Mont-blanc au Sakura et griotte

桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山眞産業株式会社・花びら舎

― さくらとグリオットのモンブラン ―

桜風味とグリオットの酸味がアクセントになった 春を感じさせるモンブランです

配合

※約40台分

- DI 冷凍ダマンドタルト …… 40 個
- グランベル 冷凍グリオットポーレ ……320g
- 生クリーム …… 1200g
- グラニュー糖 …… 90g
- なめらか桜あんペースト（国産桜）… 1500g
- 牛乳又は生クリーム ……150g
- 桜花塩漬（国産）……適量

作り方

① DI 冷凍ダマンドタルトに冷凍グリオットポーレを 1 台につき 8g のせる。
② 生クリームとグラニュー糖をホイップして絞る。
③ なめらか桜あんペースト（国産桜）に牛乳又は生クリームを加え絞りやすい固さにする。
④ ②の上に③を絞りお好みで脱塩した桜花塩漬を飾る。

IKEDEN CORPORATION

使用原材料

DI 冷凍 ダマンドタルト

解凍後すぐに使えるアーモンドクリーム入りのタルト（フランス産バター使用）。
フルーツタルトやモンブラン、フロランタンの土台など幅広く使うことができます。

原材料：小麦粉、砂糖、卵、ショートニング、アーモンドパウダー、バター、食塩／トレハロース、ベーキングパウダー、（一部に乳成分・卵・小麦・アーモンドを含む）
原産国：ベトナム　荷姿：48 個 ×4B

グランベル 冷凍 グリオットポーレ

時間をかけてキャンディング（加糖）することで、
フルーツそのものの持つ味・香りが凝縮されています。

原材料：さくらんぼ、砂糖、さくらんぼ濃縮果汁、洋酒／安定剤（ローカストビーンガム、キサンタンガム）、pH 調整剤、ゲル化剤（ペクチン（りんご由来））
原産国：フランス　荷姿：500g×8

なめらか桜あんペースト（国産桜）

国産無添加の桜葉をペースト状に
加工し、練り込んだ、香り豊かな桜あんです。

原材料：白生あん（白いんげん豆（ミャンマー産））、砂糖、桜葉ペースト／トレハロース、クチナシ色素
原産国：日本　原料原産地：日本（桜葉）ミャンマー（白いんげん豆）
荷姿：1kg×12 袋

桜花塩漬（国産）

国産・八重桜の花を白梅酢に漬込み、塩漬にしました。

原材料：桜の花（国産）、漬け原材料（食塩、梅酢）／酸味料、ミョウバン
原産国：日本　原料原産地：日本
荷姿：80g×15 袋 ×2 合、1kg×10 袋

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

札幌支店	〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1	TEL. 011-772-9888	名古屋支店	〒455-0077 名古屋市港区小割通 3-22-1	TEL. 052-363-3001
仙台支店	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33	TEL. 022-352-5237	大阪支店	〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1	TEL. 06-4866-2151
新潟支店	〒950-0863 新潟市東区卸新町 2-848-15	TEL. 025-275-5136	福岡支店	〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1	TEL. 092-574-1585
埼玉支店	〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7	TEL. 048-654-1420	熊本出張所	〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47	TEL. 096-285-4202
東京支店	〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13	TEL. 03-3767-0141	本社	〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5	TEL. 03-3503-0531

桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山眞産業株式会社・花びら舎

Viennoiserie au Sakura-An

2022 Spring

― さくらあんデニッシュ ―

デニッシュのバターの豊潤な香りとさくらの風味がよく合います

配 合

※約 25 個分

AOP デニッシュ生地…… 2kg
なめらか桜あんペースト（国産桜）……500g
粉糖 ……適量
桜花塩漬（国産）……適量

作り方

① デニッシュ生地を 5mm の厚さに伸ばし 10×15cm にカットする。
② なめらか桜あんペースト（国産桜）を 1 つあたり 20g に丸めて、①のデニッシュ生地に包み成型する。
③ 28℃、約 90 分二次発酵させ塗卵（分量外）を塗り、170℃に予熱したオーブンで約 13 分焼成する。
④ ③の上にお好みで粉糖、脱塩した桜花塩漬（国産）を飾る。

IKEDEN CORPORATION

使用原材料

ブリドール　AOP デニッシュ生地（発酵前）

フランス産 小麦粉とシャラント・ポワトゥー AOP バターを使用したリッチなデニッシュ生地。クロワッサンやパン・オ・ショコラなど、デニッシュの作業工程を短縮できます。

原材料：小麦粉、バター、砂糖、イースト、全粉乳、小麦グルテン、食塩／乳化剤、ビタミンC、酵素
原産国：フランス　荷姿：2kg×6

なめらか桜あんペースト（国産桜）

国産無添加の桜葉をペースト状に加工し、練り込んだ、香り豊かな桜あんです。

原材料：白生あん（白いんげん豆（ミャンマー産））、砂糖、桜葉ペースト／トレハロース、クチナシ色素
原産国：日本　原料原産地：日本（桜葉）ミャンマー（白いんげん豆）
荷姿：1kg×12 袋

桜花塩漬（国産）

国産・八重桜の花を白梅酢に漬込み、塩漬にしました。

原材料：桜の花（国産）、漬け原材料（食塩、梅酢）／酸味料、ミョウバン
原産国：日本　原料原産地：日本　荷姿：80g×15 袋 ×2 合、1kg×10 袋

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

札幌支店	〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1	TEL. 011-772-9888	名古屋支店	〒455-0077 名古屋市港区小割通 3-22-1	TEL. 052-363-3001
仙台支店	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33	TEL. 022-352-5237	大阪支店	〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1	TEL. 06-4866-2151
新潟支店	〒950-0863 新潟市東区卸新町 2-848-15	TEL. 025-275-5136	福岡支店	〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1	TEL. 092-574-1585
埼玉支店	〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7	TEL. 048-654-1420	熊本出張所	〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47	TEL. 096-285-4202
東京支店	〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13	TEL. 03-3767-0141	本社	〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5	TEL. 03-3503-0531

桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山眞産業株式会社・花びら舎

Sablé au beurre, parfum de Sakura

2022 Spring

― バター香るさくらのクッキー ―

桜のパウダーで華やかな仕上がりの風味豊かなクッキーです

配 合

DI 冷凍クッキー生地プレーン …… 適量
洋生ホワイトチョコレート …… 適量
W サクラパウダー (国産) 赤ビート色素 ‥ 適量

作り方

① DI 冷凍クッキー生地を 160℃に予熱したオーブンで 24―26 分ほど焼成する。
② ①の粗熱がとれたら溶かした洋生ホワイトチョコレートを薄く塗り、W サクラパウダー (国産) 赤ビート色素を固まらない内にチョコレートの上に振りかける。

IKEDEN CORPORATION

使用原材料

DI 冷凍 クッキー生地　プレーン

バターの繊細な香りを堪能できるシンプルな逸品。
カット済みなので、 冷凍のまま並べて焼くだけです。 焼き上がり後サイズ 4.5 ～ 5.0cm。

原材料：小麦粉、 バター、 砂糖、 卵黄（卵を含む）、ショートニング／香料
原産国：日本　荷姿：225 枚 ×1C/S

他シリーズ

ココア

紅茶

ピスタチオ

アーモンド

抹茶

W サクラパウダー（国産）赤ビート色素

国産の桜葉・桜花をペーストに、 赤ビート色素等を添加し FD 加工したパウダー商品です。

原材料：デキストリン（国内製造）、桜ペースト (桜花塩漬、 桜葉塩漬)、寒天、 砂糖、 桜エキス／安定剤（加工澱粉）、 赤ビート色素
原産国：日本　原料原産地：日本
荷姿：30g×15 袋 ×2 合、 500g×10 袋

桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山眞産業株式会社・花びら舎

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

札幌支店	〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1	TEL. 011-772-9888	名古屋支店	〒455-0077 名古屋市港区小割通 3-22-1	TEL. 052-363-3001
仙台支店	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33	TEL. 022-352-5237	大阪支店	〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1	TEL. 06-4866-2151
新潟支店	〒950-0863 新潟市東区卸新町 2-848-15	TEL. 025-275-5136	福岡支店	〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1	TEL. 092-574-1585
埼玉支店	〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7	TEL. 048-654-1420	熊本出張所	〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47	TEL. 096-285-4202
東京支店	〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13	TEL. 03-3767-0141	本社	〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5	TEL. 03-3503-0531

桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山眞産業株式会社・花びら舎

Tigre au Sakura et thé vert

2022 Spring

― さくらと抹茶のティグレ ―

「虎」を意味するフランス菓子を桜と抹茶で日本風にアレンジしました

配合

※約 40 個分

【ティグレ生地】

	コンディマ ローマジパン MOCNA	500g
	粉糖	160g
	全卵	580g
A	コーンスターチ	50g
A	薄力粉	50g
A	グリーン抹茶パウダー	5g
	無塩バター	300g
	DI チップチョコレート	35g

【桜チョコレート】

洋生ホワイトチョコレート	300g
AF Wサクラ・プラス（国産桜）	10g
桜花塩漬（国産）	適量

作り方

① 【抹茶のティグレを作る】ローマジパンをボウルに入れる。
② 別のボウルに入れた全卵を人肌程度にあたためる。
③ ①に②を少しずつ混ぜ合わせなめらかにする。
④ ③に粉糖を加える。
⑤ 合せて飾ったAを④に加え混ぜ合わせる。
⑥ 溶かしバターを入れ、チップチョコレートを加える。
⑦ ティグレ型で 160℃に予熱したオーブンで約 16 分焼成する。
⑧ 【桜チョコレートを作る】溶かした洋生ホワイトチョコレートに AF Wサクラ・プラス（国産桜）を入れなめらかにする。
⑨ 粗熱が取れたティグレのくぼみに⑧を流し入れ、脱塩した桜花塩漬を飾る。

IKEDEN CORPORATION

使用原材料

コンディマ　ローマジパン MOCNA

カリフォルニア産アーモンドを使用し、伝統的な製法で作られたローマジパン。
MONA スペイン産アーモンドに比べて風味がまろやかです。

原材料：アーモンド、砂糖、水、転化糖／アルコール
原産国：ドイツ　荷姿：6.25kg×1C/S

DI チップチョコレート

焼いても形が残るチップ状のチョコレート。
クッキー、パウンドケーキ、トッピングなどに最適です。

原材料：砂糖、カカオマス、植物油脂、全粉乳、乳糖、ココアバター／乳化剤、香料（一部に乳成分・大豆を含む）
原産国：日本　荷姿：1kg×10

南山園　グリーン抹茶パウダー

クロレラ入り西尾の抹茶。厳選された一番摘み抹茶と国内産低菌クロレラを使用。
鮮やかなグリーンの仕上がりは焼菓子に最適です。

原材料：抹茶、クロレラ
原産国：日本　荷姿：500g×24、1kg×10

AF　Wサクラ・プラス（国産桜）

脱塩した桜葉漬・桜花漬をペースト状にし、加熱、色素をプラスしました。
これ一つで自然な桜の色・味・風味をつけることができます。アルミフリーの商品です。

原材料：桜ペースト（桜花塩漬、砂糖、桜葉塩漬）（国内製造）、砂糖、水あめ／クチナシ色素
原産国：日本　原料原産地：日本　荷姿：500g×20 袋

桜花塩漬（国産）

国産・八重桜の花を白梅酢に漬込み、塩漬にしました。

原材料：桜の花（国産）、漬け原材料（食塩、梅酢）／酸味料、ミョウバン
原産国：日本　原料原産地：日本　荷姿：80g×15 袋 ×2 合、1kg×10 袋

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

札幌支店	〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1	TEL. 011-772-9888	名古屋支店	〒455-0077 名古屋市港区小割通 3-22-1	TEL. 052-363-3001
仙台支店	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33	TEL. 022-352-5237	大阪支店	〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1	TEL. 06-4866-2151
新潟支店	〒950-0863 新潟市東区卸新町 2-848-15	TEL. 025-275-5136	福岡支店	〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1	TEL. 092-574-1585
埼玉支店	〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7	TEL. 048-654-1420	熊本出張所	〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47	TEL. 096-285-4202
東京支店	〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13	TEL. 03-3767-0141	本社	〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5	TEL. 03-3503-0531