

グランベル 洋菓子材料カタログ



La Boulangerie Plaisir

**IKEDEN**  
CORPORATION

## Fruits IQF

### 冷凍メランジェフリユイホール

欧州産地を中心に、木いちご、ブラックベリー、ブルーベリー、さくらんぼ、赤すぐり、いちごの6種類の果実を集めたミックスフルーツです。

厳選された粒揃いのフルーツを新鮮なまま急速冷凍しておりますので、フルーツ固有の味わいと鮮やかな色合いをお楽しみいただけます。お好みに応じてジュレやフルーツソースなどにご使用ください。

※原料原産地・品種は、都合により、変更になる場合があります。

荷姿：500g×8 保管方法：冷凍-18℃以下



メランジェフリユイホール

商品コード：340912

原料原産地：ポーランド、セルビア他

原材料：木いちご、ブラックベリー、ブルーベリー、さくらんぼ、赤すぐり、いちご

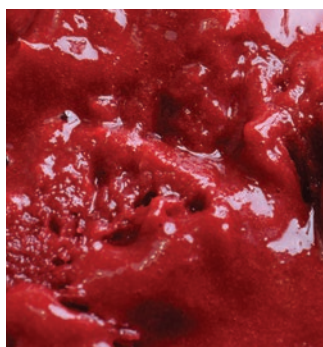
## Fruits Purée

### 冷凍フルーツピューレ

フルーツが持つ美味しさや色合い、香りをそのまま製品化すべく原料品質にこだわった商品です。フランスのみならず世界各地のサプライヤーから最適な品種、熟度の原料を調達してピューレにすることで、フルーツ本来の味わいを1年を通じて安定してお届けすることができます(加熱殺菌済み)。

※原料原産地・品種は、都合により、変更になる場合があります。

荷姿：1kg×6 保管方法：冷凍-18℃以下



フランボワーズピューレ

商品コード：340727

原料原産地：セルビア、ブルガリア、チリ、モロッコ

原材料：木いちご、砂糖



フレーズピューレ

商品コード：340735

原料原産地：スペイン、ポーランド、フランス

原材料：いちご、砂糖



ベッシュピューレ

商品コード：340809

原料原産地：フランス

原材料：桃、砂糖／酸化防止剤



カシスピューレ

商品コード：340743

原料原産地：フランス

原材料：黒すぐり、砂糖

フルーツを新鮮なまま急速冷凍しています



冷凍フルーツピューレは加熱殺菌済みです



アプリコットピューレ  
商品コード：340785  
原料原産地：フランス  
原材料：あんず、砂糖／  
酸化防止剤、pH調整剤



ココナツピューレ  
商品コード：340777  
原料原産地：インドネシア  
原材料：ココナツ、砂糖



マンゴーピューレ  
商品コード：340751  
原料原産地：インド、イタリア  
原材料：マンゴー、砂糖



バナナピューレ  
商品コード：340825  
原料原産地：コスタリカ、エクアドル  
原材料：バナナ、砂糖／pH調整剤、  
酸化防止剤



パッションピューレ  
商品コード：340769  
原料原産地：エクアドル、ペルー  
原材料：パッションフルーツ、砂糖



ライチピューレ  
商品コード：340834  
原料原産地：台湾、マダガスカル、  
南アフリカ、中国  
原材料：ライチ、砂糖

## 冷凍フルーツポーレ

「ポーレ」とは、フランスガルニエ社の特殊製法に名づけられた名称です。チャーンと呼ばれる機械に原料を入れ、低温で数週間にわたってじっくり砂糖漬けを行う製法で、フルーツそのものが持つ味や香りが凝縮されます。また、ブリックス（糖度）も低く抑えられているため、他の材料を邪魔しません。コンサントレタイプのオレンジ・レモンは、通常のポーレに濃縮行程を加えて、フルーツの風味をさらに引き立たせています。洋菓子全般のトッピング、焼菓子のフィリング等、幅広い用途にご使用いただけます。「ポーレ」は日本ではグランベルのみのオリジナル製品です。

※原料原産地・品種は、都合により、変更になる場合があります。



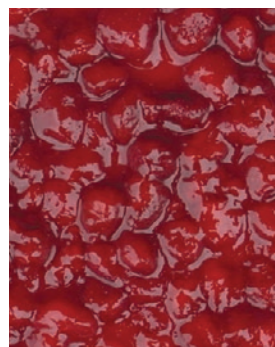
ポーレ コンサントレ レモン  
商品コード：342187  
原料原産地：スペイン  
原材料：レモン、砂糖／pH調整剤、酸化防止剤  
荷 姿：1kg×4



ポーレ コンサントレ オレンジ  
商品コード：330877  
原料原産地：スペイン、モロッコ、チュニジア、南アフリカ  
原材料：オレンジ、砂糖／pH調整剤、酸化防止剤  
荷 姿：1kg×4



フルーツポーレ レモン  
商品コード：342134  
原料原産地：スペイン  
原材料：砂糖、レモン／安定剤、pH調整剤、酸化防止剤  
荷 姿：500g×8



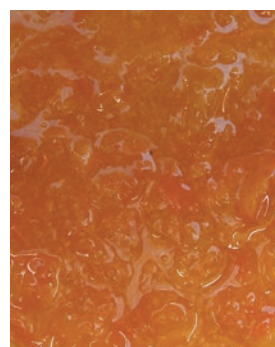
フルーツポーレ フレーズ  
商品コード：342155  
原料原産地：ポーランド、セルビア  
原材料：いちご、糖類／pH調整剤、安定剤、ペクチン、塩化カルシウム  
荷 姿：500g×8



フルーツポーレ オレンジ  
商品コード：342125  
原料原産地：スペイン、モロッコ、チュニジア、南アフリカ  
原材料：オレンジ、砂糖／pH調整剤、安定剤  
荷 姿：500g×8



フルーツポーレ マンゴー&パッション  
商品コード：347100  
原料原産地：タイ、ペルー、ベトナム、メキシコ  
原材料：マンゴー、砂糖、パッションフルーツ、濃縮レモン果汁／安定剤  
荷 姿：500g×8



フルーツポーレ マンダリン  
商品コード：342142  
原料原産地：スペイン  
原材料：マンダリンオレンジ、砂糖／pH調整剤、安定剤  
荷 姿：500g×8

## シロップ漬けフルーツ

- オレンジセグメントは、スペイン産オレンジの外皮と甘皮を丁寧に取り除いてシロップ漬けにした商品です。
- オレンジスライスは、セグメントと同じオレンジをスライスして、シロップ漬けにした製品で、外皮のほのかな苦みと奥深い味わいが特徴です。
- 洋梨は南アフリカ産バートレット種を使用。自然な風味と食感が特徴のハーフカット（二ツ割）シロップ漬けです。



オレンジセグメント

商品コード：300595 (840g)、300588 (2650g)  
 荷姿：840g (40~70粒) × 12、2650g (125~215粒) × 6  
 糖度：Brix14~17° 原料原産地：スペイン  
 原材料：オレンジ、砂糖/塩化カルシウム



オレンジスライス

商品コード：300560  
 荷姿：400g (18~23枚) × 24  
 糖度：Brix20~22° 原料原産地：スペイン  
 原材料：オレンジ、砂糖/pH調整剤



洋梨

商品コード：300016 (825g)、300010 (3060g)  
 荷姿：825g (7~9個) × 12、3060g (25~35個) × 6  
 糖度：Brix18~20° 原料原産地：南アフリカ  
 品種：バートレット 原材料：洋梨、砂糖/pH調整剤、塩化カルシウム



## Pistache

イタリア南部シシリー島原産のピスタチオです

### ピスタチオ

「緑の宝石」とも呼ばれるシシリー産ピスタチオは鮮やかな緑色とふくよかな香りが特徴です。現地の美味しさをそのままに、空輸して皆様にお届けしています。

皮むきグリーンピスタチオ

商品コード：271667

荷姿：500g×20 (900~1100粒/1袋)

原材料：ピスタチオ (イタリア・シシリー産)



### ピスタチオペースト

「グランベル 皮むきグリーンピスタチオ」を原料に使用し、ローストしたものを丁寧に練り上げて作ったペーストです。ピスタチオ独特の豊かな風味が活かされています。焼菓子への練りこみなどに最適な製品です。

ピスタチオ ペースト

商品コード：274900

荷姿：400g×12

原材料：ピスタチオ (イタリア・シシリー産) /  
着色料 (クチナシ)



6

## Pâte d'amandes

アーモンドのビターな風味が活かされています

### ローマジパン

ドイツ・コンディマ社のローマジパンは、専用工場ですきしたアーモンドを原料に、昔ながらの伝統的な製法で時間をかけて丁寧に作られています。アーモンド独特のビターな風味が活かされています。

よりビター感の強いスペイン産アーモンドを使用したMONAと、風味のマイルドなカリフォルニア産アーモンドを使用したMOCNAがあります。バウムクーヘンや半生菓子、焼菓子に最適です。



コンディマ  
ローマジパンMONA

商品コード：250035

荷姿：6.25kg

原材料：アーモンド (スペイン産)、  
砂糖、転化糖/アルコール



コンディマ  
ローマジパンMOCNA

商品コード：250043

荷姿：6.25kg

原材料：アーモンド (アメリカ・カリフォルニア産)、  
砂糖、転化糖/アルコール

## Vanille

芳醇な香りのバニラビーンズです

### バニラビーンズ

世界でも最大の生産地であるアフリカ マダガスカルから選りすぐりのバニラビーンズをセレクトした最高級品です。

マダガスカル産 バニラビーンズ

商品コード：450555

荷姿：250g×1

原材料：バニラビーンズ (マダガスカル産)



## ゼラチン

厳選された豚皮を原料に、ドイツの最新鋭の工場生産されています。板ゼラチンは透明度が高く、製菓用に最適です。ゼリー強度により、ゴールドエキストラとシルバーをラインナップしています。ゼラチンパウダーは、よりリーズナブルにご使用いただける、コストパフォーマンスに優れた製品です。



板ゼラチン ゴールドエキストラ

商品コード：520268  
 荷姿：1kg×25  
 原材料：ゼラチン（ドイツ、ベルギー、オランダ）  
 特徴：ゼリー強度205～225g。1枚当たり約2g。



板ゼラチン シルバー

商品コード：521124  
 荷姿：500g×50  
 原材料：ゼラチン（ドイツ、ベルギー、オランダ）  
 特徴：ゼリー強度152～168g。1枚当たり約3.3g。



ゼラチンパウダー200

商品コード：521132  
 荷姿：1kg×12  
 原材料：ゼラチン（ドイツ、ベルギー、オランダ）  
 特徴：ゼリー強度190～210g。

※板ゼラチンは、1枚当たりの重さにバラツキがあります。注意してご使用下さい。



La Boulangerie Plaisir

## 冷凍ブルーランジェリーのトップメーカー“ブリドール”

## 冷凍クロワッサン

朝食やランチタイムに最適な本格派クロワッサンです。厳選された素材のおいしさと、欧州産発酵バターをふんだんに使用したリッチな味わい。表面がキャラメライズされることで仕上がりも美しく、食感の良いクロワッサンを手軽に提供できます。

- クロワッサンは発酵（ホイロ）が必要ですが、その分、風味が活きています。
- 焼成の目安は165～175℃で15～16分。



クロワッサンテロワール  
 70g発酵前  
 商品コード：680711  
 荷姿：165個入  
 ◆欧州産発酵バター  
 23.08%配合

## 冷凍AOPパイ生地

フランスブリドール社と池伝が特別に共同開発した、プロユースにお応えする48層のパイ生地です。シャラント・ポワトゥー地方のAOPバターを配合しており、焼き上がりの風味と香りの高さは絶品です。お好みに応じて、折り数を増やしてご使用下さい。



冷凍AOPパイ生地  
 商品コード：680912  
 荷姿：2kg×6枚  
 ◆AOPバター35.1%配合

## 冷凍成型パイ生地AOP

ブリドール社が製造した冷凍AOPパイ生地（2kg×6）を48層から三つ折りし、144層にしたものを2.5mmまで薄く延ばしました。風味豊かで、直ぐに使用可能な成型パイ生地です。



冷凍成型パイ生地AOP 400×300  
 商品コード：681566  
 規格：400×300mm、厚さ2.5mm、ビケなし  
 荷姿：375g×20枚  
 ◆AOPバター35.1%配合



洋菓子材料の総合商社  
**池伝株式会社**  
<https://www.ikeden.com>

札幌支店 〒002-8081 札幌市北区百合が原7-2-1  
仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町1-6-33  
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区卸新町2-848-15  
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7  
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13  
名古屋支店 〒455-0077 名古屋市港区小割通 3-22-1  
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積2-15-1  
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手4-25-1  
熊本出張所 〒862-0913 熊本市東区尾ノ上4-11-47  
本社 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5