



2023
Spring

au printemps

— 春いろのなめらかティラミス —

桜の上品な香りに苺の酸味はバランスのとれた味わいです。春らしい彩りが目を引きま

配合

※150cc のカップ
30 個分

作り方

マスカルポーネチーズ 500g
 生クリーム 1000g
 グラニュー糖 200g
 グランベル ゼラチンパウダー 200 15g
 水 75g
 W サクラ・プラス (生地中 5% 添加) 88g
 スポンジ 適量
 グランベル 冷凍フリーズピューレ 適量

 ホイップクリーム 適量
 さくらパールチョコ (国産桜) 適量
 苺 適量

- ① シート状のスポンジを 3cm 角でカットして、上にグランベル 冷凍フリーズピューレを塗る。
- ② グランベル ゼラチンパウダー 200 を水でふやかしておく。
- ③ マスカルポーネにグラニュー糖、W サクラ・プラスを加え なめらかになるまで混ぜる。
- ④ 湯せんで溶かした②に③を馴染ませながら混ぜ合わせる。
- ⑤ 8 部立てにした生クリームを④に混ぜ合わせたらティラミス 生地をカップに絞る。
中心に①を入れさらにティラミス生地を絞る。冷蔵庫で冷やし 固める。
- ⑥ ホイップクリーム、苺、さくらパールチョコ (国産桜) で デコレーションする。

使用原材料

グランベル 冷凍フリーズピューレ



イチゴを 10% 加糖し、ピューレにした製品。
自然のままの味わいです。加熱殺菌済み。

原材料：いちご、砂糖
 原産国：フランス
 荷 姿：1kg×6



グランベル ゼラチンパウダー 200



ゼリー強度 190 ~ 210g。
溶解しやすい作業性に優れた豚皮を原料にしたゼラチンパウダーです。

原材料：ゼラチン
 原産国：ドイツ
 荷 姿：1kg×12

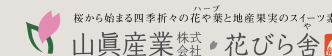


山眞産業 W サクラ・プラス



脱塩した桜葉漬・桜花漬を加糖ペーストにし、色素をプラスしました。
これ一つで桜の色・味・風味をつけることができます。

原材料：砂糖 (国内製造)、水あめ、桜花塩漬、桜葉塩漬、梅酢
 /コチニール色素、pH 調整剤
 原産国：日本 原料原産地：中国
 荷 姿：100g×15 袋 ×2 合、500g×20 袋

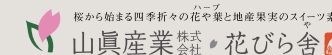


山眞産業 さくらパールチョコ (国産桜)



サクサク食感の小さな粒状シリアルにさくらチョコレートをコーティング。
国産の桜花・桜葉を使用しています。

原材料：ココアバター (外国製造)、砂糖、乳糖、全粉乳、小麦クランチ、植物油脂、
 桜加工品、水あめ / 香料、乳化剤、光沢剤、着色料 (赤ダイコン色素、
 赤ビート色素)、酸味料、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)
 原産国：日本 原料原産地：日本
 荷 姿：50g×15 袋 ×2 合、500g×10 袋





— アレンジクロワッサン・春の香り —

芳醇なバターの香りのクロワッサンを桜素材でデコレーション。
華やかさとボリューム感のある仕上がりです。

配合

ブリドール AOP クロワッサン 60g (発酵前)・・・適量
なめらか桜あんペースト (国産桜)……………適量
さくらパールチョコ (国産桜)……………適量
さくらホイップ (国産桜)……………適量
桜花塩漬 軸切 5mm……………適量

作り方

- ① 凍ったままのブリドール AOP クロワッサンを鉄板にのせ、温度 28℃、湿度 90%で 120 分発酵させる。
- ② 190℃に予熱したオーブンで 14 分程焼成する。
- ③ 粗熱が取れたら包丁で切れ目を入れて、なめらか桜あんペースト (国産桜)、さくらパールチョコ (国産桜)、脱塩した桜花塩漬でデコレーションする。

使用原材料

ブリドール AOP クロワッサン 60g (発酵前)



シャラント・ポワトゥー AOP バターを 23.1% 配合したリッチな風味のクロワッサン。
発酵を必用とするが、その分、フランス最高級バターの風味が活きています。

原材料：小麦粉、バター、砂糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、卵、小麦グルテン
／乳化剤、ビタミンC、酵素、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)
原産国：フランス 荷 姿：60g×180 個

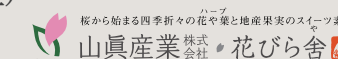


山真産業 なめらか桜あんペースト (国産桜)



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

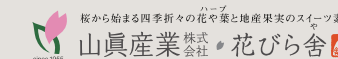


山真産業 さくらパールチョコ (国産桜)



サクサク食感の小さな粒状シリアルにさくらチョコレートをコーティング。国産の桜花・桜葉を使用しています。

原材料：ココアバター (外国製造)、砂糖、乳糖、全粉乳、小麦クランチ、植物油脂、桜加工品、水あめ
／香料、乳化剤、光沢剤、着色料 (赤ダイコン色素、赤ビート色素)、酸味料、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)
原産国：日本 原料原産地：日本
荷 姿：50g×15 袋×2 合、500g×10 袋

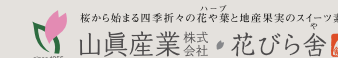


山真産業 さくらホイップ (国産桜)



解凍するだけで簡単に使用できる桜風味のホイップです。国産の桜花・桜葉を使用しています。

原材料：植物油脂 (国内製造)、水あめ、ぶどう糖、麦芽糖、砂糖、脱脂粉乳、乳たんぱく、
桜パウダー (デキストリン、桜ペースト (桜花塩漬、桜葉塩漬)、寒天、砂糖、桜エキス)
／安定剤 (加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、リン酸塩 (Na)、着色料 (クチナシ、
パプリカ色素、アカビート)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
原産国：日本 原料原産地：日本 荷 姿：500ml×20 本

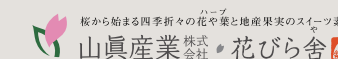


山真産業 桜花塩漬 軸切 5mm



扱いやすいように桜花塩漬を軸の長さを揃えています。

原材料：桜の花 (中国産)、食塩、梅酢／クエン酸
原産国：日本 原料原産地：中国
荷 姿：100 花×100 袋





Sante Sakura

2023
Spring

et pistache



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

— 桜とピスタチオのタルト —

桜とグランベリー、ピスタチオの新鮮な組み合わせです。

酸味の効いたドライグランベリーがアクセントに。ピスタチオの濃厚な味わいと香りを楽しめます。

配合

※4個分

【桜あんガナッシュ】

桜あん…………… 100g
ホワイトチョコレート…………… 90g
生クリーム…………… 25g

【ピスタチオクリーム】

生クリーム…………… 100g
グラニュー糖…………… 8g
グランベル ピスタチオペースト…………… 20g

ドライグランベリーのチェリーブランデー漬け※… 35g

DI 冷凍バタータルトカップ…………… 4個

DI ピスタチオ キザミ 2mm…………… 適量

洋生ホワイトチョコレート…………… 適量

作り方

- ① DI バタータルトカップにドライグランベリーのチェリーブランデー漬を 5g のせる。お好みで洋生チョコレートを内側に塗る。
(タルトの吸湿防止)
- ② 桜あんガナッシュを作る。ホワイトチョコレートに生クリームを溶かしたら桜あんを混ぜ合わせ、①のタルトカップに流し込み冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ ピスタチオクリームを作る。8 部立てにした生クリーム、グラニュー糖にグランベルピスタチオペースト、DI ピスタチオ キザミを飾る。

※ドライグランベリーのチェリーブランデー漬けの作り方
ドライグランベリーを容器に入れチェリーブランデーを浸かるまで
注ぎ 1 日以上漬込む。

IKEDEN
CORPORATION

使用原材料

DI 冷凍バタータルトカップ



バターの配合量（23.6％）は、タルトとしては極限の数値。
バターの風味が香ばしい高級洋菓子店のタルトが、解凍するだけで味わえます。

原材料：小麦粉、バター、砂糖、卵、ショートニング、食塩
／ベーキングパウダー、（一部に乳成分・卵・小麦を含む）
原産国：ベトナム 荷 姿：約 18g×48 個 ×6B

グランベル ピスタチオペースト



希少なイタリア南部シシリー島のピスタチオを使用したペースト。
豊かな風味と滑らかさが特徴で、生地やクリームを鮮やかに色付けします。

原材料：ピスタチオ／着色料（クチナシ）
原産国：イタリア
荷 姿：400g×12 本

DI ピスタチオキザミ 2mm



カリフォルニア産のピスタチオを 2mm 前後にカットした製品。
トッピングや練り込みに最適です。

原材料：ピスタチオ
原産国：アメリカ
荷 姿：1kg×12 袋

ドライ グランベリー



鮮やかな赤色をしたつるこけももの果実。
酸味が強く、ビタミン C、ペクチンが豊富です。

原材料：砂糖、グランベリー、サンフラワー油
原産国：アメリカ
荷 姿：2kg

山眞産業 桜あん



桜葉ミンチを練り込み、香り豊かな餡に仕上げました。

原材料：白生あん（白いんげん豆（ミャンマー産））、砂糖、桜葉塩漬（桜葉、食塩）
／トレハロース、クチニール色素
原産国：日本 原料原産地：中国（桜葉）、ミャンマー（白いんげん豆）
荷 姿：250g×50 袋、1kg×12 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



— 桜の春めきリーフパイ —

サクサクのリーフパイに風味豊かな桜のパウダーをトッピングしました。
 手軽に春の味わいを楽しめます。

配合

DI 冷凍リーフパイ大 適量
 グラニュー糖 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 冷凍リーフパイ大の片面にグラニュー糖をたっぷり付けて 190℃に予熱したオーブンで 15 分焼成。
- ② 粗熱がとれたら W サクラパウダー（国産）赤ビート色素を茶こしで振りかける。

使用原材料

DI 冷凍リーフパイ大

バター風味が良いリーフパイが焼くだけで簡単に作れる。サイズ、価格も手ごろなおすすめ品です。



焼成後



焼成前

原材料：小麦粉、バター、水、食塩、
 （一部に小麦・乳成分を含む）

原産国：フランス

荷 姿：18g×420 枚



山眞産業 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