

DI アーモンドキザミ 2mm・4mm



- 皮むきアーモンドホールを2mm、4mm前後にカットした商品。トッピングや練り込み素材としてご利用ください。

荷姿：2kg×6

DI アーモンド皮付キザミ 2mm・4mm



- カーマル種アーモンドホールを皮付のまま2mm、4mm前後にカットした商品。トッピングや練り込み素材としてご利用ください。

荷姿：2kg×6

DI アーモンドパウダー スペイン産マルコナ



- スペイン産マルコナ種を国内で加工・パウダー化し、鮮度の良い状態でお届けしています。

荷姿：1kg×12

DI アーモンドパウダー シシリー



- イタリア産パルマギルジェンティ種を国内で加工・パウダー化し、鮮度の良い状態でお届けしています。

荷姿：1kg×12

DI アーモンド フリッツタンブルタン



- フリッツ種のアーモンドパウダーと粉糖を1対1で混ぜ合わせた商品。マカロン・焼菓子などにお使いいただけます。

荷姿：2kg×6

DI ローマジパンペースト



- アーモンドと砂糖を2対1で混ぜ合わせた商品。シューレン・焼き菓子への練り込み、チョコレートのセンターなど幅広くお使いいただけます。

荷姿：1kg×12

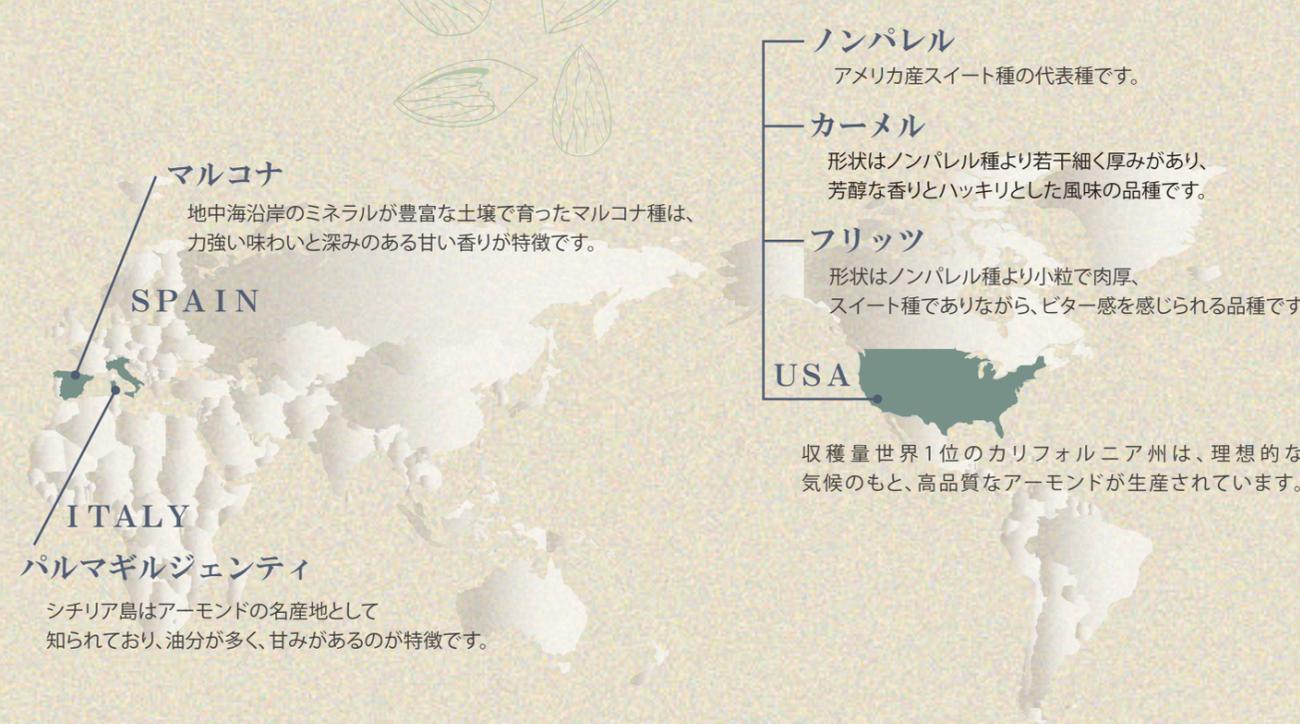


アーモンド本来のおいしさを皆様へ

Bringing the original taste of almonds to everyone

特徴的な5つの品種・産地

最大産地のアメリカをはじめ、スペイン・イタリアなどから5つの品種の原料を買付けています。ベーシックなカリフォルニアアーモンドを始め、特徴的な風味を有するフリッツ種・カーメル種、最高級品として名高いスペイン産マルコナ種、希少なシチリー産パルマギルジェンティ種を取り扱っております。個性豊かな品種で作るアーモンドパウダーは、皆様のお菓子作りのイメージを広げるのにお役立ていただけます。



こだわりの製法

アーモンドはその時々によって油分、硬さ、大きさに多少のばらつきがでます。

また、日本の四季に合わせた温度・湿度管理も必要になります。

当社のアーモンドパウダーは原料の輸入から加工まで一貫して行っており、最新設備による選別や破碎加工と職人の長年のノウハウを生かして、アーモンド本来の風味・香りを最大限引き出し、鮮度を維持したまま皆様にお届けします。

製品化までの流れ



各工程で最適な加工条件が整うよう徹底管理しています。また、機械・目視で不良果や異物の除去を行い、良質で安定した製品を生産しています。

※製品により製法は異なります。



荷姿:1kg×10

プレミアム アーモンド皮むきパウダー

「製法にこだわりぬいた、きめ細やかでふわふわなアーモンドパウダー」

- 多段式破碎製法より、アーモンドホールを割りながら徐々にキザミを細かくし、最後まで、「切らず・潰さず」に加工したパウダーです。
- 粒度が細かく一定の為、作業性に優れ、風味豊かに仕上がっています。
- 窒素ガス充填をしている為、風味・香りが保持されています。



荷姿:1kg×10、2kg×6

DI アーモンドパウダー 1kg・2kg

「厳選したアメリカ産アーモンドを国内加工した洋菓子原料の王道」

- 皮むきアーモンドホールを国内で圧縮粉末化製法でパウダー化、窒素ガス充填をしている為、風味・香りが保持されています。
- 1kg、2kgをご用意。



荷姿:2kg×6

DI アーモンドパウダー フリッツ

「フリッツ種アーモンドを国内で皮むきしたパウダー」

- ほんのリビター風味を感じる品種。
- 皮付のまま輸入し、国内で皮むき加工・窒素充填することでフリッツ種の特徴を最適な状態でお届けします。
- 粗挽きタイプもあります。



荷姿:2kg×6

DI アーモンドパウダー カーメル

「カーメル種アーモンドを国内で皮むき加工したパウダー」

- 芳醇な香りとハッキリとした風味が特徴の品種。
- 皮付のまま輸入し、国内で皮むき加工・窒素充填することでカーメル種の特徴を最適な状態でお届けします。