



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

AUTUMN & WINTER PRODUCTS CATALOG

秋/冬 商品ご案内総合カタログ





imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

マロン アンベール社

世界各国のトップパティシエからこよなく愛される、マロン アンベール社は、創設の1920年以來、本社工場をフランス・リヨンの南ローヌ・アルプ地方にあるアルデッシュ県の栗の名産地オブナに構える歴史あるマロン製品のメーカーです。マロン アンベール社の製品は、ヨーロッパの栗本来の美味しさを味わっていただくため、栗に含まれている苦味成分タンニンを極力取り除き、風味を引き出すためにバニラビーンズの使用を最小限にとどめています。2007年には、最新技術を採用した新工場の完成により、年間を通して安定した製品製造が可能となりました。100年以上の歴史を誇るこだわりの最高品質のマロン製品を是非、ご賞味ください。

製品のご紹介 Lineup

アンベール社は、2021年に100周年を迎え、次なる100年に向けて、全商品のラベルパッケージデザインを順次リニューアルしております。

Renewal

新しいデザインの特徴

- 1.より目立つユニークな栗のモチーフ
- 2.各商品を表すオリジナルカラーを採用

マロンペースト
Pate de marrons



規格: 1,000g×12缶/カートン
5,000g×4缶/カートン
原材料: 栗60%、砂糖、バニラ

マロンクリーム
Creme de marrons



規格: 1,000g×12缶/カートン
5,000g×4缶/カートン
原材料: 栗50%、砂糖、バニラ

マロンピューレ
Puree de marrons



規格: 875g×12缶/カートン
原材料: 栗100%

マロンスイートピューレ
Puree sucree de marrons



規格: 900g×12缶/カートン
原材料: 栗70%、砂糖、水

マロンインシロップ ホール
Marrons entiers au sirop



規格: 1,100g ×12缶/カートン
原材料: 栗57%、砂糖、水、バニラ

マロンインシロップ プリジュー
Brisures de marrons au sirop



規格: 1,100g(固形600g)×12缶/カートン
原材料: 栗57%、砂糖、バニラ

※現在、順次、新デザインへの切り替えを行っております。商品ごとに切り替え時期が異なりますので、ご理解の程よろしくお願いたします。

賞味期限: 製造日より3年

保管方法: 常温(開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召し上がりください)



シコリ社

シコリ社はフランスの大手フルーツ生産者で、母体はフランス南東部・リヨン地域の果樹園農家による協同組合です。シコリ社のピューレは、独自のジュール加熱技術によって、均一かつ短時間での殺菌処理が可能となり、長時間に亘る熱殺菌による変色や風味の劣化が回避され、採れたたと変わらない鮮やかな色と風味が味わえます。フルーツの特徴を活かしたまま加工することが可能なため、2015年より加糖から無糖へ徐々に変更し、現在はほぼ無糖のラインナップを揃えています。畑からお客さままで、最低限の加工でお届けするので、フルーツ本来の風味をそのまま商品に活かすことが可能です。幅広い用途で利用可能なシコリ社の製品を是非、ご賞味ください。

製品のご紹介 Lineup

無糖 フランボワーズピューレ
Framboise



品種：ウィラメット種、メッカー種
特徴：完熟したフランボワーズ（木苺）を使用。酸味、甘み、香りのバランスのとれた人気商品。ごく短時間の最新加熱殺菌技術によって、生果の味わいがそのまま生きています。着色料、香料不使用です。

加糖 フレーズピューレ
Fraise



品種：センガセンガナ種、マラデボワ種、カマロサ種、ダルセレクト種
特徴：完熟した4種類の苺をブレンドして、香り、色、甘みのバランスのとれた人気商品。ごく短時間の熱処理技術により生果の味わいがそのまま生きています。着色料、香料不使用です。

無糖 ポワールピューレ
Poire



品種：ウィリアム種
特徴：フランス、コトー・デュ・リヨネ地方で収穫されたポワール（洋梨）を100%使用している、上品な甘みと香りが特徴の人気商品。ごく短時間の最新加熱殺菌技術によって、生果の味わいがそのまま生きています。

無糖 青リンゴピューレ
Pomme verte



品種：グラニースミス種
特徴：フランス、ヴァレド・ローヌ地方で収穫された青リンゴを100%使用した人気商品。メッシュの調節によって果実味ある舌触りとなっています。ごく短時間の最新加熱殺菌技術によって、生果の味わいがそのまま生きています。

規格（全種共通）＜内容量：1Kg、6×1Kg/ケース＞

賞味期限：製造日より3年 保管方法：密封されたパッケージの状態、-18℃以下にて保管



コンフィレタス社

コンフィレタス社は、スペインの焼成済みのタルトやパイの既製品メーカーとして、1989年に設立されました。定番商品のオレプレミアムシリーズは、フランス産バターを原材料とした生地を使用し、様々なサイズと形を展開するタルトシェル商品です。また、ボローバンシリーズは焼成済みのパートフューテを展開しており、オードブルやアフタヌーンティー、デザートビュッフェなど幅広く活用可能な商品となっております。ヨーロッパ、アジア、北米などの世界各地に商品を提供しており、これらの商品は大手ペストリーメーカー、レストラン、ホテル、ケータリング企業や個人向け材料まで幅広く導入され、作業の短縮やコスト削減に大きく貢献しております。

製品のご紹介 Lineup

タルトシェル オレプレミアムシリーズ 8種類

オレプレミアム
レドンド(丸)小



直径 40mm
高さ 16mm
入数:245個
(35個×7トレイ)

オレプレミアム
レドンド(丸)55



直径 55mm
高さ 16mm
入数:192個
(24個×8トレイ)

オレプレミアム
レドンド(丸)70



直径 70mm
高さ 20mm
入数:108個
(12個×9トレイ)

オレプレミアム
レドンド(丸)大



直径 80mm
高さ 16mm
入数:108個
(12個×9トレイ)

オレプレミアム
クアドラド(正方形)小



33×33mm
高さ 16mm
入数:245個
(35個×7トレイ)

オレプレミアム
クアドラド(正方形)大



70×70mm
高さ 16mm
入数:108個
(12個×9トレイ)

オレプレミアム
リングゴテ(長方形)小



47×23mm
高さ 16mm
入数:245個
(35個×7トレイ)

オレプレミアム
リングゴテ(長方形)大



90×37mm
高さ 16mm
入数:108個
(12個×9トレイ)

パイシリーズ (パートフューテ焼成) 6種類

パイ、ホーン、ロールの内部にオイルコーティングはしていません。

ボローバン 38mm



直径 38mm
入数:336個
(48個×7トレイ)

ボローバン 55mm



直径 55mm
入数:120個
(20個×6トレイ)

ボローバン スクエア
30×30mm



30×30mm
入数:336個
(48個×7トレイ)

ボローバン スクエア
50×50mm



50×50mm
入数:120個
(12個×10トレイ)

ホーン 60mm



高さ 60mm
入数:297個
(33個×9トレイ)

ロール 60mm



高さ 60mm
入数:297個
(33個×9トレイ)

オレプレミアムの Points!

1
100%フランス
ブルターニュ産
バター使用

2
シェル内部に
オイル
コーティング

3
生地が薄いので
食材の味を
損なわない

(全種共通)

賞味期限:製造日から18か月

保管方法:25℃以下の涼しい場所で保管(開封後はお早めにお召し上がりください)

ベニエ オマロン

-23cmケイク型 3本分-



パート シュクレ

<材料>

無塩バター	112 g
粉糖	69 g
アーモンドプードル	26 g
フルールドセル	2 g
卵黄	25 g
全卵	20 g
薄力粉	188 g
強力粉	48 g

<作り方>

1. 無塩バターを18℃にして、粉糖、フルールドセルを加えミキサーで滑らかになるまで混ぜる。
2. 1にアーモンドプードルを加えて混ぜ合わせる。
3. 2に卵黄、全卵を加えて混ぜ合わせる。
4. 3に薄力粉、強力粉を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩休ませる。
5. 4を2mmに伸ばし23cmにカットして160℃のオーブンで焼成する。

Recipies Bugnes au marron

パート ベニエ

<材料>

アンベール マロンペースト	175 g
マジパンローマッセ	175 g
転化糖	50 g
ナバージュ	18 g
全卵	120 g
卵黄	50 g
無塩バター	110 g
薄力粉	40 g

<作り方>

1. 無塩バターを20℃のポマード状にする。
2. マロンペースト、マジパンローマッセ、転化糖、ナバージュをミキサーに入れて混ぜ合わせる。
3. 2に全卵、卵黄を混ぜ合わせる。
4. 3に薄力粉を混ぜ合わせる。
5. 4を1を混ぜ合わせる。
6. 予めブルーファリーヌしておいたパウンド型に5の生地を流し入れ、170℃のオーブンで焼成する。

デコレーション

<材料>

アンベール マロンインシロップブリュア	適量
アンベール マロンペースト	適量
粉糖	適量

<組み立て>

1. パートシュクレの上にパートベニエを乗せる。
2. マロンペーストを3mmに伸ばし、2.5cm×30cmにカットしてパートベニエの上に乗せる。
3. ブリュアと粉糖をかけて仕上げる。

Finish!



Chef 和泉 光一
Koichi IZUMI

愛媛県で和菓子屋を営む実家に生まれ、幼少の頃からお菓子や料理に興味をもつ。「成城アルプス」「花とお菓子の工房フランシーズ」を経て、2000年、東京・調布の名店、「サロン・ド・テ・スリジェ」のシェフ・パティシエに就任。数々のコンクールに出場し、メダルを受賞。日本を代表するパティシエとなる。2012年、代々木上原に「ASTERISQUE」をオープン。

ビスキュイマロン タルト台

<材料>

コンフィレタス オレプレミアム クアドラド(正方形)大	30 個
アンベール マロンペースト	1000 g
グラニュー糖	30 g
冷凍卵黄	100 g
全卵	500 g
バター	370 g
ベーキングパウダー	20 g
シコリ 冷凍カシスホール	適量

<作り方>

1. マロンペースト、グラニュー糖、冷凍卵黄、全卵をロコクープにかける。
2. 1に溶かしたバターを加える。
3. ベーキングパウダーを加え、タルト台に絞り、冷凍カシスホールを散らす。
4. 180℃で20分焼成する。

ムースマロン

<材料>

アンベール マロンスイートピューレ	300 g
牛乳	120 g
グラニュー糖	30 g
ゼラチン	8 g
冷凍卵白	40 g
水あめ	80 g
生クリーム(35%)	280 g

<作り方>

1. 牛乳を沸かし、グラニュー糖、ふやかしたゼラチンを加える。
2. マロンスイートピューレに1を加え、滑らかに混ぜる。
3. 卵白と水あめでメレンゲを作り、2に加える。
4. 生クリームを泡立て、3と合わせる。
5. 型に絞り、冷凍する。

ガナッシュモンテ

<材料>

ブラックチョコレート(70%)	200 g
生クリーム(35%)	625 g
水あめ	100 g
トリモリン	80 g
水	12 g
ゼラチン	6 g

<作り方>

1. チョコレートを湯煎にかける。
2. 生クリームを沸かし、残りの材料を加える。
3. 溶かした1に、2を少しずつ加え、乳化させる。
4. 冷蔵庫で一晩休ませる。

Recipies Marron

マロン

-オレプレミアムクアドラド(正方形)大 30個分-



デコレーション

<材料>

ナバージュ	適量
飾り用 チョコレート	適量

<組み立て>

1. 冷凍したムースマロンにナバージュをかける。
2. 焼成したタルトに分量外の粉糖をかけて、ムースマロンを乗せる。
3. ガナッシュモンテを絞り、チョコレートの飾りを乗せる。
4. さらにガナッシュモンテを絞り、デコレーションする。

Finish!



Chef 中山 和夫
Kazuhiro NAKAYAMA

長野県出身。「リモージュ」「六本木ヒルズクラブ」を経て、ホテル「マンダリン オリエンタル東京」にて修行。2012年に滋賀県「クラブハリエ」に入社し、2014年東京都中央区にオープンした「オクシタニアル」のシェフパティシエに就任。国内外のコンテストで数々の受賞歴をもつ。

Product Lineup 取扱製品一覧

Marrons Imbert

| マロンアンベール |

マロン製品

商品コード	商品名	カートン入数	商品コード	商品名	カートン入数	補足
PA44	マロンペースト	1Kg(缶) × 12	MSE44	マロンインシロップ ホール	1.1Kg(缶) × 12	
PA51	マロンペースト	5Kg(缶) × 4	MSB44	マロンインシロップ プリジューア	1.1Kg(缶) × 12	
CR44	マロンクリーム	1Kg(缶) × 12	CRT80	マロンクリーム 80g チューブ	80g(本) × 36	受注生産品
CR51	マロンクリーム	5Kg(缶) × 4	CRP120	マロンクリーム 120g 瓶	120g(瓶) × 24	受注生産品
PU44	マロンピューレ	875g(缶) × 12	CRP350	マロンクリーム 350g 瓶	350g(瓶) × 12	受注生産品
PUS44	マロンスイートピューレ	900g(缶) × 12				

賞味期限: 製造日より3年

保管方法: 常温(開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召し上がりください)

Sicoly

| シコリ |

冷凍 IQF ホール

商品コード	商品名	カートン入数	商品コード	商品名	カートン入数	補足
BICA60	カシス ホール	500g × 12	BIMU62	ミュール ホール	500g × 12	
BIFB75	フランボワーズ ホール	500g × 12	BIMY60	ミルティエユ ホール	500g × 12	
BIFI60	いちじく ホール	1Kg × 5	MCPR74	ミラベル 1/2カット	1Kg × 5	
BIFR61	フレーズ センガセンガナ ホール	1Kg × 5	BIFD60	フレーズ・デ・ボワ ホール	400g × 12	欠品商品
BIGI60	グリオット ホール	1Kg × 5	MCAB75	アプリコット 1/2カット	1Kg × 5	欠品商品
BIGR70	グロゼイユ ホール	500g × 12	MCPE75	ベシュ・ヴィーニュ 1/4カット	1Kg × 5	欠品商品

冷凍 IQF モルソー

商品コード	商品名	カートン入数
MCRH72	ルバーブ モルソー	1Kg × 5
MCFB92	フランボワーズ モルソー	1Kg × 5

冷凍 IQF キューブ

商品コード	商品名	カートン入数
MCPO71	りんご キューブ	1Kg × 5

冷凍ピューレ [無糖]

商品コード	商品名	カートン入数	商品コード	商品名	カートン入数
JUBG01	ベルガモットピューレ	1Kg × 6	PUGI01	グリオットピューレ	1Kg × 6
JUCI02	シトロン・ヴェールピューレ	1Kg × 6	PUGR01	グロゼイユピューレ	1Kg × 6
JUKA01	カラマンシーピューレ	1Kg × 6	PULI01	ライチピューレ	1Kg × 6
JUMA03	マンダリンピューレ	1Kg × 6	PUMG01	マンゴーピューレ	1Kg × 6
JUOR02	オレンジピューレ	1Kg × 6	PUML03	フリユイ・ルージュピューレ	1Kg × 6
JUOR03	オレンジサンギンピューレ	1Kg × 6	PUML04	ババマンガピューレ	1Kg × 6
JUPA01	パッションフルーツピューレ	1Kg × 6	PUMU01	ミュールピューレ	1Kg × 6
JUPP02	ピンク・グレープフルーツピューレ	1Kg × 6	PUMY01	ミルティエユピューレ	1Kg × 6
PUAB01	アプリコットピューレ	1Kg × 6	PUNC01	ノワド・ココピューレ(繊維なし)	1Kg × 6
PUAN01	パイナップルピューレ	1Kg × 6	PUNC06	ノワド・ココピューレ(繊維あり)	1Kg × 6
PUCA01	カシスピューレ	1Kg × 6	PUPE01	ベシュ・ブランシュピューレ	1Kg × 6
PUEG01	野バラピューレ	1Kg × 6	PUPE02	ベシュ・ヴィーニュピューレ	1Kg × 6
PUFB01	フランボワーズピューレ	1Kg × 6	PUPI01	ポワールピューレ	1Kg × 6
PUFD01	フレーズ・デ・ボワピューレ	1Kg × 6	PUP001	青りんごピューレ	1Kg × 6
PUFR04	フレーズ センガセンガナピューレ	1Kg × 6	PURH01	ルバーブピューレ	1Kg × 6

冷凍ピューレ [加糖]

商品コード	商品名	カートン入数	商品コード	商品名	カートン入数
PUCI50	加糖 レモンピューレ	1Kg × 6	PUFR50	加糖 フレーズピューレ	1Kg × 6
PUCI55	加糖 クラッシュ・レモンピューレ	1Kg × 6	PUFB50	加糖 フランボワーズピューレ	1Kg × 6

賞味期限: 製造日より3年

保管方法: 密封されたパッケージの状態、-18℃以下にて保管

Confiletas

| コンフィレタス |

タルトシェル オレブレミアムシリーズ

商品コード	商品名	カートン入数	サイズ
401001	オレブレミアム レドンド(丸) 小	245個 (35個 × 7トレイ)	Φ40mm、高さ16mm
401002	オレブレミアム クアドラド(正方形) 小	245個 (35個 × 7トレイ)	33×33mm、高さ16mm
401003	オレブレミアム リンゴテ(長方形) 小	245個 (35個 × 7トレイ)	47×23mm、高さ16mm
401101	オレブレミアム レドンド(丸) 大	108個 (12個 × 9トレイ)	Φ80mm、高さ16mm
401102	オレブレミアム クアドラド(正方形) 大	108個 (12個 × 9トレイ)	70×70mm、高さ16mm
401103	オレブレミアム リンゴテ(長方形) 大	108個 (12個 × 9トレイ)	90×37mm、高さ16mm
401201	オレブレミアム レドンド(丸) 55mm	192個 (24個 × 8トレイ)	Φ55mm、高さ16mm
401301	オレブレミアム レドンド(丸) 70mm	108個 (12個 × 9トレイ)	Φ70mm、高さ20mm

パイシリーズ

商品コード	商品名	カートン入数	サイズ
403001	ポーバン 38mm	336個 (48個 × 7トレイ)	Φ38mm、高さ約20mm
403002	ポーバン スクエア 30×30mm	336個 (48個 × 7トレイ)	30×30mm、高さ約20mm
403101	ポーバン 55mm	120個 (20個 × 6トレイ)	Φ55mm、高さ約35mm
403102	ポーバン スクエア 50×50mm	144個 (12個 × 12トレイ)	50×50mm、高さ約35mm
403003	ホーン 60mm	297個 (12個 × 9トレイ)	長さ60mm
403004	ロール 60mm	297個 (12個 × 9トレイ)	長さ60mm

賞味期限: 製造日から18か月

保管方法: 25℃以下の涼しい場所で保管(開封後はお早めにお召し上がりください)

アンベール・ジャパンは製菓業界専門の食品の輸入および販売をする会社です。フランス マロン・アンベール社(Marrons Imbert)、シコリ社(Sicoly)、及びスペイン コンフィレタス社(Confiletas)の商品の総代理店です。



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

〒106-0031
東京都港区西麻布2-12-2
極東設計ビル2階
Tel: 03-5766-7888
Fax: 03-5766-7889



SNSも
随時
更新中



弊社ホームページにて
オリジナルレシピを
ご覧いただけます
<https://imbert.co.jp/>