛り合わせに。

11204010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニバスケット バニラ

- 入数:294入(42×7)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ36 H20mm、3g

ハンドメイドのワッフルバスケット。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。ブッフェ用やデザートの盛り合わせに。

11204020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニバスケット チョコレート

- 入数:294入(42×7)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ36 H20mm、3g

ハンドメイドのワッフルバスケット。内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。ブッフェ用やデザートの盛り合わせに。

11203310 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン バスケット 黒ゴマ

- 入数:120入(30×4)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40 H25mm、4g

ハンドメイドのワッフルバスケットにヴィーガンタイプをご用意しました。ペーパーカップに入り、フィンガーフードに最適です。

11202280 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン ミニコーン 黒ゴマ

- 入数:140入(70×2)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ25 H65mm、3g

小さくエレガントなコーンにヴィーガンタイプをご用意しました。ペーパーカップに入っています。

※ H:HALAL(ハラル)、K:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

11351000 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

チョコレートシェル プレーン ラウンド(丸) エキストラミニ

- 入数:392入(56×7)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ29 H13mm、2-3g

カカオ分69%のクーベルチュールを使用。非常に薄く、スタイリッシュなプティフールから皿盛りデザートまで多様な素材と合わせてお楽しみいただけます。

11351010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

チョコレートシェル プレーン ラウンド(丸) ミニ

- 入数:210入(42×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ33 H19mm、4-5g

カカオ分69%のクーベルチュールを使用。非常に薄く、スタイリッシュなプティフールから皿盛りデザートまで多様な素材と合わせてお楽しみいただけます。

11351020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

チョコレートシェル プレーン ラウンド(丸) 小

- 入数:125入(25×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ48 H19mm、7-8g

カカオ分69%のクーベルチュールを使用。非常に薄く、スタイリッシュなプティフールから皿盛りデザートまで多様な素材と合わせてお楽しみいただけます。

11351030 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

チョコレートシェル プレーン ラウンド(丸) 中

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ57 H16mm、9-10g

カカオ分69%のクーベルチュールを使用。非常に薄く、スタイリッシュなプティフールから皿盛りデザートまで多様な素材と合わせてお楽しみいただけます。

11351040 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

チョコレートシェル プレーン ラウンド(丸)φ70mm

- 入数:65入(13×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ70 H19mm、13-15g

カカオ分69%クーベルチュールを使用したチョコレートシェルにφ70mmが登場。プティガトーや皿盛りデザートにお使いいただけます。冷蔵庫で4時間解凍してから開封してお使いください。

11351100 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

チョコレートシェル プレーン スクエア(四角)エキストラミニ

- 入数:648入(72×9)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L23 W23 H10mm、1.5-2g

カカオ分69%のクーベルチュールを使用。非常に薄く、スタイリッシュなプティフールから皿盛りデザートまで多様な素材と合わせてお楽しみいただけます。

11361010 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スリムチョコレートシェル プレーン ラウンド(丸) ミニ

- 入数:378入(42×9)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ35 H10mm、2.5-3.5g

カカオ分69%のクーベルチュールを使用。高さを抑えた非常に薄いチョコレートシェル。スタイリッシュなプティフールから皿盛りデザートに。

LA ROSE NOIRE
チョコレートシェルについて

フィリピン南部ダバオで生産された地域限定カカオ豆を厳選し、ラ ローズ ノワールブランドのクーベルチュールを特注しています。カカオ分69%のショコラノワールと、細部にまでこだわったチョコ型を使用して手間を惜しまずに作られたチョコレートシェルは非常に薄く仕上げられているため、組み合わせた素材の味を邪魔せず滑らかな口溶けのよさに魅了されます。

11375010 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

チョコレートユニバース グローブ 小

- 入数:120入(20×6)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ50 H25mm、6-8g

ドーム型のチョコレートシェルです。簡単に洗練された皿盛りデザートを演出する事が出来ます。

11377010 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

チョコレートユニバース グローブ 大

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H40mm、20-23g

ドーム型のチョコレートシェルです。簡単に洗練された皿盛りデザートを演出する事が出来ます。

11375030 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

チョコレートユニバース ギャラクシー 小

- 入数:120入(20×6)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ50 H25mm、4-6g

ドーム型チョコシェルに手作業で宇宙をイメージしたデザインを施しました。簡単に洗練された皿盛りデザートを演出する事が出来ます。

11377030 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

チョコレートユニバース ギャラクシー 大

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H40mm、13-16g

ドーム型チョコシェルに手作業で宇宙をイメージしたデザインを施しました。簡単に洗練された皿盛りデザートを演出する事が出来ます。

11378010 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ホワイトユニバース グローブ 小

- 入数:120入(20×6)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ50 H25mm、6-8g

ユニバースをホワイトチョコレートで作りました。皿盛りデザートのバリエーションをさらに増やせます。

11379010 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ホワイトユニバース グローブ 大

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H40mm、20-23g

ユニバースをホワイトチョコレートで作りました。皿盛りデザートのバリエーションをさらに増やせます。

11378030 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ホワイトユニバース ギャラクシー 小

- 入数:120入(20×6)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ50 H25mm、4-6g

ユニバースをホワイトチョコレートで作りました。皿盛りデザートのバリエーションをさらに増やせます。

11379030 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ホワイトユニバース ギャラクシー 大

- 入数:45入(9×5)/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ80 H40mm、13-16g

ユニバースをホワイトチョコレートで作りました。皿盛りデザートのバリエーションをさらに増やせます。

11301010 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

マカロン バニラ

- 入数:72入(9×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301410 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ミニマカロン バニラ

- 入数:90入(9×10)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ28mm、6-7g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301020 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

マカロン チョコレート

- 入数:72入(9×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301420 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ミニマカロン チョコレート

- 入数:90入(9×10)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ28mm、6-7g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

11301040 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

マカロン アールグレイ

- 入数:72入(9×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301440 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニマカロン アールグレイ

- 入数:90入(9×10)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ28mm、6-7g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301060 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

マカロン レモン

- 入数:72入(9×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301460 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニマカロン レモン

- 入数:90入(9×10)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ28mm、6-7g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301080 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

マカロン ラズベリー

- 入数:72入(9×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11301480 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ミニマカロン ラズベリー

- 入数:90入(9×10)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ28mm、6-7g

伝統的な製法で作るマカロンに、クレームとパート・ド・フリュイをサンド。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

11302020 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

Wマカロン レモン&ラズベリー

- 入数:72入(9×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンに、パート・ド・フリュイをサンド。クレームとパート・ド・フリュイの味が異なるダブルフレーバー。

11302420 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

Wミニマカロン レモン&ラズベリー

- 入数:90入(9×10)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ28mm、6-7g

クレームとパート・ド・フリュイの味が異なるダブルフレーバー。ミニサイズなのでトッピングやデコレーションにもご使用いただけます。

11302040 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

Wマカロン バニラ&チェリー

- 入数:72入(9×8)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンに、パート・ド・フリュイをサンド。クレームとパート・ド・フリュイの味が異なるダブルフレーバー。

11302440 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

Wミニマカロン バニラ&チェリー

- 入数:90入(9×10)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ28mm、6-7g

クレームとパート・ド・フリュイの味が異なるダブルフレーバー。ミニサイズなのでトッピングやデコレーションにもご使用いただけます。

11301320 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

マカロンアソート 3種x2 6個入アソート

- 入数:6入/トレー
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンにパート・ド・フリュイをサンドしました。3種のアソートをお届けします。

11301330 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

マカロンアソート 3種x3 9個入アソート

- 入数:9入/トレー
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40mm、15-17g

伝統的な製法で作るマカロンにパート・ド・フリュイをサンドしました。3種のアソートをお届けします。

11303020 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ミニエクレア チョコレート

- 入数:72入(6×12)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L60 W25 H15mm、13-15g

素材にこだわり、ひとつずつ手作業で作ったミニエクレア。有名フランス人パティシエとのコラボレーションによって作られました。

11303060 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ミニエクレア レモン

- 入数:72入(6×12)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L60 W25 H15mm、13-15g

素材にこだわり、ひとつずつ手作業で作ったミニエクレア。有名フランス人パティシエとのコラボレーションによって作られました。

11303080 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ミニエクレア ラズベリー

- 入数:72入(6×12)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L60 W25 H15mm、13-15g

素材にこだわり、ひとつずつ手作業で作ったミニエクレア。有名フランス人パティシエとのコラボレーションによって作られました。

11323110 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

プチシュークロカン ダブルラズベリー

- 入数:60入(6×10)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40 H30mm、17-18g

クッキー生地を乗せて焼き上げたプチシューにクレームを2層に絞りました。底にはプラリネフォユティーヌの層がサクサク感を引き立てます。

11323120 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

プチシュークロカン ダブルチョコレート

- 入数:60入(6×10)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40 H30mm、17-18g

クッキー生地を乗せて焼き上げたプチシューにクレームを2層に絞りました。底にはプラリネフォユティーヌの層がサクサク感を引き立てます。

11323130 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

プチシュークロカン ブラックカラント&バニラ

- 入数:60入(6×10)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ40 H30mm、17-18g

クッキー生地を乗せて焼き上げたプチシューにクレームを2層に絞りました。底にはプラリネフォユティーヌの層がサクサク感を引き立てます。

11329010 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

プチチーズケーキ ニューヨーク

- 入数:60入(6×10)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ35 H20mm、17-18g

ジェラール・デュボワのスペシャリティをミニサイズで作りました。

11329020 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

プチチーズケーキ マーブル

- 入数:60入(6×10)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ35 H20mm、17-18g

ジェラール・デュボワのスペシャリティをミニサイズで作りました。

11332010 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン プチフール ライム

- 入数:162入(27×6)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L19 W19 H20mm、8-9g

ラ ローズ ノワール オリジナルダークチョコレートのシェルに、フルーツのフィリングを流したプチフールです。解凍するだけで手軽にヴィーガン対応のプチフールをご提供いただけます。

11332020 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン プチフール カシス

- 入数:162入(27×6)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L19 W19 H20mm、8-9g

ラ ローズ ノワール オリジナルダークチョコレートのシェルに、フルーツのフィリングを流したプチフールです。解凍するだけで手軽にヴィーガン対応のプチフールをご提供いただけます。

11332030 常温 冷蔵 **冷凍**

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン プチフール マンゴ

- 入数:162入(27×6)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:L19 W19 H20mm、8-9g

ラ ローズ ノワール オリジナルダークチョコレートのシェルに、フルーツのフィリングを流したプチフールです。解凍するだけで手軽にヴィーガン対応のプチフールをご提供いただけます。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

11321120 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン タルトパッション レモン

- 内容量:72入(6×12)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ37 H12mm、12-14g

ご好評をいただいているタルトパッションをヴィーガン素材のみで作りました。タルト生地はクーヴェルチュールでコーティングされており、解凍後もサクサク感が残ります。

11321150 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン タルトパッション チョコレートプラリネ

- 内容量:72入(6×12)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ37 H16mm、11-13g

ご好評をいただいているタルトパッションをヴィーガン素材のみで作りました。タルト生地はクーヴェルチュールでコーティングされており、解凍後もサクサク感が残ります。

11321170 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

ヴィーガン タルトパッション ピーチ

- 内容量:72入(6×12)/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:フィリピン
- 備考:φ37 H22mm、13-15g

ご好評をいただいているタルトパッションをヴィーガン素材のみで作りました。タルト生地はクーヴェルチュールでコーティングされており、解凍後もサクサク感が残ります。

15900010 常温 冷蔵 冷凍

アキテーヌ スペシャリテ

カヌレ ドゥ ボルドー17g

- 内容量:1.34kg/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:φ32 H32mm、17g

外はクリスピーで中はソフトな食感のカヌレ。ラム酒とバニラの香りをほのかに効かせた伝統的なレシピです。

15900020 常温 冷蔵 冷凍

アキテーヌ スペシャリテ

カヌレ ドゥ ボルドー30g

- 内容量:1.42kg/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:φ40 H40mm、30g

外はクリスピーで中はソフトな食感のカヌレ。ラム酒とバニラの香りをほのかに効かせた伝統的なレシピです。

15900030 常温 冷蔵 冷凍

アキテーヌ スペシャリテ

カヌレ ドゥ ボルドー60g

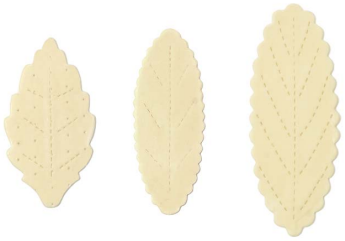
- 内容量:1.77kg/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:φ50 H50mm、60g

外はクリスピーで中はソフトな食感のカヌレ。ラム酒とバニラの香りをほのかに効かせた伝統的なレシピです。

常温 冷蔵 冷凍

N&F

冷凍リーフパイ



- 入数

15200100
中(L130 W70 H2mm、16g×480枚/ctn)

15200200
細型(L145 W55 H2mm、17g×450枚/ctn)

15200300
特大(L170 W70 H2mm、25g×150枚/ctn)

- 賞味期限:180日
- 原産国:オランダ

発酵バター、小麦粉、水、塩のみで作った生地を成型冷凍したリーフパイシート。焼き立てのリーフパイを必要な枚数だけ手軽に製造することができます。

16500100 常温 冷蔵 冷凍

エコプーン

グラセット プレーン

- 内容量:1.93kg×8/ctn
- 賞味期限:15ヶ月
- 原産国:ベルギー
- 備考:長さ約82mm、約440本入/袋(参考値)

クッキーでできた食べられるアイス用スプーン。100%土に還るので地球環境を汚染することがありません。冷たいもので50分、熱いもので5〜10分の耐久性があります。

16700110 常温 冷蔵 冷凍

デュポン

キャンディーエスプレッソ

- 入数:1kg(袋)×12/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:フランス

甘さと苦さのバランスがよいコーヒー味のキャンディ。フランスの伝統的な製法で一粒ずつ丁寧に作られています。

14600100 常温 冷蔵 冷凍

アトリエ パトリック フォン

エミール ヴェルジョワ ブロンド オレンジ ジュース

- 入数:250ml(ガラス瓶)×12/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:フランス
- 備考:カートン販売のみ承ります

完熟したフルーツが持つ豊かな風味をそのままに生かすため、コールドプレス製法で作られたプレミアムジュースです。

14600200 常温 冷蔵 冷凍

アトリエ パトリック フォン

エミール ヴェルジョワ ピンクグレープフルーツ ジュース

- 入数:250ml(ガラス瓶)×12/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:フランス
- 備考:カートン販売のみ承ります

完熟したフルーツが持つ豊かな風味をそのままに生かすため、コールドプレス製法で作られたプレミアムジュースです。

14600300 常温 冷蔵 冷凍

アトリエ パトリック フォン

エミール ヴェルジョワ 有機リンゴ ジュース

- 入数:250ml(ガラス瓶)×12/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:フランス
- 備考:有機JAS認証取得・カートン販売のみ承ります

完熟したフルーツが持つ豊かな風味をそのままに生かすため、コールドプレス製法で作られたプレミアムジュースです。

14600400 常温 冷蔵 冷凍

アトリエ パトリック フォン

エミール ヴェルジョワ レッドラヴ リンゴ ジュース

- 入数:250ml(ガラス瓶)×12/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:フランス
- 備考:原材料品種 Redlove®・カートン販売のみ承ります

完熟したフルーツが持つ豊かな風味をそのままに生かすため、コールドプレス製法で作られたプレミアムジュースです。

14500100 常温 冷蔵 冷凍

イマグラム

エリクシア 有機 ラ リモナード オリジナル

- 入数:330ml(ガラス瓶)×12/ctn
- 賞味期限:2年
- 原産国:フランス
- 備考:有機JAS認証取得・カートン販売のみ承ります

19世紀から代々受け継がれるレシピと伝統的手法によって製造されている、フレンチ レモネード。軽やかな微炭酸で、有機アガベシロップで甘みをつけています。

常温 冷蔵 冷凍

イマグラム

エリクシア ラ リモナード ゴールド

- 入数
  - **14510100** 330ml(ガラス瓶)×12/ctn
  - **14510120** 750ml(ガラス瓶)×6/ctn
- 賞味期限:2年
- 原産国:フランス
- 備考:カートン販売のみ承ります

19世紀から代々受け継がれるレシピと伝統的手法によって製造されている、フレンチ レモネード。軽やかな微炭酸で、金箔を封入しています。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

40200510 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

抹茶

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

香り高い宇治抹茶を惜しみなく使用した濃厚なガナッシュをミルクチョコレートでコーティングした贅沢な一粒。

40201100 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ほうじ茶

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

玉露と碾茶のくきほうじ茶をホワイトチョコレートと合わせ、風味豊かなガナッシュに。ほうじ茶特有の香ばしい風味となめらかなくちどけをご堪能ください。

40500210 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

パレ・フレーズ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

フレッシュな苺のガナッシュとジュレの二層仕立て。果実感溢れる一粒。

40201200 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

シナモンバナナ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

香り高いシナモンと完熟バナナのガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。程良いスパイスと甘み豊かなバナナのハーモニーをお楽しみください。

40800200 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ガーナ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

キャラメルを思わせるコクのある味わいが特徴のチョコレート「ガーナ40%」を使用した一粒。

40800300 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

メキシック

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

フルーティな酸味が特徴のチョコレート「メキシック66%」を使用した一粒。

40800500 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

タンザニア

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

フローラルで香り豊かなビター感のあるチョコレート「タンザニア75%」を使用した一粒。
※ガナッシュの原材料のチョコレート中、「タンザニア75%」を約7割使用。

40600100 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

トリュフ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ25 H18mm、約9g

カカオの芳醇な香りとほろ苦さをお楽しみいただけるよう、カカオの濃厚さにこだわったトリュフ。

40500400 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

アールグレイ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

香り高いアールグレイのジュレとガナッシュを2層に重ねて、まるで紅茶を飲んでいる様な一粒に仕上げました。

40200400 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

キャラメル・サレ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

フランス・ゲランド産の塩(フルードセル)を使ったコクのあるキャラメルガナッシュをミルクチョコレートでコーティングしました。

40200220 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

パレ・ドール

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ28 H12mm、約8g

個性豊かなミルクとビターのチョコレートをバランスよく組合わせた、チョコレート好きのための一粒。

40200100 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

パレ・ダルジャン

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

奥深い珈琲のガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なコクと奥行きを与えます。

40100200 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ゴマ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

自家製プラリネにごま、チョコレートを加え、プチプチとした食感とごまの豊かな風味を楽しめる一粒に仕上げました。

40100500 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ロッシェ・レ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ20 H23mm、約9g

アーモンドとヘーゼルナッツの自家製プラリネ(※)の弾ける食感を楽しむ一粒。※原材料のプラリネ中、自家製プラリネを約3割使用

40400710 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

フランボワーズ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W32 D30 H16mm、約10g

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとフランボワーズのガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

40400500 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ユズ

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ30 H15mm、約8g

柚子独特の香りと苦味をビターチョコレートで際立たせました。

40400600 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ベルガモット

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ30 H15mm、約8g

香り豊かなベルガモットにミルクチョコレートを合わせ、爽やかな酸味を引き立てたガナッシュをビターチョコレートでコーティングしました。

40400300 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

パッション

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W32 D30 H16mm、約10g

甘酸っぱいパッションフルーツのジュレとガナッシュをミルクチョコレートでまろやかにまとめました。

40200700 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

マロン・ノワゼット

- 入数:100入(20×5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ30 H20mm、約10g

どっしりとしたマロンのガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネを2層に仕立てました。

41000110 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

オランジェット

- 入数:380g×5/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W70 D8 H8mm、約6g

サバトン社のオレンジピールを使用。ふっくら柔らかく仕上げるため、手間を惜しまず約2週間掛けて作ります。

41003100 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

レザン ソーテルヌ

- 入数:500g×2/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W18 D14 H9mm、約2g

レーズンをフランス産のソーテルヌ(極甘口の貴腐ワイン)で漬け込み、ビターチョコレートでコーティング。フルーティーな香りが特徴です。

41005700 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ペール・ヴェルト

- 入数:500g×2/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W14 D10 H10mm、約1.5g

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。風味豊かな抹茶を混ぜ合わせたホワイトチョコレートでコーティングしました。

41005900 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ペール・フランボワーズ

- 入数:500g×2/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W14 D10 H10mm、約1.5g

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。セルビア産のフランボワーズから作られた木苺粉末を混ぜ合わせたホワイトチョコレートでコーティングしました。

40034100 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ルビーアマンド

- 入数:500g×2/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W23 D17 H14mm、約4g

ルビーチョコレート特有のカカオの風味と酸味、アーモンドの香ばしさが楽しめる、素材の良さをストレートに表現した一品。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

40401000 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

アナナスココ

- 入数:100入(20x5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ28.5 H18mm、約10g

パイナップル、ココナッツをベースに数種類のチョコレートをブレンド、隠し味にライムを加えたフルーティーさが特徴のガナッシュです。アルコールを使用せずにカクテル「ピニャ・コラーダ」をイメージして仕上げました。

40201300 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ピスタージュ

- 入数:100入(20x5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

芳醇な香りとまろやかな口当たりのピスタチオペーストとミルクの風味豊かなホワイトチョコレートを合わせ、ビターチョコレートでコーティング。濃厚なピスタチオを楽しむためにつくられた贅沢な一粒です。

40201400 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

オランジュ

- 入数:100入(20x5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

サパトン社の良質なオレンジピールをなめらかなペーストにし、ミルクチョコレートとビターチョコレートをバランス良く合わせたガナッシュ。オレンジの風味を存分に楽しめる、香り高い一粒に仕上がりました。

40401100 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

ライム

- 入数:100入(20x5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W27 D24 H17mm、約8g

ライム本来のしっかりとした酸味と爽やかな香りを、力強いカカオ感のミルクチョコレートが引き立てます。
※2025年6月発売予定

40401200 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

カシス

- 入数:100入(20x5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:φ30 H15mm、約8g

甘酸っぱく香り良いカシスを数種類のチョコレートと合わせ、魅惑的な紫の中に閉じ込めた一粒。
※2025年6月発売予定

40201500 常温 冷蔵 冷凍

カシャロ

バニーユ

- 入数:100入(20x5)/ctn
- 賞味期限:18ヶ月
- 原産国:日本
- 備考:W24 D24 H12mm、約8g

熟成したバニラの重厚な香りと、エキゾチックなビターチョコレートが組み合わさり、上質な調和を感じさせる一粒に。
※2025年6月発売予定

45000100 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

グラス・バニーユ

☐ 入数：1800ml
☐ 賞味期限：無し
☐ 原産国：日本
☐ 備考：バルク容器（D270 W170 H85）

バニラの中でも特に香り高い、マダガスカル産バニラを使用。M.O.F.独自の製法により素材の芳醇な風味となめらかな口どけを最大限に追求したグラス。

45000200 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

グラス・キャラメルブールサレ

☐ 入数：1800ml
☐ 賞味期限：無し
☐ 原産国：日本
☐ 備考：バルク容器（D270 W170 H85）

ブルターニュ産のバターとゲランド産のバターで作られたキャラメルソースを使用。乳のコクとキャラメルの濃厚な味わい、ほのかな塩味のバランスの取れたグラス。
※メーカー都合により産地が変更される場合があります。

45000300 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

グラス・カフェエスプレッソ

☐ 入数：1800ml
☐ 賞味期限：無し
☐ 原産国：日本
☐ 備考：バルク容器（D270 W170 H85）

フルーティで華やかな甘い香りが特徴のエチオピア産コーヒー豆を使用。コーヒー特有の苦みと優しいミルク感のバランスが取れたグラス。
※アンフュゼとしてエチオピア産コーヒー豆を使用。

45000400 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

グラス・ショコラノワール

☐ 入数：1800ml
☐ 賞味期限：無し
☐ 原産国：日本
☐ 備考：バルク容器（D270 W170 H85）

厳選した、芳醇なカカオ香るクーベルチュールを使用。まるで濃厚なガナッシュを食べているかのようなテクスチャーが特徴。

45000500 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

グラス・抹茶

☐ 入数：1800ml
☐ 賞味期限：無し
☐ 原産国：日本
☐ 備考：バルク容器（D270 W170 H85）

淹れたてのお茶の豊潤な香り、濃厚でまろやかな旨味や苦味が特徴の京都産宇治抹茶を使用。一目で抹茶だと分かるような鮮やかな色合いに仕上げたグラス。

45000600 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

グラス・ピスターシュ

☐ 入数：1800ml
☐ 賞味期限：無し
☐ 原産国：日本
☐ 備考：バルク容器（D270 W170 H85）

M.O.F.こだわりのローストピスタチオペーストは、日本でもベルーガだから使える特別な素材。ピスタチオ好きを唸らせる、どこまでも濃厚な高級感漂う贅沢な一品。

45000700 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

グラス・マロン

☐ 入数：1800ml
☐ 賞味期限：無し
☐ 原産国：日本
☐ 備考：バルク容器（D270 W170 H85）

こだわり抜いて作られた配合をもとに栗の味わいだけでなく香りまでもをグラスで表現。力強い風味と栗のような口当たりが特徴。

※ Ⓗ：HALAL（ハラル）、Ⓚ：KOSHER（コーシャ）
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

45100100 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

ソルベ・フランボワーズ

- 入数:1800ml
- 賞味期限:無し
- 原産国:日本
- 備考:バルク容器(D270 W170 H85)

種を取り除いたフランボワーズを使うことでよりなめらかな口どけに。香りや色合いなど、フランボワーズの特徴を詰め込んだソルベ。

45100200 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

ソルベ・フレーズ

- 入数:1800ml
- 賞味期限:無し
- 原産国:日本
- 備考:バルク容器(D270 W170 H85)

いちご本来の色と風味、香りを損なわないよう製法にこだわったソルベ。いちごをふんだんに使い、粒のテクスチャーまでしっかりと感じられる贅沢な仕上がり。

45100300 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

ソルベ・パッション

- 入数:1800ml
- 賞味期限:無し
- 原産国:日本
- 備考:バルク容器(D270 W170 H85)

すっきりとした酸味で、上品で爽やかな香りが特徴のパッションを使用。フレッシュ感のある色目も鮮やかなソルベ。

45100400 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

ソルベ・マング

- 入数:1800ml
- 賞味期限:無し
- 原産国:日本
- 備考:バルク容器(D270 W170 H85)

追求した配合バランスにより生まれた味わいは、マンゴーそのもの。口に入れた瞬間、豊かなマンゴーの風味が口いっぱいに広がる贅沢な味わい。

45100500 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

ソルベ・シトロン

- 入数:1800ml
- 賞味期限:無し
- 原産国:日本
- 備考:バルク容器(D270 W170 H85)

レモンの持つ爽やかな味わいが特徴。果実分を多く使用することで搾りたてのような味わいと爽やかな香りが感じられるソルベ。

45100600 常温 冷蔵 冷凍

ベルーガ

ソルベ・アプリコ

- 入数:1800ml
- 賞味期限:無し
- 原産国:日本
- 備考:バルク容器(D270 W170 H85)

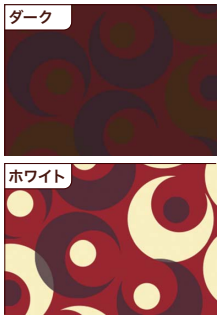
優しい甘さと、ほのかな酸味が特徴のアプリコットをふんだんに使用。果実そのものを感じさせる深い味わいと爽やかなアロマ感じる贅沢なソルベ。

常温 冷蔵 冷凍

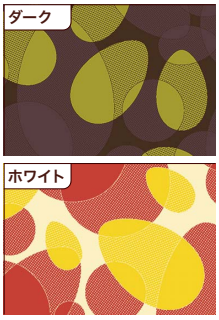
モナリザ

転写シート

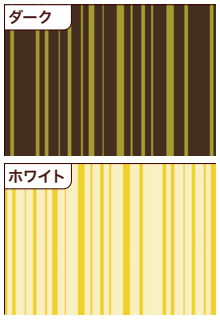
20800540
カロリーナ
紫／赤



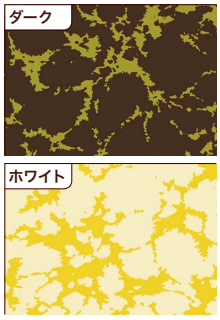
20800550
ベッポ
ピンク／黄



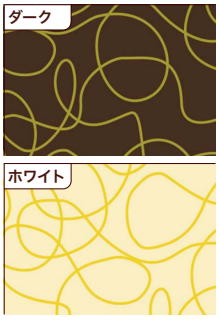
20800560
マシューストレッペン
黄



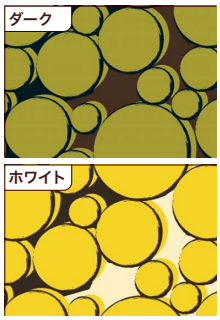
20800570
レザー
黄



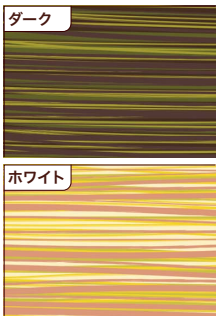
20800580
エクスプレッション
黄



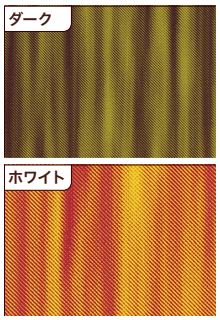
20800590
メルヴァン
黄／黒



20800600
ニュアンス
ピンク／薄緑／黄

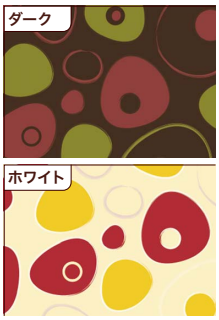


20800610
ラッシュ
赤／黄

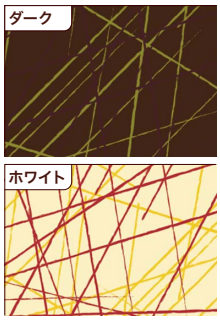


20800620
マドモワゼル
黒／茶／ピンク

20800630
ヴァーチュアス
赤／黄

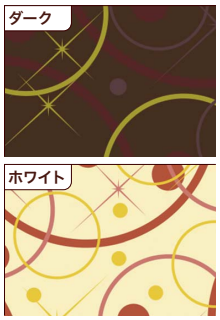


20800640
リーニュ
赤／黄



20800650
クールルージュ
赤

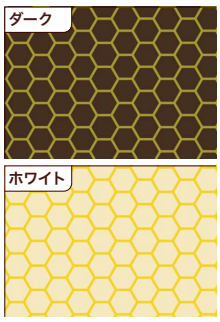
20800660
ジェレミー
黄／ピンク／茶



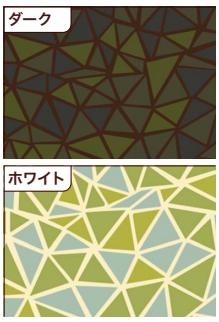
20800670
ロザンナ
赤／薄緑／黄

20800680
フローレ
薄緑／ピンク

20800690
ハニカム（ハチの巣）
黄



20800700
ミントスペクトラム
緑／薄緑／薄青



- 入数：30シート/袋
- 賞味期限：24ヶ月
- 原産国：ベルギー
- 備考：300×400mm・夏季冷蔵便
  ※商品画像はダークチョコレートとホワイトチョコレートに転写したイメージです。

※カタログの写真と現物の色は若干異なる場合がございますので、ご了承ください。

※ Ⓗ：HALAL（ハラル）、Ⓚ：KOSHER（コーシャ）

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

20812100 常温 冷蔵 冷凍

モナリザ

ギッターシート

□ 入数:50枚/ボール
□ 備考:400×600mm

チョコレートの表面に艶や装飾を施す為に作られた専用のシートです。サブレ生地やムースの伸ばしにもご使用いただけます。

常温 冷蔵 冷凍

モナリザ

ストラクチャーシート

20821010

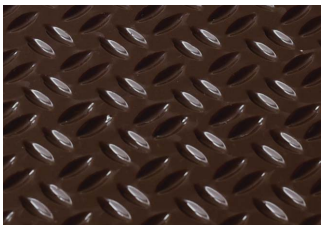
レインドロップ

20821110

リーヴス

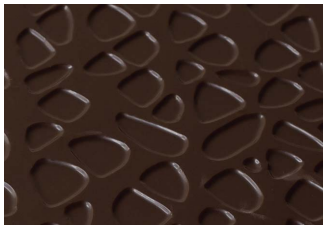
20821210

インダストリー



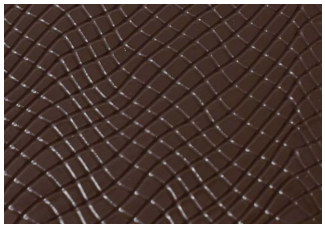
20821510

ストーン



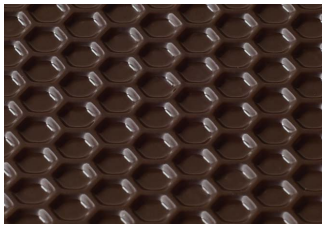
20821610

スネーク



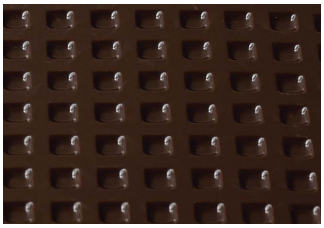
20821710

ハニー



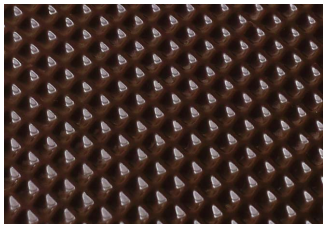
20821910

ゴーフル



20822010

カロー



20822110

ウッドファイン

20822210

ドット

□ 入数:5枚/ボール
□ 備考:585×385mm

細かいデザインが隅々まで加工されたストラクチャーシート。アイディアー一つで商品のオリジナリティを生み出せます。

常温 冷蔵 冷凍

モナリザ

色素入りカカオバター

20840000
ホワイト

20840100
ピンク

20840200
フレームレッド

20840300
オレンジ

20840500
フォルシシア

20840600
シトラス

20840800
グリーン

20840900
ロイヤルブルー

20841000
ブラウン

- 入数:245g(プラスチック容器)×6/ctn
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:ベルギー

食用色素で色付けしたカカオバターです。チョコレートやクリームなどに混ぜて色づけしたり、エアブラシでお菓子に吹き付けることも可能です。

常温 冷蔵 冷凍

モナリザ

パワーフラワー フードカラーリングシステム

20850100
ホワイト

20850200
イエロー

20850300
レッド

20850400
ブルー

- 入数:50g(プラスチック容器)
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:ベルギー
- 備考:夏季冷蔵便

カカオバターと色素でできた油性着色料。色見本通りにチョコレートやグラサージュと混ぜるだけ。一度見つけたお気に入りの色はいつでも再現可能です。

常温 冷蔵 冷凍

モナリザ

色粉

20860000
オレンジ

20860100
イエロー

20860200
レッド

20860300
グリーン

20860400
ブルー

- 入数:100g(プラスチック容器)
- 賞味期限:24ヶ月
- 原産国:ベルギー

カシス・レモン・リンゴ・赤ダイコン・ベニバナ・スピルリナといった自然素材から生まれた着色料。粒子が細かいため、チョコレートはもちろん、マカロンやシャンティイなど幅広くご使用いただけます。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

オレンジ マーマレード

□ 入数

10831100
1kg(缶)×12/ctn

10831000
350g(ガラス瓶)×6/ctn

□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス

スイートオレンジとビターオレンジをブレンドしています。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

アプリコット ジャム(あんず)

□ 入数

10833100
1kg(缶)×12/ctn

10833000
350g(ガラス瓶)×6/ctn

□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス

新鮮な杏を仕入れ、自社工場にて丁寧に種を除去しています。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

フレーズ ジャム(いちご)

□ 入数

10834100
1kg(缶)×12/ctn

10834000
350g(ガラス瓶)×6/ctn

□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス

新鮮な苺を使い、フルーティでほんのり甘いジャムに仕上げました。

常温 冷蔵 冷凍

サバトン

フランボワーズ ジャム(ラズベリー)

□ 入数

10835100
1kg(缶)×12/ctn

10835000
350g(ガラス瓶)×6/ctn

□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス

酸味と甘みのバランスが良い上質な木苺を使用しています。

10832100 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

グリオット ジャム(さくらんぼ)

□ 入数:350g(ガラス瓶)×6/ctn
□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス

さくらんぼの種類のひとつで、チェリーよりも濃く酸っぱい風味が特徴です。

10837000 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

ミラベル ジャム(西洋プラム)

□ 入数:350g(ガラス瓶)×6/ctn
□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス

フランスでは、黄金色の色合いから「ロレーヌの宝石」と呼ばれ親しまれている西洋プラム。優しい甘味と爽やかな香りが特徴です。

10830000 常温 冷蔵 冷凍

サバトン

ゼリー グロゼイユ(赤すぐり)

□ 入数:1kg(缶)×12/ctn
□ 賞味期限:48ヶ月
□ 原産国:フランス

厳選された赤すぐりを使用し、酸味のきいた風味豊かな製品です。洋菓子の仕上げやフィリングなどに最適。

Confitures

サバトンの瓶ジャムには、プロヴァンス風の可愛い柄の布が被せてあります。
こうした小さなこだわりからフランスのエスプリをお伝えすることも、我々の大切な仕事です。
※仕入れの状況により、布の色柄を変更する場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

メゾンアンドレジィ

アンドレジィ アランシエンヌ 270gジャム

16400100
フレーズ
(いちご)

16400200
ミルティユ
(ブルーベリー)

16400300
フランボワーズ
(ラズベリー)

16400500
フィグ
(いちじく)

16400600
クレモンティーヌ
(クレモンティーヌ(柑橘系))

16400800
コワン
(マルメロ(別名:セイヨウカリン))

16401000
ポワール・ヴァニーユ
(西洋梨・バニラ)

16401100
スペシャリテ ドゥ ローズ
(バラの花びら入り)

16401200
トマトヴェルト
(グリーントマト)

- □ 入数:270g(ガラス瓶)×6/ctn
- □ 賞味期限:3年
- □ 原産国:フランス
- □ 備考:カートン販売のみ承ります

BRIX 61%。伝統的レシピのジャムシリーズ。厳選された素材を使用し、伝統的な銅鍋で職人が丁寧に炊き上げています。

常温 冷蔵 冷凍

メゾンアンドレジィ

アンドレジィ アランシエンヌ 28gジャム

16410100 **フレーズ**(いちご)
16410200 **アプリコット**(あんず)
16410300 **ミルティユ**(ブルーベリー)
16410400 **フランボワーズ**(ラズベリー)
16410500 **オレンジマーマレード**(ビターオレンジ)
16410600 **フィグ**(いちじく)

- □ 入数:28g(ガラス瓶)×80/ctn
- □ 賞味期限:3年
- □ 原産国:フランス
- □ 備考:カートン販売のみ承ります

BRIX 61%。伝統的レシピのジャムシリーズ。厳選されたフルーツを使用し、伝統的な銅鍋で職人が丁寧に炊き上げています。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

メゾンアンドレジィ

アンドレジィ グルメ 28gジャム

16440100 フレーズ(センガ種いちご)
16440200 アプリコット(仏ラングドック・ルーション産あんず)
16440300 ミルティユ(カナダ産ブルーベリー)
16440400 フランボワーズ(フランス産ラズベリー)
16440500 オレンジマーマレード(セビリア産ビターオレンジ)
16440600 フィグ(仏プロヴァンス産いちじく)

☐ 入数:28g(ガラス瓶)×80/ctn
☐ 賞味期限:3年
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:カートン販売のみ承ります

BRIX 56%。プレステージなジャムシリーズ。産地もしくは原産地が限定されたフルーツを使用し、伝統的な製法で作られています。
※フルーツの品種及び原産地は、メーカーの都合により予告なく変更される場合があります。

メゾンアンドレジィ

フランスの職人的・伝統的製法 × 進化するレシピとラッピングテクノロジー

メゾンアンドレジィは1952年、イルドフランスのイヴリーヌで創業したジャムのメーカーです。熱伝導率が高く、素材の風味を最大限に活かせる伝統的な銅鍋を使用し、一度に180kgまでという小ロット生産を守っています。繊細なフルーツを扱うには、熟練職人による微細な調整が必須だからです。一方、調理後の包装工程で効率化と増産をはかることで、世界中の需要に応えています。
また、プライベートラベリングも180kg×3回のご注文から承ります。

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant L'excellence des savoir-faire français
PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITÉ COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

10300100 常温 冷蔵 冷凍

アルティザル

ナパージュ ブロン

☐ 入数:8kg(バケツ)×2/ctn
☐ 賞味期限:540日
☐ 原産国:オランダ

上がけ用ナパージュ。10〜15%の加水。アプリコットベースの加水・加熱タイプで鮮やかな艶を与えます。

10350100 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

ロイヤル ナップ

☐ 入数:4.5kg(バケツ)×4/ctn
☐ 賞味期限:540日
☐ 原産国:オランダ

上がけ用ナパージュ。20〜30%の加水。アプリコットベースの加水・加熱タイプで安定性と鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。

10350300 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

ナップ ヌートル

☐ 入数:4.5kg(バケツ)×4/ctn
☐ 賞味期限:540日
☐ 原産国:オランダ

上がけ用ナパージュ。20〜30%の加水。加水・加熱タイプで安定性とクリアで鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。

10350400 常温 冷蔵 冷凍

マルグリット

ロイヤル ミロワール ヌートル

☐ 入数:5kg(バケツ)×4/ctn
☐ 賞味期限:365日
☐ 原産国:オランダ

上がけ用ナパージュ。加水・加熱不要の透明タイプで、安定性と鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。

常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

コアントロー 40°

□ 入数

14000100 Ⓚ
5L(ペットボトル)×4/ctn

14000300 Ⓚ
1L(ペットボトル)×6/ctn

14000200 Ⓚ
500ml(ペットボトル)×12/ctn

□ 原産国:フランス

すっきりした甘みとアルコールの中にさわやかなオレンジの香り。
世界中の製菓業界で130年以上も変わらず愛し続けられる定番アイテムです。

常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

コアントロー 54°

□ 入数

14001100 Ⓚ
5L(ペットボトル)×4/ctn

14001000 Ⓚ
1L(ペットボトル)×6/ctn

□ 原産国:フランス
□ 備考:5Lは在庫が無くなり次第受注発注品となります。

すっきりした甘みとアルコールの中にさわやかなオレンジの香り。少量でよりオレンジの香りが引き立つ日本限定商品です。

14002000 常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

コアントロー 60°

Ⓚ

□ 入数:1L(ペットボトル)×6/ctn
□ 原産国:フランス

コアントローはビターとスウィートの異なる品種のオレンジを厳選し、果皮を漬けたアルコールを蒸留して作られています。無糖タイプ。

14030100 常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

ザ・ボタニスト ジン 60°

□ 入数:1L(ガラス瓶)×6/ctn
□ 原産国:イギリス

ブルックラディ蒸留所で製造したガストロノミー向けジン。アイラ島産の22種のボタニカルを配合した複雑なフレーバー。

14030400 常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

サンレミー ブランデー 60°

□ 入数:1L(ペットボトル)×6/ctn
□ 原産国:フランス

フランスワインで有名な産地の黒と白ブドウを使用した製菓用ブランデー。アルコール度数が60°だから少量添加で生地物性も保ちながらもリッチな香りを発揮します。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

マウントゲイ ラム 55°

□ 入数

14030010
5L(ペットボトル)×4/ctn

14030000
1L(ペットボトル)×6/ctn

□ 原産国:フランス
□ 備考:5Lは在庫が無くなり次第受注発注品となります。

上質なサトウキビから得られる糖蜜と、カリブ海諸島で唯一のサンゴの地層によって濾過された純水を使用したラム酒です。

常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

イルデュヴァン ラム 40°

□ 入数

14030310
5L(ペットボトル)×4/ctn

14030300
1L(ペットボトル)×6/ctn

□ 原産国:フランス
□ 備考:5Lは在庫が無くなり次第受注発注品となります。

マウントゲイ蒸留所ラムとバルバドス島産のラムをブレンドし、幅広い用途に対応したラム酒です。

常温 冷蔵 冷凍

レミーコアントロー

イルデュヴァン ラム 54°

□ 入数

14030330
5L(ペットボトル)×4/ctn

14030320
1L(ペットボトル)×6/ctn

□ 原産国:フランス
□ 備考:5Lは受注発注品となります。

マウントゲイ蒸留所ラムとバルバドス島産のラムをブレンドし、幅広い用途に対応したラム酒です。少量の使用でも香り豊かな商品作りが可能です。

25001000 常温 冷蔵 冷凍

N&F

オランネージュ28

☐ 入数:1kg(アルミパック)×10/ctn
☐ 賞味期限:24ヶ月
☐ 原産国:日本
☐ 備考:開封後は密封し直射日光、高温多湿を避けて保存

コアントロー 54°が粉末酒になりました。液体のお酒では添加が困難であった素材にも、効果が発揮できるようになりました。

14050100 常温 冷蔵 冷凍

ジャコベール

キルシュ 48°

☐ 入数:1L(ペットボトル)×6/ctn
☐ 原産国:フランス

厳選されたチェリーだけを使って蒸留した、製菓向けキルシュです。

14052000 常温 冷蔵 冷凍

ジャコベール

オードヴィー フランボワーズ 45°

☐ 入数:1L(ペットボトル)×6/ctn
☐ 原産国:フランス

フランボワーズをアルコールに浸漬させ、丁寧に蒸留した製菓向けスピリッツです。

14200000 常温 冷蔵 冷凍

ジャック ド ラパユ

クレーム ドゥ カシス 19°

☐ 入数:700ml (ガラス瓶)×6/ctn
☐ 原産国:フランス

カシス本来のフレッシュな風味と濃厚な味わいが特徴です。アンビバージュやムースの香り付けに最適です。エキス分55%以上。

14100100 常温 冷蔵 冷凍

ルソー

クレーム ドゥ ペッシュヴィーニュ 15°

☐ 入数:700ml (ガラス瓶)×6/ctn
☐ 原産国:フランス

厳選した桃を破砕し、最低でも2ヶ月間アルコールに漬け込み、桃の香味と風味が豊かなクレーム ドゥ ペッシュヴィーニュに仕上げています。

14100220 常温 冷蔵 冷凍

ルソー

クレーム ドゥ フレーズ 15°

☐ 入数:700ml (ガラス瓶)×6/ctn
☐ 原産国:フランス

厳選したいちごを軽く破砕して、最低でも2ヶ月間アルコールに漬け込み、風味が豊かなクレーム ドゥ フレーズに仕上げています。

14100300 常温 冷蔵 冷凍

ルソー

カフェ エキストラ

常温 冷蔵 冷凍

トラブリ

☐ 入数

13100100
1000ml(ボトル)×12/ctn

13100200
500ml(ボトル)×12/ctn

13100300
250ml(ボトル)×24/ctn

☐ 賞味期限:30ヶ月
☐ 原産国:フランス

製菓用コーヒーエキス。濃縮タイプなので、添加する水分量を抑えることができ、芳醇なコーヒー本来の風味を手軽につけることができます。添加量目安:2〜2.5%。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

17700120 常温 冷蔵 冷凍

セル ドゥ ゲランド

フルー ドゥ ゲランド
(初摘み塩／グレー)

K

☐ 入数:140g(筒箱)×12/ctn
☐ 原産国:フランス

塩田の表面に浮く、最初に結晶化した塩をすくい取ったごくわずかな量しか取れない貴重な塩です。海の果実と呼ばれミネラル分を多く含みます。

17700300 常温 冷蔵 冷凍

セル ドゥ ゲランド

セルグロ ナチュール エ プログレ
(粗塩／グレー)

K

☐ 入数:1kg(袋)×12/ctn
☐ 原産国:フランス

採取したままの大粒塩です。業務用に最適で、あらゆる料理に利用できます。ソフトな塩味で、食材の持ち味を引き出す働きが優れています。

常温 冷蔵 冷凍

セル ドゥ ゲランド

セルファン ナチュール エ プログレ
(微粒塩／グレー)

☐ 入数
17700210 K
500g(袋)×12/ctn
17700200 K
250g(筒箱)×12/ctn

☐ 原産国:フランス

海塩ならではの風味と柔らかな香りが特徴です。
食材本来の香りを高め、料理の味を際立たせます。

17600100 常温 冷蔵 冷凍

サラン

セルグロ バレーヌ(粗塩)

☐ 入数:5kg(ポリ容器)×2/ctn
☐ 原産国:フランス

フルー・ド・セル(初摘み塩)を採った後の海水から採取し、天日干ししたものです。

17600200 常温 冷蔵 冷凍

サラン

セルブランジュリ(微粒塩)

☐ 入数:5kg(ポリ袋)×2/ctn
☐ 原産国:フランス

細かく製塩されており、製パンなどに最適です。

17500150 常温 冷蔵 冷凍

グランドール

マスタードディジョン

☐ 入数:370g(ガラス瓶)×6/ctn
☐ 賞味期限:15ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:カートン販売のみ承ります。

ディジョンマスタードは、フランスのマスタードそのものです。強く、辛みのきいた繊細な味わいが特徴です。サンドイッチ、ドレッシング、調理の付け合わせとして。

17500250 常温 冷蔵 冷凍

グランドール

粒マスタード

☐ 入数:370g(ガラス瓶)×6/ctn
☐ 賞味期限:15ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:カートン販売のみ承ります。

ブラウンマスタードシードのみを使用し、独自のレシピで製造されています。粒の食感とバランスのとれた味が特徴です。

17000150 常温 冷蔵 冷凍

マルタンプーレ

ワインビネガー 赤

☐ 入数:500ml(ガラス瓶)×6/ctn
☐ 賞味期限:48ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:カートン販売のみ承ります

オルレアン製法で造られたワインビネガー。しっかりとした旨味が残るため、火を入れる料理に最適です。肉料理のソテーの仕上げなどにはもちろん、煮詰めてソースの旨味を引き出すこともできます。

17001150 常温 冷蔵 冷凍

マルタンプーレ

ワインビネガー 白

☐ 入数:500ml(ガラス瓶)×6/ctn
☐ 賞味期限:48ヶ月
☐ 原産国:フランス
☐ 備考:カートン販売のみ承ります

オルレアン製法で造られたワインビネガー。柔らかな舌触りとしっかりとした酸味があります。ドレッシングやソースはもちろん、魚介料理に絞るレモンの代わり、ピクルスなどにお使いいただけます。

17003000 常温 冷蔵 冷凍

マルタンプーレ

シェリービネガー

☐ 入数:500ml(ガラス瓶)×6/ctn
☐ 賞味期限:48ヶ月
☐ 原産国:スペイン

スペイン　アンダルシア地方で造られたシェリーを使用したビネガーです。甲殻類や魚介類の料理に合います。

17003100 常温 冷蔵 冷凍

マルタンプーレ

シードルビネガー

- 入数:500ml(ガラス瓶)×6/ctn
- 賞味期限:48ヶ月
- 原産国:フランス
- 備考:カートン販売のみ承ります

フランス　ノルマンディー地方の伝統的な果樹園で採れた香りの良いリンゴを原料にしたシードルを使って造ったビネガーです。

17003250 常温 冷蔵 冷凍

マルタンプーレ

シードルビネガー ハチミツ入

- 入数:250ml(ガラス瓶)×6/ctn
- 賞味期限:48ヶ月
- 原産国:フランス

フランス　ノルマンディー地方のシードルを使って造ったビネガーに、フランスで採取したハチミツを加えて、自然な甘さをプラスしました。

17003300 常温 冷蔵 冷凍

マルタンプーレ

バルサミコビネガー・モデーネ

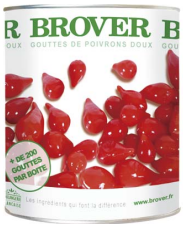
- 入数:500ml(ガラス瓶)×6/ctn
- 賞味期限:48ヶ月
- 原産国:イタリア

発酵前のぶどう液を原料として煮詰め、長期熟成で製造されたIGP認定の芳香酢。フルーティな香りとまろやかな甘味が特徴です。

12002120 常温 冷蔵 冷凍

ブロヴェール

ミニ ポワヴロン ルージュ



Ⓚ

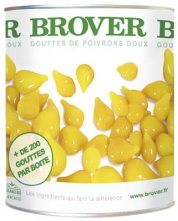
- 入数:793g(缶)×6/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:ペルー
- 備考:固形量325g

赤ピーマンの酢漬け。ドロップ型でほんのり甘酸っぱい味わい。発色の良い赤色が料理を引き立てます。

12002220 常温 冷蔵 冷凍

ブロヴェール

ミニ ポワヴロン ジョンヌ



Ⓚ

- 入数:793g(缶)×6/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:ペルー
- 備考:固形量325g

黄ピーマンの酢漬け。ドロップ型でほんのり甘酸っぱい味わい。発色の良い黄色が料理を引き立てます。

15100410 常温 冷蔵 冷凍

ユリアル

ラ・コンヴィエット バター(A・O・P)

- 入数:15g×40本×5/ctn
- 賞味期限:365日
- 原産国:フランス
- 備考:食塩不使用

品質の高さを誇るAOP認証バター。発酵バター特有のほのかな酸味が、豊かな香りとコクにキレを与えます。15gの個包装タイプ。

15400100 常温 冷蔵 冷凍

スミルド フーズ

ビー ベター マイフレンド プラントベースバター ブロック

- 入数:2.5kg×4/ctn
- 賞味期限:365日
- 原産国:オランダ

シアバターを主原材料とした100%植物由来の次世代バターです。乳バターの全量をそのまま置き換えが可能で、クセの無い色・風味・食感が特徴です。

25000100 常温 冷蔵 冷凍

株式会社 藤井養蜂場

みつろう ブロック

- 入数:2kg/ctn
- 賞味期限:3年
- 原産国:日本

ミツバチが体内からつくりだす防水性のロウ。カヌレ作りに欠かせないアイテムです。

※ Ⓗ:HALAL(ハラル)、Ⓚ:KOSHER(コーシャ)

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

常温 冷蔵 冷凍

カルトテクニカ

パネトーネケース

□ 入数

20200200
100g用(2000枚)/ctn
サイズ:φ73×50mm

20200300
300g用(200枚)×12/ctn
サイズ:φ115×85mm

20200400
500g用(220枚)×6/ctn
サイズ:φ135×95mm

20200500
750g用(220枚)×6/ctn
サイズ:φ162×100mm

□ 備考:100g用のみカートン販売となります

焼成用の紙製ケース。パネトーネや焼き菓子、パンに。

常温 冷蔵 冷凍

エム・ビー・パック

しぼり袋

□ 入数

20500100
H55cm : 100枚×10/ctn

20500200
H43cm : 100枚×10/ctn

マチが小さく丈夫で使いやすいポリエチレン製しぼり袋

20500300 常温 冷蔵 冷凍

エム・ビー・パック

しぼり袋(青)

□ 入数:H55cm:100枚×10/ctn

マチが小さく丈夫なしぼり袋。食材にない青色を採用することで、忙しい現場の作業性と安全性を高めます。日仏商事の特注商品。

常温 冷蔵 冷凍

ブラノパック

ベーキングペーパー

□ 入数

20301000
フレンチサイズ500枚×5/ctn

20301100
フレンチサイズ2500枚入(2500枚)/ctn

20302000
6取サイズ500枚入(500枚)/ctn

□ 備考:フレンチサイズ(600×400mm)用
6取サイズ(500×350mm)用

両面がシリコン加工されたベーキングペーパー

常温 冷蔵 冷凍

モナリザ

ロールフィルム

□ 入数

20810100
1ロール100m、H40mm

20810200
1ロール100m、H45mm

20810300
1ロール100m、H50mm

ムース用のフィルムです。セルクルなどをご使用になられる場合にお使いいただけます。
厚み:75ミクロン。

11390100 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

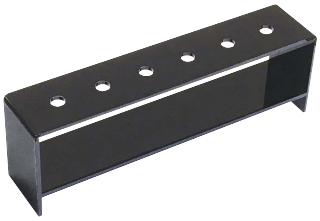
スタンドセット コーン A–1

□ 入数:4台入
□ 備考:L220 W50 H105mm

11390200 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン A–2



□ 入数:3台入
□ 備考:L330 W70 H105mm

11390300 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン A–3

□ 入数:2台入
□ 備考:L285 W330 H75mm

11390400 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン C

□ 入数:1台入
□ 備考:φ300 H395mm

11390520 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン D

□ 入数:1台入
□ 備考:φ410 H575mm

11390600 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン F

□ 入数:1台入
□ 備考:L430 W200 H120mm

11390700 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン G

□ 入数:1台入
□ 備考:L300 W340 H85mm

11390800 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン H–S2

□ 入数:30個入
□ 備考:φ30 H30mm

11392100 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット コーン S

□ 入数:1台入
□ 備考:W820 H1040mm

※ Ⓗ:HALAL（ハラル）、Ⓚ:KOSHER（コーシャ）
※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

11392600 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット マカロン AX

□ 入数:5台入
□ 備考:L335 W60 H105mm

11392700 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット マカロン BE

□ 入数:4台入
□ 備考:L130 W145 H350mm

11393100 常温 冷蔵 冷凍

ラ ローズ ノワール

スタンドセット ミニマカロン AX–S

□ 入数:5台入
□ 備考:L335 W46 H105mm

メゾン ドゥマール製品のご紹介

掲載商品以外にもMAISON DEMARLE製品を多数ご用意しています!
もっとご覧になりたい方は、WEBカタログからご覧ください。

FLEXIPAN ORIGINE
フレキシパン オリジン

ORIGINE

シリコン製の型は金属製の型と比べて、お菓子の取り外しや型の洗浄が簡単にできます。グラスファイバーを使うことで、薄く丈夫で耐久性にも優れ、焼き菓子に使うと綺麗な焼き色をつけることができます。焼き菓子以外にも生菓子、冷菓、料理などに使用が可能です。

22000020

FP0002 ロンド
□取数:28取　□容量:48ml　□サイズ:φ67×H15(mm)
●上部 φ67mm 下部 φ59mm

22010310

FP1031 ミニマフィン
□取数:40取　□容量:45ml　□サイズ:φ51×H29(mm)
●上部 φ51mm 下部 φ38mm

22010730

FP1073 立体ハート
□取数:20取　□容量:81ml　□サイズ:75×65×H35(mm)

22010940

FP1094 コーン型(大)
□取数:20取　□容量:80ml　□サイズ:φ70×H60(mm)

22012680

FP1268 プティガトー(半球)
□取数:24取　□容量:105ml　□サイズ:φ70×H40(mm)

22012690

FP1269 バヴァロワ(円柱)
□取数:24取　□容量:90ml　□サイズ:φ63×H35(mm)
●上部 φ63mm 下部 φ53mm

22013390

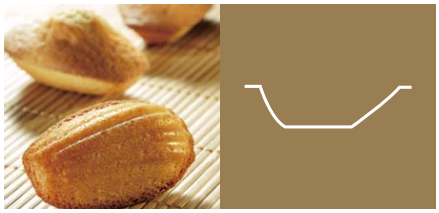
FP1339 サヴァラン
□取数:35取　□容量:50ml　□サイズ:φ66×H20(mm)

22013400

FP1340 ハート
□取数:20取　□容量:90ml　□サイズ:66×62×H35(mm)
●上部 66×62mm 下部 57×53mm

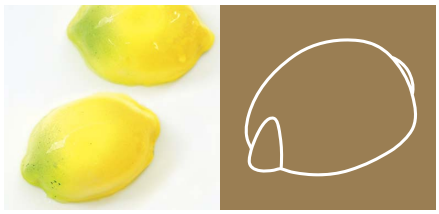
22014160

FP1416 ポンポネット
□取数:96取　□容量:14ml　□サイズ:φ36×H17(mm)
●上部 φ36mm 下部 φ21mm



22015110

FP1511 マドレーヌ
□取数:40取　□容量:35ml　□サイズ:78×47×H19(mm)



22015290

FP1529 レモン型
□取数:20取　□容量:70ml　□サイズ:84×55×H33(mm)

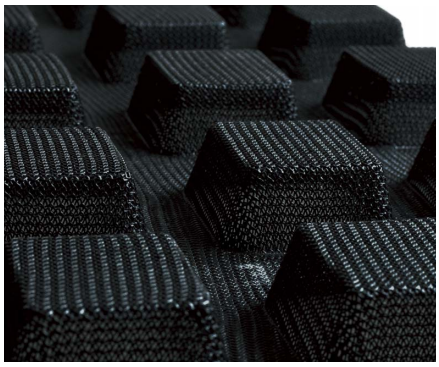
22022650

FP2265 プティフール(半球)
□取数:70取　□容量:10ml　□サイズ:φ29×H18(mm)

22022660

FP2266 プティフール(円)
□取数:48取　□容量:25ml　□サイズ:φ40×H20(mm)
●上部 φ40mm 下部 φ36mm

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。



FLEXIPAN AIR

フレキシパン エアー

AIR

グラスファイバーにシリコンを薄くかけて作られる、メッシュ状の型です。タルトやシュー生地、パンでの使用が可能です。水分が型から抜けやすく、サクッと焼き上げることができます。

22300020

SF0002 ロンド(円)

□取数:28取　□サイズ:φ67×H15(mm)

22301150

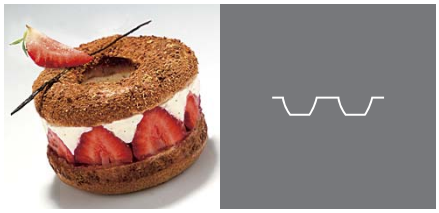
SF0115 ミニフロランタン

□取数:40取　□サイズ:φ59×H13(mm)

22301070

SF0107 ロンド(円)

□取数:11取　□サイズ:φ125×H16(mm)

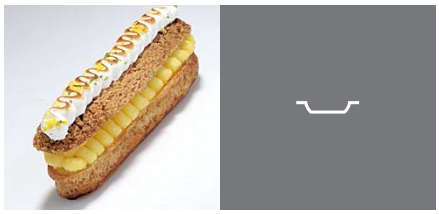


22310870

SF1087 パリブレスト

□取数:24取　□サイズ:φ80×H15(mm)

□備考:受注発注品



22310900

SF1090 エクレア

□取数:18取　□サイズ:125×25×H5(mm)

22316000

SF1600 キッシェット(円)

□取数:48取　□サイズ:φ48×H15(mm)

●上部 φ48mm 下部 φ34mm

22316750

SF1675 タルトレット(円)

□取数:24取　□サイズ:φ77×H20(mm)

●上部 φ77mm 下部 φ50mm

FLEXIPAN INSPIRATION

フレキシパン インスピレーション

INSPIRATION

フレキシパンインスピレーションは、シャープで複雑なデザインの表現が可能になりました。
新しいインスピレーションの源として。伝統的な形から複雑なデザインまで。毎日の仕事の質を落とさずに手間を省きます。皆様の創造力を支えるために。

22402000

FX0200 ブッシュ

□取数:1取　□容量:1400ml　□サイズ:285×85×H70(mm)
□備考:受注発注品

22421110

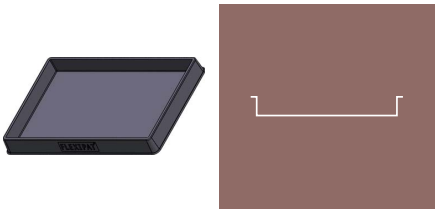
FX2111 エトワール

□取数:48取　□サイズ:32×32×H13(mm)
□備考:受注発注品

22412030

FX1203 シリンダー

□取数:24取　□容量:148ml　□サイズ:φ70×H40(mm)
□備考:受注発注品



22419500

FX1950 フレキシフォーム長方形

□取数:1取　□容量:8900ml　□サイズ:538×335×H50(mm)
□備考:受注発注品

22421120

FX2112 フィンガー

□取数:16取　□容量:54ml　□サイズ:129×28×H15(mm)
□備考:受注発注品

22411040

FX1104 ミニカヌレ

□取数:60取　□容量:60ml　□サイズ:φ43×H45(mm)
□備考:受注発注品

22412010

FX1201 ダイヤモンド

□取数:24取　□容量:100ml　□サイズ:φ79×H40(mm)
□備考:受注発注品

22412020

FX1202 キューブ

□取数:96取　□容量:18ml　□サイズ:30×30×H20(mm)
□備考:受注発注品

22411060

FX1106 バンド

□取数:24取　□容量:150ml　□サイズ:φ88×H42(mm)
□備考:受注発注品

22421100

FX2110 ツイスト

□取数:48取　□容量:8ml　□サイズ:φ32×H20(mm)
□備考:受注発注品

※ この情報は2025年2月現在のものです。ハラル・コーシャ情報も含め、商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

シルパット

シリコン製のベーキングシートです。世界中で愛されている製品で、ベーキングペーパーの代わりにご使用いただけます。

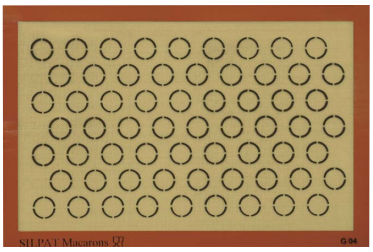
22800100 **フレンチシルパット**
□サイズ:585×385mm

22800200 **シルパット8取**
□サイズ:380×290mm

22800300 **シルパット6取**
□サイズ:490×340mm

22800400 **ホテルパン1/1サイズ**
□サイズ:470×270mm

22800500 **ホテルパン2/3サイズ**
□サイズ:280×305mm



シルパット マカロン

丸い円が印刷されているシルパットです。均一な大きさにマカロン生地を絞れるだけでなく、焼成後の生地離れもよく、より簡単に綺麗なマカロンを作ることができます。(63個取り・直径35mm)

22800600 □サイズ:585×385mm

シルパン

メッシュ状のシリコン製ベーキングシートです。下から水分が抜けるため、底面に綺麗な焼き色をつけると同時に、サクッと焼き上げることが可能になります。

22802000 **フレンチシルパン**
□サイズ:585×385mm

22802100 **シルパン6取**
□サイズ:490×340mm

22802300 **ホテルパン1/1サイズ**
□サイズ:470×270mm

22802400 **ホテルパン2/3サイズ**
□サイズ:280×305mm

フレキシパン アントルメ

フチがついたシート状の型で、高さのあるシート状のスポンジ生地や、パート・ド・フリュイを作る際に最適です。

22803000 FT1010
□サイズ:555×360×10mm

22803100 FT1020
□サイズ:555×360×20mm

22803400 FT4020
□サイズ:335×335×16mm
□備考:受注発注品となります。

22803300 FT2020
□サイズ:348×248×20mm
□備考:受注発注品となります。

ロールパット

両面がシリコンに覆われたシートで、作業テーブルに敷いて使用します。少ない打ち粉で生地を伸ばすことが可能です。また作業台を汚さずに作業することができます。

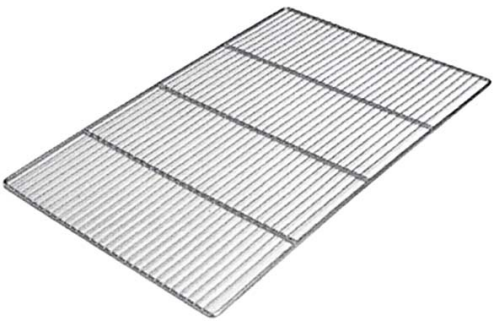
22801000 □サイズ:585×385mm

アルミ天板

22808100 □サイズ:600×400mm

カードルステンレス

22807000 □サイズ:545×350mm
□備考:受注発注品となります。



ステンレスグリル

22808000 □サイズ:600×400mm
□備考:受注発注品となります。

WINE &
WINE CELLAR

ワイン＆ワインセラー

私たちは、フランスワイン文化を日本にご紹介しています

飲み手に「満足感を与えられる」ワインを求めて、私たちはフランス各地のワイナリーを訪れています。畑に立ち土や風やブドウ樹の香りを肌で感じ、造り手たちの声をダイレクトに聞きその情熱を心で感じる。この作業を真摯に繰り返しています。フランス各地の様々な異なる土壌の個性を表現するワインは、個性豊かで唯一無二。フランス食文化とは切っても切り離せない豊かなフランスワイン文化の世界へようこそ！

私たちは、自然派ワインに注目しています

最先端の農法や醸造法などを駆使した、いわゆる「技術で造ったワイン」ではなく、無農薬栽培や添加物無添加などをはじめとする、より自然なワイン造りを行っているナチュラルな感性をもった造り手が生み出す、いわば「芸術のようなワイン」を自然派ワインと呼んでいます。

【 自然派ワインの代表的な造り手 】

JEROME GUICHARD
ジェローム・ギシャール
（ブルゴーニュ地方）

2007年からワイン造りをスタートした自然をこよなく愛するダイナミックで心優しい造り手。エキス分が濃く、こんなワインは初めて飲んだ！と驚きをたくさんくれる個性豊かな造り手です。

FRANCOIS BLANCHARD
フランソワ・ブランシャール
（ロワール地方）

元ミュージシャン。若き造り手ながら、徹底した自然と向き合うスタイルは他の追随を許さない。ヨーロッパ全土が甚大な悪天候に見舞われた年でも彼の畑だけは被害を免れ生き生きとブドウが実をつけていたというのだから驚きです！

MATIN CALME
マタン・カルム
（ラングドック・ルーション地方）

自由でおおらか、底抜けに優しい、けれども一貫して個性を主張するスタイルは、造り手自身の個性を映し出しているよう。畑は標高の高い山の頂きにあり、周囲からの影響を受けにくいため、自然な農法を遂行しやすい環境。

DOMAINE DES BALMETTES
ドメーヌ・デ・バルメット
（ラングドック・ルーション地方）

陽気で愉快、まるで太陽のような人。丁寧なワイン造りを行う情熱家。優しい味わいで、すっと喉に流れていくような綺麗なスタイル。南のワインを思わす強さはなく、ごく稀に出会う南の優しいワイン！

DOMAINE DE SULAUZE
ドメーヌ・ド・スローズ
（プロヴァンス地方）

この場所、植物、ブドウの樹たち…全てを真の姿、元あった姿のまま保ち続ける事に日々努めている造り手。ワイン造りは勿論のこと、日々の暮らしにおいても徹底した自然派志向の生活ぶりには感服です。生み出されるワインはとても優しい味わいでスルスルと喉を通り体に染み入ります。

JEAN-PIERRE ROBINOT
ジャン・ピエール・ロビノ
（ロワール地方）

パリで自然派ワインを知っている人は全くといっていいほどいなかった時代に自然派ワインを広めたのち、出生地であるジャニエールに戻り、自身もワイン造りを始める。彼の熱意と丁寧な仕事ぶりから生み出されるワインは大変素晴らしい。

この他にも個性豊かな自然派ワイン生産者のワインを多数取り扱っています

取り扱い商品のご紹介

日仏商事では、自然派ワインの他にもフランス各地やその他の国のワインをはじめ、
ノンアルコールワインなども取り扱っています。

フランスワイン

フランスの代表的なワイン産地であるボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュをはじめ、ロワールやラングドック・ルーション地方に至るまで、フランス各地のワインをラインナップしています。

フランス以外のワイン

イタリアやフィンランドなど、フランス近隣諸国のワインも取り扱っています。

自社ワイン

ロワールにある自社ワイナリー「ジャルダンドラマルティニエール」が2023年2月に初リリースされました。

ジュース

ワイン醸造家がワイン醸造用ブドウを用いて造るワイン好きの為のブドウジュースや、ワイン醸造家によって造られたこだわりのリンゴジュースなど、テーブルシーンを彩るワンランク上のジュース。

ミネラルウォーター サンジェロン

100%ナチュラルに湧き出た天然炭酸ガス入りのミネラルウォーター。ワインの味を邪魔しないミネラルバランスで、ワインのプロである醸造家やソムリエたちからも高く支持されています。レストランなどのテーブルシーンにもふさわしい品質の炭酸ミネラルウォーターです。

日仏商事のワインを紹介するWEBサイト

VIN VIVANT

ヴァン・ヴィヴァン

生産者を中心としたワインの紹介をしています。
弊社ワイン課が参加するイベントなどもご紹介していますので、ぜひ一度ご覧ください！

www.nichifutsu.co.jp/vin/

topics 1 フランス ロワール地方にて 私たち自身の手でワインを造り始めました

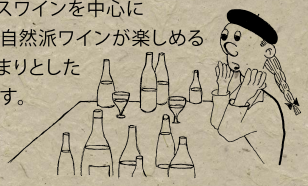
2018年6月1日ー日仏商事としてワイナリーを取得しました。ワインの生産現場に立会い、生産者として自然を体現することで、食の原点を見つめ直します。標準化、規格化、スピードが求められる『今』の消費社会と相反する『自然』と向き合い、食材の価値観を問うプロジェクトとして私たちはワインを造り、皆さまへ届けます。

ワイナリー詳細は
インスタグラムから

lesjardinsdelamartiniere

topics 2 自然派 wine bar nofasa

神戸市内の二宮エリアにワインバーnofasa（ノファサ）を2020年にオープンしました。
フランスワインを中心に
神戸の自然派ワインが楽しめる
こぢんまりとした
お店です。



Instagram　facebook

EUROCAVE

ユーロカーブ ワインセラー

ワイン愛好家からプロフェッショナル・ユーザーまで

1976年、ユーロカーブ社は温度管理機能の付いたワインセラーをフランスで発売しました。このとき誕生した「ユーロカーブ」は40年以上経った現在も、当時のエスプリを生かしながら受け継がれています。1機種でスタートした「ユーロカーブ」もラインナップが増え、現在では世界70ヵ国以上の国々で様々な機種が愛用されています。それらユーロカーブのワインセラーの中で熟成を続けるワインは今や1億本以上。世界中のソムリエやワインのプロたちに信頼を得ているユーロカーブだからこそなしえる数字です。ユーロカーブではワイン愛好家からプロフェッショナル・ユーザーまで、熟成・保存・サービス・ディスプレイとお客様のニーズに対応した多種多様なモデルを販売しています。ユーロカーブ社はワインを愛する人々のワインに対する愛情を価値あるものにしたい。生産者からソムリエ、愛好家たちのワインに対する愛情を大切にしたいと考えています。

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6010761

LE LABEL ORIGINE FRANCE GARANTIE

フランス製保証ラベルの取得

このラベルはフランス国内、海外いずれにおいてもフランスの専門的知識が技術を支える事を目的としています。約40年間ワインセラーの開発に邁進してきたEuroCave社は、2012年6月、厳しい審査の結果、すべての要件を満たし"le label Origine France Garantie"(フランス製保証)ラベルを取得しました。EuroCave社はこの保証ラベルを取得した唯一のワインセラーメーカーです。1976年にワインセラーを発明したEuroCave社は、今なお、革新を続け、当グループはワインの保存・熟成やサービスの市場における先駆者としての地位を確立してきました。そして尚、この地位を確固たるものにするため、常にその技術力、機能、開発部品の供給を改善するよう努めています。

ラインナップ

Royale ロワイヤル

ユーロカーブが導き出した ワインセラーの完成形

創業から40年の歳月をかけ、フランスの各種研究機関と研究を重ね、衆知を結集し生み出された最高傑作。
ワインそのもののコンディションを整える環境、その存在感を最大限に際立たせる演出、そのすべてが新たなワインライフに特別な重厚感を添えてくれることでしょう。

reddot design award
winner 2018

INSPIRATION アンスピラシオンシリーズ

通気孔不要のシンプルな見た目で たっぷり大容量の機能美を実現。

EuroCave社初の完全ビルトイン専用モデル。3サイズからなる展開はいずれも、コンパクトでありながらも上位モデルをさらに上回る機能美により、スマートライフを最大限に演出します。

S

M

L

【収容本数】
Sサイズ:28本／Mサイズ:58本／Lサイズ:88本
※長さ30cm,直径7.5cm,重さ1.3kgのボルドーボトルで均一換算です

Revelation レヴェラシオン

ラグジュアリーを解き放つ、至高の輝き

ワインを健全に保存するためのすべてが詰め込まれたレヴェラシオン。暖かでエレガントなライティングも装備することで、充実したワインライフに彩りを添えてくれます。

Compact59 コンパクト59シリーズ

スリムで省スペース 愛され続ける名機

設置スペースに制限の多い日本でも愛され続けているコンパクト59。特に小型の059サイズは、排熱を下部前面に向けて行うことで、キッチンカウンター下へのビルトインにも対応できる希少なサイズのワインセラーです。※ビルトイン時は通気孔の設置が必要です。

Pure ピュアシリーズ

高度な技術を導入した、フラッグシップモデル

ソムリエの手引き出し棚による振動の吸収や収容性の高さに加え、断熱性の向上など自然環境にも配慮されたピュアは、バランスよくあらゆる最新技術を取り入れた、ユーロカーブの新しいハイ・スタンダードモデルです。さらにレストランでの柔軟な提供温度やワインショップのディスプレイ等、サービスの環境における作業性を考えて開発された２つの温度で管理するフレキシブルなサービス向けセラーもご用意しております。

La Première ラ・プルミエシリーズ

シンプルながら高性能なエントリーモデル

機能はシンプルながらも庫内環境は上位モデルに匹敵するコストパフォーマンスの高いエントリーモデル。カジュアルスマートなデザインとドアタイプのバリエーションも魅力です。

WEB SITE

製品の詳細情報は EUROCAVE オフィシャルサイトにてご紹介しています。

ユーロカーブ

www.eurocave.jp

SHOW ROOM

日仏商事株式会社 神戸本社、東京事業所（渋谷）にて、ユーロカーブ製品をご覧いただけます。ご希望の際は、予めお電話にて日時をご相談くださいますようお願い申し上げます。

MACHINE

機械

製パン・製菓機械

日仏商事の扱う機械はいずれも古くから製パン・製菓の本場フランスをはじめ、ヨーロッパの職人たちに
親しまれてきた名品ばかりです。生地のミキシング、分割・成形から焼成はもちろん、
コーティングやカットに至るまで、こだわりを持つブーランジェやパティシエ・ショコラティエたちの
創造力をかたちにし、より良い、より美味しいパン作り・お菓子作りのお手伝いをします。

Boulangerie ブーランジュリー

BONGARD
Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

業界を牽引してきた伝統と革新の老舗メーカー

ボンガード社

1922年の創業以来、ボンガード社は常に製パン・製菓機械分野のリーダー的存在として、業界を牽引してきました。ミキサーからオーブンまで、パン作りのあらゆる過程においてボンガード社の機械が用意されています。フランスのブーランジュリーの7割がボンガード社製の機械を使用しているという事実から、いかにボンガード社が信頼のおけるメーカーとして評価されているかが伺えるでしょう。信頼性を土台としたボンガード社のメーカーコンセプトは「革新性」と「技術力」。次代を行く革新的なアイディアとそれを実現する技術力で新たな世界を切り開いています。

オーブン	ミキサー	モルダー
分割機	分割成形機	分割丸目機
リバースシーター		

Orion EvO
（オーブン）

Soleo EvO
（オーブン）

Spiral EvO
（スパイラルミキサー）

Spiral EvO TLE
（反転式
スパイラルミキサー）

CALYPSO
（ツインアームミキサー）

Mercure4
（分割機）

Eris FA
（分割丸目機）

Paneotrad
EvO
（分割成形機）

職人を支える生地づくりのマイスター

Kemper

ケンパー社

SP
（スパイラルミキサー）

Kronos
（スパイラルミキサー）

製パンにおいて最も重要な工程のひとつである生地づくり。その生地作りに欠かすことのできないミキサーの代名詞ともいえるケンパー社。創業1898年以来のノウハウを生かし、高い正確さを誇る機械品質に加え、優秀な職人の手仕事を超える性能を併せ持つケンパー社の機械は、ヨーロッパのみならず世界各国でも高く評価されています。

ミキサー	反転機

ドイツが生んだ精巧なスライス技術

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

エムエイチエス社

ハード系のパンが主流のドイツで培われた業界随一のスライス技術をもつMHS社。その類まれなる技術に加えて、使いやすさや衛生面にもこだわり抜かれています。ヨーロッパの厳しい安全衛生基準を満たした同社の機械は、使い手の仕事を十分に理解しているからこそ実現できる理想的な品質・衛生・サービスを提供し続けています。

スライサー

Premium M

Café カフェ

イタリアカフェ機器の定番

ugolini

ウゴリーニ社

イタリアのミラノに拠点を置くドリンクディスペンサーメーカーであるウゴリーニ社。古くからチョコレートドリンクが日常的に飲まれているヨーロッパ各国で、同社のディスペンサーは大きな支持を得ており、ヨーロッパの日常生活において切っても切り離せないカフェ文化の定番アイテムとなっています。

チョコレートディスペンサー

DELICE UL 3L
（ゴールド）

DELICE UL 3L
（ブラック）

クレープの本場ブルターニュから

Krampouz

クランプーズ社

鉄板のどの部分にも均一に熱を伝え、かつ一定の高温を維持すること。これらはおいしいクレープを焼くために焼き手が機械に求める基準です。しかし、これは最低限のことでありながら、実現することが非常に難しいもの。クレープ発祥の地ブルターニュにおいて、半世紀以上にも渡って焼き手の要望に応え続けてきたクランプーズ社は、本場の職人が認めるトップブランドです。クレープで培った技術はワッフルマシンなど他の鉄板機械にもしっかりと生かされています。

クレープマシン	ワッフルマシン

コンフォート
（クレープマシン）

GAMME90
（ワッフルマシン）

CF80
（ラックオーブン）

コンベクション
オーブンの先駆者

コンベクションオーブン
（5枚差しタイプ）

EUROFOURS

ユーロフール社

ユーロフール社はコンベクションオーブンのスペシャリストとして1980年にスタートしました。当時では画期的なアイディアであった熱風対流学に基づいた設計により、省スペース・省エネルギーを実現。業界内で確固たる地位を獲得し、現在に至ります。顧客のニーズに常に耳を傾け、新たなマシンを製造し続けています。

コンベクションオーブン	ラックオーブン

SPSI
Made in France

エスピーエスアイ社

様々なタイプの生地への適応能力の高さに定評のある新進気鋭のフランス製デポジッターメーカーＳＰＳＩ社。長年の研究と数え切れないほどのテストの末に生み出された主力商品GM400は、職人の技術力をそのままに、日々の作業を正確かつ効率的に実現します。

デポジッター	タルト成形機

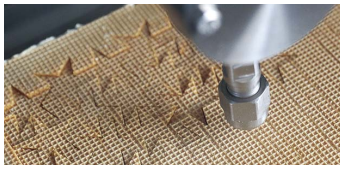
正確に、美しく。パティシエのためのデポジッター

GM400
（デポジッター）

FT250
（タルト成形機）

創造力をかたちに。
あらゆる製品を自在にカット。

CHEFCUT CC3507
（食品用ウォータージェットカッター）



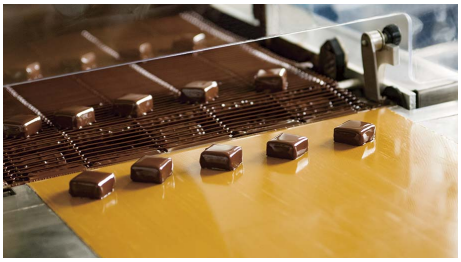
HYDROPROCESS
La maîtrise des hautes pressions

イドロプロセス社

高水圧ジェット技術分野での30年以上にも渡る経験を生かし、イドロプロセス社ではその豊富なノウハウを反映させた製品作りを展開しています。2000～4000気圧にも相当する高圧力で押し出される水のスピードは音速の2～3倍となり、手作業では不可能な複雑な曲線も、正確なカットで実現します。より自由に、より繊細に。同社の革新性がお客様の創造性をより豊かにします。

ウォータージェットカッター

すべてのショコラティエのために



SAVY GOISEAU

サヴィ・ゴワゾー社

工場のライン用機械とは一線を画し、ショコラティエ（チョコレート職人）のためのチョコレートエンローバーをはじめ、テンパリングマシンやクーリングトンネルといった数々の機械を開発してきたサヴィ・ゴワゾー社。それまで手作業だったショコラティエの仕事に革命的な変化を与えたといってもよいでしょう。工場生産チョコレートと違って、職人だからこそ求める繊細さを見事に実現できるエンローバーはボンボンやトリュフなどのチョコレートはもちろんのこと、お菓子やパンなどあらゆる上掛けものに威力を発揮します。

エンローバー	ドラジェマシン
クーリングトンネル	デポジッター
テンパリングマシン	

CRYSTAL185
（エンローバー）

GOLD1
（テンパリングマシン）

SBRT
（クーリングトンネル）

ONECHOC
（デポジッター）

V型結晶を安定して保温

STATICE TEMPERING®

マジックテンパー MT-α

マジックテンパー MT-1.5K

Magic Temper®

マジックテンパー

マジックテンパーにココアバターを投入すると数時間でココアバターがポマード状になり、V型結晶が安定した状態になります。

ココアバター保温器

Matthias Urich

マチアスユーリック社

1945年に創設。MATTHIAS URICH氏は、叔父の会社を1998年に引き継ぎました。MATTHIAS URICH氏と妻にあたるEVERYNE夫人は高品質で耐久性に優れた製品をお客様に提供できるよう、日々技術の向上に努めております。

チョコ溶解器（エフェクター）

安定・安心の乾湿溶解器

エフェクター6L

エフェクター9L

ワイン醸造設備

日仏商事
公式サイト

小規模生産者に最適なワイン醸造設備を取扱っております。
フランス本国でワイナリーを経営する弊社が醸造現場で使用している
最良なものをセレクトしております。

Instagram

Vinification ワイン醸造

ジェミニャーニ社

ワイン製造機械メーカーとして70年以上の歴史をもつジェミニャーニ社のバスケット・プレス機は、ブドウの種をつぶさない繊細な抽出をおこない、雑味のないクリアな果汁の抽出を可能にします。

垂直型プレス機

シーエムピー社

各国のスペシャリストたちから使用され、高い評価を得ているシーエムピー社のステンレス製タンク。高い気密性でワインを酸化から守り、発酵のための理想的な温度管理を可能にします。

ステンレスタンク

フレンチオークの古樽

ワインの風味に大きな影響を与える樽熟成。発酵を終えたワインを樽やタンクに移し変え、熟成させます。古樽を使用することで、バニラ香などの樽香をおさえつつ、ワインに樽由来の風味が加わります。ワインの色調が安定し、風味がより複雑に変わります。

樽サイズ：225ℓ

熟成樽

※デザインを
お選びいただく
ことはできません

ジーエーアイ社

電気を使わないフロート式で、タンク底部から重力によってリザーブタンクにワインが満たされるので、酸化しにくい構造になっています。ワインだけでなく、その他果実酒などにも使用することができます。

ワイン充填器

2004-2006-2008
（ワイン充填器）

ピンタ社

ジュース用の小瓶からマグナムサイズのワインボトルまで対応しています。

王冠打栓器

OUR BUSINESS & EFFORTS

私たちの事業や取り組み

私たちの事業や取り組み

1

プロに役立つ情報・ノウハウの提供
お客様の課題解決に向けて

研究開発

製パン、製菓職人のキャリアを持つメンバーで構成される研究開発課。当社が輸入した食材や機械をお客様が最大限利用できるよう様々な角度から検証を重ねた研究成果をお客様へ提供しています。また、お取引のある企業様向けの製品開発、オリジナル講習会の企画などお客様の外部研究機関としても弊社研究開発部門をご利用いただいています。

研修室（神戸）

パティスリーラボ（東京）

エスパスラボ（東京）

2

正確な情報のやりとり
メーカーとお客様の信頼をつなぐ

輸入管理と渉外業務

煩雑な輸入手続きを始め、パリ事務所および海外メーカーとの折衝、品質管理などを一手に担う日仏商事の中枢部分。日本における食品衛生関連法に遵守している規格確認をするのはもちろんのこと、世界一厳しいといわれる日本市場のハイレベルな品質基準をクリアさせるべくパリ事務所と連携を取りながら海外メーカーと日々折衝に当たって、お客様が安心してお使いいただける商品を日本に輸入しています。

入荷から出荷まで自社で一元管理

3 商品管理

おいしいだけでは高品質とは呼べません。
当社では、「おいしい」に「安心・安全」という文言がプラスされてこそ「高品質」だという意識で、お客様へ商品をお届けしています。また、通関処理から検品・加工や出荷に至るまで、当社で一元管理することで、流通時間の短縮にも努めています。

確かな技術力でお客様をサポート

4 機械管理

機械管理センターではオーブンやミキサー、ワインセラーなどの機械・部品等が保管されています。ここでは出荷前点検を始め、メンテナンス業務の依頼対応など、迅速・丁寧なサービスを心掛けています。日ごろよりお客様が安全に機械をご使用いただけるよう、修理部品の在庫管理や、定期メンテナンスなどアフターフォローにも力を注いでいます。

フランスの食文化に欠かせないワイン

5 ワイン／ワインセラー

飲み手に「満足感を与えられる」ワインを求めて、当社社員がフランス各地の数あるワイナリーを訪れ、現地フランスで出会った、自然に敬意を払い、化学肥料や農薬を使わない自然派ワインの造り手を中心に、日本の皆さまにフランスのワイン文化をご紹介しています。

日本が誇る“Quality of Japan”を輸出

6 貿易課

釣具、農業関連機械及び用品、殺虫剤、食品などをニューカレドニア、タヒチなどのフランス海外圏及びフランス本国へ輸出しています。

高品質なショコラとグラスを皆様へ

7

ファクトリー

2019年神戸市須磨区にチョコレート製品を製造するための工場を新設しました。このファクトリーでは本場フランスでも使用されている最良の機械、材料を使用したボンボンショコラに加えて、2025年からはグラスフランセーズの製造も行っています。

CACHALOT CHOCOLAT　BELUGA GLACE FRANÇAISE

職人に認められる製品づくりを目指して

ファクトリーで製造された製品は、パティスリー、ホテル、ブライダルなどを中心に、その他様々なシーンで使用されています。プロの皆様に認められる品質を目指し、本場フランスで使われる最高の材料と機械を使用し、職人の手で一つ一つ丁寧に製造しています。

コーティングが薄く口どけの良いボンボンに仕上げるために、エンローバーを使用しています。

薄いシェルで作る本格的なモールドタイプのボンボンショコラは、一つ一つ丁寧に作るカシャロだからこそできるショコラです。

「BELUGA」は配合と原材料と技術、それぞれをとことん突き詰めることで生まれたグラスフランセーズです。

果実含有量がとても豊富な弊社のソルベは、綺麗な色見とフルーツ本来の酸味や甘み、香りが特徴です。

ワインの生産者としての挑戦

8

ワイナリーを取得

2018年6月1日、日仏商事としてワイナリーを取得しました。ワインの生産現場に立会い、生産者として自然を体現することで、食の原点を見つめ直します。標準化、規格化、スピードが求められる『今』の消費社会と相反する『自然』と向き合い、食材の価値観を問うプロジェクトとして私たちはワインを造り、皆さまへ届けます。

自然派ワインの発信地

ワインバーを運営 9

神戸市内の二宮エリアでワインバーnofasa（ノファサ）を運営しています。
フランスワインを中心に気軽に自然派ワインが楽しめるバーです。
法人向け試飲会など各種イベントも随時開催しています。

プロの食材をご家庭にも

アンテナショップ 10

プロの方にお届けしてきた商品をご家庭でもお使いいただけるようにと、神戸本社1Fに開店したフランスの食のセレクトショップ「Bon'ap!（ボンナップ！）」。オリジナル商品も多数ご用意しています。

大人気のMaison Le Roux

ブティックと ティーサロンをオープン 11

2022年から「塩バターキャラメルC.B.S®」で人気のMaison Le Roux（メゾン・ルルー）の取り扱いを開始し、2023年9月1日には日本第一号店を開店しました。1Fのブティックでは人気のキャラメルC.B.S®やボンボンショコラといったメゾン・ルルーの定番商品から日本初上陸商品まで幅広く購入いただけます。2Fでは、世界初のメゾン・ルルーのティーサロンとしてブティックで購入したキャラメルやショコラはもちろん、ここでしか味わえないパフェやドリンクなどのスペシャルメニューも提供しています。

「ヒト」「モノ」「コト」を繋ぎトレンドを生み出す

新たな活動拠点をリリース 12

港町神戸で歴史を刻む海岸ビルヂングの一角に、フランスのアンティークやブロカントを集めて、日仏の文化を融合させた温故知新なスペース「ATELIER BRANCHÉ（アトリエブランシェ）」をオープンしました。
情報発信の活動拠点や交流サロンの役割だけに留まらず、レンタルスペースとしての運営も開始しました。

会社概要　COMPANY PRESENTATION

商　　号	日仏商事株式会社
設　　立	1969 年 8 月 1 日
代 表 者	代表取締役社長　筒井 ミシェル
従 業 員	211 名（2025 年 1 月 1 日現在）
年　　商	115 億 327 万円（2024 年 3 月期）
資 本 金	5,000 万円
事業内容	（1）製パン製菓材料および機械の輸入販売 （2）ワインおよびワインセラーの輸入販売 （3）チョコレート菓子の製造 （4）日本製品の輸出
関連会社	NFS INTERNATIONAL（フランス） Vignoble Haute Couture（フランス）
取引銀行	三菱 UFJ 銀行 三宮支店 三井住友銀行 神戸法人営業部 みなと銀行 本店営業部
加盟団体名	日本フランスパン友の会、日本洋菓子協会連合会、 全日本パン協同組合連合会、全日本洋菓子工業会、 兵庫県洋菓子協会、日本製パン製菓機械工業会、 在日フランス商工会議所、神戸商工会議所、神戸貿易協会

事業所　OFFICE

本　　社

〒651－0087

神戸市中央区御幸通 5 丁目 2－7

食品：078-265-5988　ワイン：078-265-5840

機械：078-265-5963　ワインセラー：078-771-5002

神戸商品管理センター

〒654-0161

神戸市須磨区弥栄台 1-4-5

TEL 078-797-7033

神戸機械管理センター

〒654-0161

神戸市須磨区弥栄台 1-3-1

TEL 078-797-7224

ファクトリー

〒654-0161

神戸市須磨区弥栄台 1-3-1

TEL 078-791-5501

福岡営業所

〒812-0011

福岡市博多区博多駅前 1-4-4

東京建物博多ビル 8F

TEL 092-474-2262

東京事業所

〒150-0002

東京都渋谷区渋谷 1-20-27

食品：03-5778-2481

機械：03-5778-2488

ワイン：03-5778-2494

ワインセラー：03-5778-2495

パティスリー・ラボ

〒150-0002

東京都渋谷区渋谷 1-20-28

美竹 41 ビル地下 1F

TEL 03-6418-7230

東京機械管理センター

〒242-0018

神奈川県大和市深見西 1-4-31

TEL 東京機械技術課：046-240-1893

ワインセラー修理：046-244-6318

札幌営業所

〒060-0003

札幌市中央区北三条西 1-1-1

札幌ブリックキューブ 9F

TEL 011-261-1003

日仏商事運営コンテンツのご紹介　WEB / SNS CONTENTS

日仏商事では、コーポレートサイトをはじめ SNS (Facebook / Instagram）などのコンテンツを通して、
新商品やレシピのご紹介、イベント告知などの情報配信を行なっております。詳細は下記 QR コードよりご覧ください。
スマートフォンアプリ「日仏商事公式アプリ (Android・iOS)」は、2024 年 3 月末をもちましてサービス提供を終了いたしました。
現在、アプリに代わる新サービスとして、新たに「キャビネ」がオープンしておりますので、下記 QR コードよりアクセスしてください。

日仏商事公式

コーポレートサイト

www.nichifutsu.co.jp

取り扱い商品のご紹介をはじめ、商品カタログのダウンロードページもご用意しています。また弊社社員が定期的に配信するコンテンツ【N&F マガジン】など。

キャビネ

https://cab-i.net/

Cabinet（キャビネ）は、スマートフォンやPCでアプリのようにお使いいただけるデジタルツールです。
商品情報をはじめ、カタログやレシピなどを検索できるだけでなく見返したいページを「お気に入り」保存することもできます。（※会員登録要）
自分専用のバーチャル書斎としていつでもどこでもご利用ください。

N&F マガジン

www.nichifutsu.co.jp/magazine

パンやお菓子などの業界情報をはじめ、フランスのトレンド情報などもお届けしています。

公式 Facebook

イベントレポートや講習会情報の告知などコーポレートサイトと連動して新着情報をお届けしています。

公式 Instagram

イベントレポートや講習会情報の告知などコーポレートサイトと連動して新着情報をお届けしています。

CACHALOT/BELUGA

CACHALOT CHOCOLAT

https://cachalotnf.jp/

本物のフランス文化を届けたいとの想いから、日仏商事がこだわり作りあげたカシャロチョコレートの情報をお届けしています。

BELUGA

https://beluga-glace.jp/

フランスで脈々と受け継がれてきた製法をもとに、厳選された原材料と職人の技術で生み出されるグラスブランドです。

ワイン

VIN VIVANT（ヴァン・ヴィヴァン）

www.nichifutsu.co.jp/vin

日仏商事のワイン課が運営するサイトです。
生産者を中心とした商品紹介や、ワイン課社員が更新するBlogなど。

EUROCAVE（ユーロカーブ）

www.eurocave.jp

ワインセラーブランドの最高峰「EUROCAVE」から多種多様なラインナップをご紹介します。

日仏商事ワイン Facebook

日仏商事ワイン課から新商品や試飲会の情報をお届けしています。

日仏商事ワイナリー Instagram

弊社が生産者として運営するフランス ロワール地方のワイナリーで働く社員が現地情報をお届けしています。

ワインバー ノファサ Facebook

自然派ワインの発信地として、弊社が神戸二宮エリアにて運営するワインバー、ノファサの情報をお届けしています。

ワインバー ノファサ Instagram

自然派ワインの発信地として、弊社が神戸二宮エリアにて運営するワインバー、ノファサの情報をお届けしています。

Bon'ap! shop

オンラインショップ

https://nf-ec.jp/shop

自分の美意識というモノサシを大切に、人生を丁寧に愉しむ国「フランス」。ボンナップ！は、そんなフランスのエスプリ薫るとっておきの食材を、港町・神戸からお届けするオンラインショップです。

Bon'ap!（ボンナップ!）Facebook

フランスをはじめとするヨーロッパ各地の商品を扱う食のアンテナショップ「ボンナップ！」から新着情報をお届けしています。

MAISON LE ROUX

公式サイト

https://maisonleroux.jp/

ブルターニュの名産、ゲランドの塩と有塩バターから生まれたC.B.S®（塩バターキャラメル）とチョコレートでフランスを代表するブランド「メゾン・ルルー」。
神戸三宮のブティックで取扱中のアイテムや、ティーサロンの情報などをご覧いただけます。

公式 Instagram

フランス現地におけるメゾン・ルルーの様子や、百貨店のイベント出展予告など、最新情報をお届けいたします。

LES 2 MARMOTTES

公式サイト

https://les2marmottes.jp/

レ ドゥ マルモットは、厳選した植物を丁寧にブレンドした香料無添加のハーブティー。
混じり気のない「自然なおいしさ」は、日常のあらゆるシーンで「ありのままのわたし」をサポートしてくれます。
50種類以上の植物から生まれた全11種類のラインナップはこちらからご購入いただけます。

chefno

公式サイト

https://chefno.com/

パン職人・パティシエたちが求める有益な情報をもっと手軽に。お菓子やパン作りの基礎テクニックから著名シェフの思考、SNSの活用方法や経営のヒントまで、お役に立つあらゆる情報をご提供します。

公式 Instagram

サイトの更新情報、Instagram限定情報、キャンペーンやイベント開催情報などをおとどけしています。

ATELIER BRANCHÉ

公式サイト

https://atelier-branche.com/

港町神戸らしさがあふれる界隈にたたずむ「海岸ビルヂング」。100年以上の時を刻むレトロビルに、アンティークやブロカントを集めて温故知新な交流スペースを造りました。キッチン機能も備えた空間は、あらゆる業界の方々に自由な発想でお使いいただけます。
ご利用の予約はこちらのサイトから承ります。

公式 Instagram

「アトリエ　ブランシェ」が「ヒト」「モノ」「コト」「トキ」をミックスして生み出す、新たなトレンドや最新情報をお届けします。

memo

Expression française

www.nichifutsu.co.jp