

CONTENTS

■ 寿屋珈琲製品	1～8
■ コーヒー関連	9～10
■ 紅茶・お茶	11～13
■ ソフトドリンク・ワイン	14～18
■ エード・シロップ類・ソース類	19～21
■ マーガリン・ジャム 他	22～23
■ フルーツ缶・調理品 他	24～28
■ カレー・パスタ 他	29～32
■ 冷蔵品	33
■ アイスクリーム・冷凍ケーキ	34～38
■ 冷凍加工食品	39～46
■ 洗剤・割りばし・資材 他	47～49
■ 紙カップ・ペーパーフィルター・器具 他	49～53
■ コーヒーマシン	54～61
■ 飲食関連機器	62

 徳山営業所取扱

 冷蔵 冷蔵品

 徳山営業所のみ取扱

 冷凍 冷凍品

 ケース納品のみ

 受注発注ケース納品

 受注発注

 納品要相談

REGULER COFFEE



国際カフェイスティング競技会

- ※1 『寿屋Aプレミアムブレンド』 2014年金賞受賞
- ※2 『寿屋プレミアムエスプレッソ』 2015年金賞受賞
- ※3 『ゲンキチャカ』 2013年金賞受賞

BLEND COFFEE

それぞれのコーヒー豆の個性を最大限に引き出す、「アフターミックス製法」で、お好みにあった寿屋のブレンドをお選びいただけます。

寿屋ブレンド (Aブレンド)

1-1 ¥



寿屋珈琲の代表ブレンド。創業以来、広島の“喫茶店の味”として親しまれています。柔らかな苦味と甘味の中に、軽やかな酸味を感じられます。毎日飲んでも飽きのこない味です。

寿屋Aプレミアムブレンド

1-2 ¥



寿屋の代表ブレンド“寿屋ブレンド”をベースに、更に厳選された原料豆を使用し、小型プロバット焙煎機にて丹念に焼き上げています。※1

マイルドブレンド

1-3 ¥



浅めにローストしたブラジルサントスをベースに、軽い口当たり仕に仕上げました。アメリカンタイプのマイルドな味です。

ストロングブレンド I-IV

1-4 ¥



深めにローストしたコロンビアがベースで、力強い味わいに仕上げています。苦味とココの余韻をお楽しみください。4段階の濃さがお選びいただけます。

アイスコーヒー

1-5 ¥



スッキリとしたキレのある飲み口、飲み応えのある苦味を引き出すようにブレンドしました。クリアで引き締まった味わいを感じさせるアイスコーヒーです。

寿屋プレミアムエスプレッソ

1-6 ¥



エスプレッソの本場「イタリアの味」を再現しました。ミディアムハイ、シティローストに焼き上げることにより華やかな酸味、甘味を引き出しました。※2

クラシックブレンド

 1-7 ¥



寿屋珈琲の創業は昭和22年。その当時の味を再現しました。苦味、酸味、甘味のバランスがよく、ココのあるコーヒーです。

イタリアンエスプレッソ

1-8 ¥



しっかりとした味わいを抽出できるようにフルシティロースト～イタリアンローストの間でローストした豆をブレンドしました。濃厚でココのあるエスプレッソです。

希望の香り

徳なし 2-1 ¥



中国(地方)コーヒー商工組合会員の永年の経験とノウハウを結集して作られた共通レシピのブレンドコーヒーです。希望を胸に明日へ…コーヒーに携わる者たちの切なる想いが込められた逸品。

エメラルドマウンテンブレンド 2-3 ¥

ブルーマウンテンブレンド 2-4 ¥

キリマンジャロブレンド 2-5 ¥

モカブレンド 2-6 ¥

キューバブレンド 徳なし 2-7 ¥

瀬戸内珈琲

徳なし 2-2 ¥



瀬戸内の老舗コーヒーロースター三社「日珈(愛媛)・蠣三珈琲(香川)・寿屋珈琲(広島)」が結集して作り上げた、豊かで穏やかな瀬戸内海をイメージした、バランスのとれたコーヒーです。

SINGLE ORIGIN

世界各国の高品質な珈琲豆を使用しています。各豆ごとの多様な個性をお楽しみいただけます。

ゲシャ チャカ エチオピア

2-8 ¥



世界最高級品種のひとつ。ゲイシャ種特有のフローラルな花のような香り、余韻の優しい酸味と甘味をお楽しみください。※3

ブラジル ショコラ

2-9 ¥



ブラジル産スペシャルティコーヒー。重厚感、安定感のある甘味が特徴。ナッツ、チョコレートのようなフレーバーとフルーティさを持ち合わせています。

モカ イルガチャフェ

2-10 ¥



エチオピア産スペシャルティコーヒー。独特なモカフレーバーがあり、上品な酸味にバランスのとれたボディ。エキゾチックでフルーティな味わいです。

バリ アラビカ 神山

2-11 ¥



インドネシア産スペシャルティコーヒー。バリ島から届いた、心安らぐ爽やかな香りのコーヒーです。甘味・苦味・酸味のバランスがよいコーヒーです。

エメラルドマウンテン

2-12 ¥



コロンビアで収穫されたコーヒー豆の中から選び抜かれた、わずか3%にも満たないコーヒーだけが「エメラルド」の名を冠することができます。まさにコロンビアコーヒーの最高級品です。

ブルーマウンテン No1

2-13 ¥



ジャマイカの最高級コーヒー。ブルーマウンテン山脈のブルーマウンテン地区で栽培されます。最上級にランクされる「No1」は非常に高いバランスのとれたコーヒーです。

ガテマラ SHB

2-14 ¥



ガテマラではコーヒー豆を産地の標高で等級分けし、標高1350m以上で収穫されたコーヒー豆を「SHB」と呼びます。独特な果実香を持ち、酸味とコクが特徴です。

カフェインレスコロンビア

2-15 ¥



カナダのスイスウォーター社独自のカフェイン除去方法で、薬品を使用せず水を使用して、カフェインを90%以上カットしています。コーヒーの風味をしっかりと味わえます。

ブラジル サントスNo2 2-16 ¥

コロンビア スプレモ 2-17 ¥

モカ シダモ 2-18 ¥

マンデリン 2-19 ¥

キューバTL 2-20 ¥

ベトナム バレルエイジド 徳なし 2-21 ¥

DRIPBAG COFFEE



雑味が出にくい
カップオンタイプ

バッグがコーヒー
に浸からない!



DRIPBAG

寿屋珈琲で人気の珈琲をドリッパーバッグにしました。
お湯を注ぐだけで簡単に本格的な珈琲をお召し上がりいただけます。

浪漫香る珈琲 (寿屋ブレンド)

3-1 ¥



寿屋珈琲の代表ブレンド。創業以来、広島の“喫茶店の味”として親しまれています。柔らかな苦味と心地よい甘味の中に、軽やかな酸味を感じられます。

寿屋 Aプレミアムブレンド

3-2 ¥



寿屋の代表ブレンド“寿屋ブレンド”をベースに、更に厳選された原料豆を使用し、小型プロバット焙煎機にて丹念に焼き上げました。

エメラルドマウンテン

3-3 ¥



コロンビアで収穫されたコーヒー豆の中から選び抜かれた、わずか3%にも満たないコーヒーだけが「エメラルド」の名を冠することができます。まさにコロンビアコーヒーの最高級品です。

カフェインレスコロンビア

3-4 ¥



カナダのスイスウォーター社独自のカフェイン除去方法で、薬品を使用せず水を使用して、カフェインを90%以上カットしています。コーヒーの風味をしっかりと味わえます。

モカ イルガチャフェ

3-5 ¥



エチオピア産スペシャルティコーヒー。独特なモカフレーバーがあり、上品な酸味にバランスのとれたボディ。エキゾチックでフルーティな味わいです。

ブラジル ショコラ

3-6 ¥



ブラジル産スペシャルティコーヒー。重厚感、安定感のある甘味が特徴。ナッツ、チョコレートのようなフレーバーとフルーティさを持ち合わせています。

ブルーマウンテンブレンド

3-7 ¥



最高級のジャマイカ産ブルーマウンテンがベースのオリジナルブレンド。甘味、苦味、酸味、コク、香りのバランスがとれた贅沢な味わいのコーヒーです。

希望の香り

3-8 ¥



中国(地方)コーヒー商工組合会員の永年の経験とノウハウを結集して作られた共通レシピのブレンドコーヒーです。希望を胸に明日へ…コーヒーに携わる者たちの切なる想いが込められた逸品。

DRIPBAG SET

ご自宅でのご利用はもちろん、手土産やプチギフト等
さまざまなシーンでご利用いただける商品をご用意しています。
※コーヒーによって対応できる規格は異なります。



徳用各種30P箱入 4-1 ¥

全てのドリップバッグをご用意できるお買い得パックです。色んな味が楽しめるバラエティパックもございます。



浪漫香る珈琲10P 4-2 ¥

ブルーマウンテンブレンド 10P 4-3 ¥



寿屋Aプレミアムブレンド12P 4-4 ¥

モカイルガチャフェ12P 4-5 ¥

希望の香り12P 4-6 ¥

カフェインレスコーヒー12P 4-7 ¥



寿屋Aプレミアムブレンド6P 4-8 ¥

ブラジル ショコラ6P 4-9 ¥

モカイルガチャフェ 6P 4-10 ¥



寿屋とりどり珈琲12P 4-11 ¥

- ・寿屋Aプレミアムブレンド (8g×4袋)
 - ・エメラルドマウンテン (8g×2袋)
 - ・モカイルガチャフェ (8g×2袋)
 - ・ブラジルショコラ (8g×2袋)
 - ・カフェインレスコーヒー (8g×2袋)
- 化粧箱 307mm×135mm×48mm

DRIPBAG OEM

オリジナルデザインのドリップバッグを製作できます。
ノベルティや小売用など、用途に合わせてさまざまなシーンでご利用いただけます。



- お試しにもちょうど良い、1000個(最小ロット)から製作可能。
- 窒素ガス充填製造によって鮮度が長く保てます。
- 詳しくは営業担当までお問い合わせください。

LIQUID COFFEE



LIQUID COFFEE

自社工場で焙煎したコーヒー豆を使用。
 寿屋ならではのリキッドコーヒーをお楽しみください。



リキッドアイスコーヒー 5-1 ¥

無糖タイプ。すっきりとしてキレのある苦味が特徴。多くのレストランや喫茶店でご利用いただいています。

【規格】1,000ml 【ケース入数】6本



カフェオレベース 5-2 ¥

黒糖入り加糖タイプ。牛乳で割るだけで、簡単に美味しいカフェオレがお楽しみいただけます。
 ※4倍希釈

【規格】1,000ml 【ケース入数】6本



プレミアムアイスコーヒー 5-3 ¥

最高級豆ブルーマウンテンを使用。無糖でありながら、口にした時のほのかな甘みを感じる洗練されたクリアな味わいに仕上げています。

【規格】720ml 【ケース入数】12本



KG20LM 8-5 ¥

・リキッドコーヒー1000ml×3本
 化粧箱 245mm×247mm×80mm



KG-27C 8-6 ¥

・カフェオレベース 1000ml×3本
 化粧箱 245mm×247mm×80mm



KG-36P 8-7 ¥

・プレミアムアイスコーヒー720ml×3本
 (ブルーマウンテンブレンド)
 化粧箱 272mm×272mm×82mm

美味しいカフェオレの作り方

アイスカフェオレ

- ①氷を入れたグラスにカフェオレベースを50ml入れます。
- ②牛乳を150ml、①のグラスに注いでかき混ぜます。

ホットカフェオレ

- ①カップにカフェオレベース40mlを入れます。
- ②温めた牛乳を120ml注いでかき混ぜます。

KOTOBUKIYA SWEETS



COFFEE SWEETS

寿屋珈琲のコーヒーを使ったオリジナルコーヒースイーツです。コーヒータイトやプチギフトに最適です。



コーヒーバターケーキ

6-1 ¥

バターと卵黄をたっぷり使ってしっとり風味豊かに焼き上げたコーヒー味のバターケーキです。生地にコーヒーを練りこんであります。

【規格】直径約15cm



珈琲ゴーフレット

6-2 ¥

コーヒークリームをサンドしたゴーフレット。広島県の観光地のデザインの花印が入っているのでも土産にも最適です。

【規格】6枚

【ケース入数】36個



クロカンティ コーヒー&ナッツ

徳 6-3 ¥

フランス語で「クロッカ」。カリカリとした心地よい歯応えという意味の焼き菓子です。ナッツの食感とコーヒーの風味が絶妙です。

【規格】55g

【ケース入数】24個



コーヒーゼリー

6-4 ¥

焙煎したてのコーヒーをギュッと凝縮！濃厚でコクのあるコーヒーゼリーに仕上げました。

【規格】120g

【セット】3個入

(化粧箱入)

季節限定



珈琲アイスクリーム〔AROMA〕

6-5 ¥

寿屋珈琲のコーヒーを使った本格的なコーヒーアイスクリームです。濃厚ミルクと香り豊かなコーヒーのハーモニーをお楽しみください。

【規格】120ml

【セット】12個入

(保冷バッグ付)

【ケース入数】24個

【バルク入】2L

COFFEE GIFT



DRIPBAG COFFEE カップに乗せてお湯を注ぐだけのドリップバッグは、コーヒー器具を必要としないことから、様々なシーンでの贈り物の定番となっています。

KDC-25

7-1 ￥



- ・寿屋Aプレミアムブレンド(8g×6袋) 1箱
 - ・エメラルドマウンテン(8g×6袋) 1箱
 - ・ブラジルショコラ(8g×6袋) 1箱
 - ・カフェインレスコーヒー(8g×6袋) 1箱
- 化粧箱 305mm×235mm×60mm

KDC-30

7-2 ￥



- ・寿屋Aプレミアムブレンド(8g×6袋) 1箱
 - ・エメラルドマウンテン(8g×6袋) 1箱
 - ・ブラジルショコラ(8g×6袋) 1箱
 - ・カフェインレスコーヒー(8g×6袋) 1箱
 - ・モカイルガチャフェ(8g×6袋) 1箱
- 化粧箱 350mm×298mm×60mm

KDC-30DX

7-3 ￥



- ・寿屋Aプレミアムブレンド(8g×6袋) 1箱
 - ・エメラルドマウンテン(8g×6袋) 1箱
 - ・ブラジルショコラ(8g×6袋) 1箱
 - ・ブルーマウンテンブレンド(8g×6袋) 1箱
- 化粧箱 305mm×235mm×60mm

KDC-40

7-4 ￥



- ・寿屋Aプレミアムブレンド(8g×6袋) 1箱
 - ・エメラルドマウンテン(8g×6袋) 1箱
 - ・ブルーマウンテンブレンド(8g×6袋) 1箱
 - ・ブラジルショコラ(8g×6袋) 1箱
 - ・カフェインレスコーヒー(8g×6袋) 1箱
 - ・モカイルガチャフェ(8g×6袋) 1箱
- 化粧箱 350mm×298mm×60mm

KDC-50

7-5 ￥



- ・寿屋Aプレミアムブレンド(8g×6袋) 2箱
 - ・エメラルドマウンテン(8g×6袋) 2箱
 - ・ブルーマウンテンブレンド(8g×6袋) 2箱
- 化粧箱 350mm×298mm×60mm

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
寿屋	キリマンジャロ	1kg	7-6			●
寿屋	ジャバ	1kg	7-7			
寿屋	70thアニバーサリーブレンド	1kg	7-8			
寿屋	カフェ チーロ	1kg	7-9			
寿屋	モルト ショコラ	1kg	7-10			
寿屋	ドリップバッグ 浪漫香る珈琲 500P	500袋箱入	7-11			

包装や各種熨斗も承っております。

御中元や御歳暮、弔辞など用途に合わせてご利用いただけます。



REGULER COFFEE

寿屋の培ってきた焙煎、ブレンドの技術を大切な方への贈り物としてご利用いただけます。

KRC-30

8-1 ￥



- ・寿屋Aプレミアムブレンド150g粉 1袋
 - ・寿屋ブレンド150g粉 1袋
 - ・モカブレンド150g粉 1袋
 - ・キリマンジャロブレンド150g粉 1袋
- 化粧箱 305mm×235mm×60mm

KRC-40

8-2 ￥



- ・寿屋Aプレミアムブレンド150g粉 1袋
 - ・寿屋ブレンド150g粉 1袋
 - ・ブルーマウンテンブレンド150g粉 1袋
 - ・エメラルドマウンテンブレンド150g粉 1袋
- 化粧箱 305mm×235mm×60mm

KSC-45

8-3 ￥



- ・ゲシャ チャカ150g粉 1袋
 - ・ブラジル ショコラ150g粉 1袋
 - ・モカ イルガチャフェ150g粉 1袋
 - ・バリ アラビカ 神山150g粉 1袋
- 化粧箱 305mm×235mm×60mm

KRC-50

8-4 ￥



- ・ブラジル ショコラ150g粉 1袋
 - ・寿屋Aプレミアムブレンド150g粉 1袋
 - ・バリ アラビカ 神山150g粉 1袋
 - ・モカブレンド150g粉 1袋
 - ・寿屋ブレンド150g粉 1袋
 - ・ブルーマウンテンブレンド150g粉 1袋
- 化粧箱 350mm×298mm×60mm

SEASONS GIFT

注ぐだけの本格アイスコーヒーは、長年夏のギフトで定番です。様々なバリエーションをご用意しています。

KG-20LM

8-5 ￥



- ・リキッドコーヒー無糖 1000ml 3本
- 化粧箱 245mm×247mm×80mm

KG-27C

8-6 ￥



- ・カフェオレベース 1000ml 3本
- 化粧箱 245mm×247mm×80mm

KG-36P

8-7 ￥



- ・プレミアムアイスコーヒー720ml 3本
(ブルーマウンテンブレンド)
- 化粧箱 272mm×272mm×82mm

夏季限定

KG-26J

8-8 ￥



- ・寿屋コーヒーゼリー3個入り 3箱
- 化粧箱 272mm×272mm×82mm

夏季限定

KG-24V

8-9 ￥



- ・リキッドコーヒー無糖1000ml 1本
 - ・カフェオレベース1000ml 1本
 - ・寿屋コーヒーゼリー3個入り 1箱
- 化粧箱 245mm×247mm×80mm

夏季限定

KG-36LM

8-10 ￥



- ・リキッドコーヒー無糖1000ml 6本
- 化粧箱 240mm×160mm×260mm

※その他、ご予算に応じて取扱いございます。

コーヒー関連

Coffee Relation

富士コーヒーファミリー50P 9-1 ￥



トランス脂肪酸0g、クリーミーでライトな味わいがコーヒー、紅茶をさらに美味しく。
【規格】4.5ml×50個
【ケース入数】10袋
【賞味期限】120日(常温、未開封)
【保存方法】常温保存



徳

富士コーヒーファミリー(乳脂肪入り) 9-2 ￥



乳脂肪分6.0%入り。乳脂肪がコーヒー、紅茶をまろやかにします。
【規格】4.5ml×20個
【ケース入数】25袋
【賞味期限】90日(常温、未開封)
【保存方法】常温保存



雪印メグミルクLLコーヒークッキング&ホワイト 9-3 ￥



植物性脂肪タイプ。耐熱性・耐酸性を付与。コーヒーと調理用で使用。長期保存可能品。

【規格】500ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】90日

徳

雪印メグミルクLLコーヒークッキング&マイルド 9-4 ￥



混脂タイプ。耐熱性・耐酸性を付与。コーヒーと調理用で使用。長期保存可能品。

【規格】500ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】90日

徳

カップ印 カップシュガー 9-5 ￥



グラニュー糖を3g小分け包装しました。レストラン、ホテルなど業務用に最適です。

【規格】
3g×300
【ケース入数】
6入

徳

フォレストパックス ホワイトシュガー 9-6 ￥



企業名が入ってない、ほぼ無地のデザインで人気の四角いタイプのシュガーです。

【商品詳細】
3g×200個
1包: 45mm×65mm
グラニュー糖
【賞味期限】
賞味期限なし

フォレストパックス アイスドングシュガー 9-7 ￥



冷たい飲み物にも溶けやすい顆粒状のお砂糖で、ポーションシロップと同じように使えます。賞味期限がなく、ホットにも使えます。

【商品詳細】
5g×120個
1包: 45mm×80mm
グラニュー糖
【賞味期限】
賞味期限なし

カップ印 フランス風角砂糖(ホワイト) 9-8 ￥



フランスのティータイムに上品に演出する、伝統的なスタイルの角砂糖です(国産品)。

【規格】1kg



カップ印 フランス風角砂糖(ブラウン) 9-9 ￥



フランスのティータイムに上品に演出する、伝統的なスタイルの角砂糖です(国産品)。

【規格】1kg



ラ・ペルーシュ シュガーホワイト 10-1 ￥



【規格】
2.5kg
1粒約5g 約500粒
【ケース入数】
本

ラ・ペルーシュ シュガーブラウン 10-2 ￥



【規格】
2.5kg
1粒約5g 約500粒
【ケース入数】
本

カップ印 フランス風角砂糖 10-3 ￥



フランスのティータイムを上
品に演出する、伝統的なスタ
イルの角砂糖です(国産品)。

【規格】 250g



スズラン印 グラニュー糖 10-4 ￥



さらさらとした感じの高純度
のお砂糖です。くせのない淡
白な甘さなのでコーヒー、紅
茶などの飲料、お菓子などに
最適です。

【規格】
1kg
【ケース入数】
20入

徳

カップ印 ガムシロップ 10-5 ￥



果糖のさわやかな甘さが、ア
イスコーヒーなどの風味を引
き立て、おいしく仕上げます。

【規格】 13g×20
【ケース入数】 20入
【賞味期限】 製造から1年



徳

カップ印 ガムシロップ カロリーゼロ 10-6 ￥



ダイエット中の方やカロリー
が気になる方にうれしいカロ
リーゼロのガムシロップです。

【規格】 7g×50
【ケース入数】 8入
【賞味期限】 製造から1年



徳

キャプテン ガムシロップ 10-7 ￥



【規格】
1000ml
【ケース入数】
15本入
【賞味期限】
24ヵ月

徳

フジスコ ガムシロップ 10-8 ￥



アイスコーヒーや甘味付けに
使用出来るガムシロップで
す。喫茶店や居酒屋でのド
リンクベースでオリジナル飲料
としてご使用頂けます。

【規格】
1800ml
【ケース入数】
8本入
【賞味期限】
24ヵ月

徳

カフェトピア クリーミングパウダー 10-9 ￥



たっぷり400g入った植物性
のクリーミングパウダー。ま
るやかでくせが無く、コー
ヒー・紅茶の風味が引き立ち
ます。さっと溶けてダマにな
らず、なめらかな口当たりを
お楽しみいただけます。(国
内リパック)

【規格】 400g
【ケース入数】 12袋
【賞味期限】 24ヵ月
【保存方法】 常温

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
大塚製糖	コーヒーシュガー(ジャミ)	450g	10-10			
味の素	パルスイート 業務用	120本入り	10-11			

コーヒ
ー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク・
ワイン

干ドシロップ類
ソース類

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カスタード・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・器他

コーヒーマシン

飲食関連機器

紅茶・お茶

Black Tea・Tea

寿屋 セイロン紅茶(リーフ) 11-1 ¥



クセが少なくバランスの取れた飲みやすい紅茶です。

【規格】
250g
【賞味期限】
12ヵ月



徳

日東紅茶 デイ&デイ T/B 11-2 ¥



香り高いスリランカのハイグロウンとコクのあるインドのアッサム茶のブレンドティー

【規格】100袋入り/箱
【賞味期限】24ヵ月



徳

FAUCHON 紅茶ファッションブレンド(缶入り) 11-3 ¥



柑橘類のエキス、バニラ、ラベンダーの香りをプラスした蒼沢な香りと味わいのフレイバーティーです。

【規格】125g
【賞味期限】36ヵ月



FAUCHON 紅茶モーニングブレンド 11-4 ¥



清々しい香りとすっきりとした味わいを兼ね備えた絶妙なブレンドが朝の紅茶として人気の高いブレンドティー。

【規格】125g
【賞味期限】36ヵ月



FAUCHON 紅茶アールグレイ 11-5 ¥



わやかな柑橘系のベルガモットの香りが人気の高い紅茶。

【規格】125g
【賞味期限】36ヵ月



FAUCHON 紅茶アップル 11-6 ¥



厳選したセイロン(スリランカ)ティーに、上品なアップルの香りをつけた、ファッションの紅茶を一躍有名にした原点。

【規格】125g
【賞味期限】36ヵ月



トワイニング リキッド アールグレイ(無糖) 11-7 ¥



ベルガモットの爽やかな香りが特長。アイスティー特有の濁りの心配がありません。

【規格】1000ml
【ケース入数】6入
【賞味期限】240日



GS アールグレイティー(無糖) 11-8 ¥



ベルガモットのフルーティーで爽やかな香りとスッキリとした味わいを楽しめるアイスティーです。

【規格】1000ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】9ヶ月



徳

GS ダージリンティー(無糖) 11-9 ¥



ダージリンは"紅茶のシャンパン"と呼ばれ、ダージリンの風味と香りを楽しんでいただける紅茶です。

【規格】1000ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】9ヶ月



コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク・
ワイン

エトシロソノ類
ソーダ

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カレー・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・費他

コーヒーマシン

飲食関連機器

三井農林 TC 三角TBダーズリン 12-1 ¥



ティーカップにぴったりサイズの三角不織布タイプ。淡いオレンジの水色と奥深い香りが広がります。

【規格】
1.8g×50p



原寿園 粉末緑茶玄米茶 ほっと 12-6 ¥



茶葉・玄米とも国産100%使用。回転寿司屋さんでおなじみのティーパックタイプ。

【規格】1.5g×100p
【賞味期限】12カ月



三井農林 TC 三角TBアールグレイ 12-2 ¥



ティーカップにぴったりサイズの三角不織布タイプ。ベルガモットの香りと紅茶のハーモニーをお楽しみ下さい。

【規格】
1.8g×50p



OSK はと麦茶 延寿 12-7 ¥



はと麦茶に、はぶ茶・大麦・小豆・ミカンの皮・しそ・熊笹など8種類を配合した健康茶。

【規格】8g×32p
【賞味期限】24カ月



ニッソーリレー 昆布茶 12-3 ¥



利尻昆布を使用したまろやかな風味の昆布茶です。

【規格】
1kg(500g×2)
【賞味期限】
24カ月



OSK ニューファミリー煎茶T/B 12-8 ¥



本品は、1袋2gにパックした緑茶ですので、便利で簡単においしいお茶が楽しめます。ご家族お揃いでご愛飲ください。美味しさを保つため、個包装にチッ素充填しております。

【規格】
2g×100p
【ケース入数】
12袋
【賞味期限】
12ヶ月



ニッソーリレー うめ昆布茶 12-4 ¥



利尻昆布と梅肉をブレンドした料理の隠し味にも最適なうめ昆布茶です。

【規格】
1kg(500g×2)
【賞味期限】
24カ月



OSK ニューファミリーほうじ茶T/B 12-9 ¥



本品は、緑茶をよく焙じた、味・香りの良いほうじ茶です。ティーバッグ加工している為、便利で簡単においしい、ほうじ茶が楽しめます。ご家族お揃いでご愛飲ください。

【規格】
2g×100p
【ケース入数】
12袋
【賞味期限】
24ヶ月



原寿園 加工用抹茶 12-5 ¥



料理やスイーツ・アイスなど幅広く加工用抹茶として経済的な業務用抹茶。

【規格】200g
【賞味期限】8か月



メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
HOASEN	ハス茶	70g×10P	12-10			
ホッパドール	ローズヒップ	20TB	12-11			●
ホッパドール	ペパーミント・リーフ	20TB	12-12			●
ジーエ	アップルティー	1L	12-13			

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・
ワイン
干ドシロップ類
ソーシ類
マカロン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
カスター・
パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器



紅茶



サー・トーマス・リプトン(リーフ)

「サー・トーマス・リプトン」とは

世界中の最も高名な産地から厳選された茶葉のみを使用するリプトンのプレミアムシリーズ。

ダーズリン

徳

13-1 ¥



「紅茶のシャンペン」と珍重されるインドを代表する世界的な銘茶。

【規格】 220g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 37ヵ月

アールグレイ

徳

13-3 ¥



ベルガモットのフレーバーで着香した伝統的なフレーバーティー。

【規格】 220g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 37ヵ月

アッサム

徳

13-2 ¥



甘い柔らかな香りと濃厚な飲みごたえでミルクとの相性も抜群。

【規格】 220g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 37ヵ月

ディンブラ

徳

13-4 ¥



バランスが良くクセのない優雅な味と香りはどんな飲み方にも合います。

【規格】 250g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 37ヵ月

リプトン(リーフ)

レストランブレンド

13-10 ¥



ロングセラー商品。100%セイロンティーを使ったスペシャルブレンドです。

【規格】 2260g
【ケース入数】 4入
【賞味期限】 37ヵ月

エクストラクオリティ セイロン

13-11 ¥



“ヌワラエリヤ”がベースのピュアセイロンティー。香りの高さが自慢です。

【規格】 450g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 37ヵ月



リプトン(ティーバッグ)

イエローラベルティーバッグ50

13-5 ¥



独自の製法と高いブレンド技術によって、優れた水色、香り、味わいが楽しめます。

【規格】 2g×50袋
【ケース入数】 16入
【賞味期限】 25ヵ月

徳

ダーズリンティーバッグPP個包装

13-6 ¥

世界三大銘茶の一つ、インド・ダーズリン地方の茶葉を厳選。

【規格】 2g×50袋 【ケース入数】 18入

【賞味期限】 37ヵ月



徳

アールグレイティーバッグPP個包装

13-8 ¥

柑橘系のベルガモットが香るフレーバーティー。

【規格】 2.1g×50袋 【ケース入数】 18入

【賞味期限】 37ヵ月



徳

オレンジハーブティーバッグPP個包装

13-7 ¥

甘酸っぱいフルーティーなおいしさのハーブティーです。

【規格】 2.1g×50袋 【ケース入数】 18入

【賞味期限】 37ヵ月



ピーチ&マンゴーティーバッグPP個包装

13-9 ¥

甘いピーチ&マンゴーの完熟度を楽しめます。

【規格】 1.8g×50袋 【ケース入数】 18入

【賞味期限】 37ヵ月



リプトン(機能性)

ロイヤルミルクティー用濃縮紅茶

13-12 ¥



ミルクを加えるだけで提供できる、コクのあるリッチな味わいのロイヤルミルクティー。

【規格】 1000ml
【ケース入数】 6入
【賞味期限】 9ヵ月



コールドブリューバッグアールグレイ

13-13 ¥



常温水でわずか5分でおいしいアイスティーが出来ます。爽やかなベルガモットフレーバー。

【規格】 13g×30袋
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 25ヵ月



ソフトドリンク・ ワイン

Soft Drink・Wine

ミニッツメイド オレンジ100% 14-1 ￥



①手摘み高地栽培オレンジ使用②完熟オレンジを使用③丸搾り&フレッシュスクイーズ製法

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
6ヵ月



ミニッツメイド ピンク・グレープフルーツ100% 14-2 ￥



リコピンを豊富に含む厳選された果実を使用。フルーティーで程よい甘さが楽しめます。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
6ヵ月



ジューシー アップル100 14-3 ￥



りんごのさっぱりとした味と甘酸っぱい香りが楽しめるクリアタイプの果汁100%ジュースです。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
240日



徳

ジューシー トロピカルマンゴー 14-4 ￥



上品な甘味と濃厚な風味が特徴の厳選されたアップルマンゴーを使用。まろやかな口当たりで、マンゴーの果実を食べているかのような飲み心地です。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
240日



徳

カゴメ オレンジジュース 14-5 ￥



オレンジを丁寧に搾った100%ジュース。香り、のどごし、鮮やかな色が特長です。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
6ヵ月



カゴメ レッドオレンジジュース 14-6 ￥



シチリア産ブラッドオレンジ本来の酸味とビター感を生かし、美味しく仕上げました。

【規格】1000ml
【ケース入数】6本
【賞味期限】3ヵ月



デューランド グアバジュース 14-7 ￥



風味豊かなグアバ果汁をベースに爽やかなぶどう果汁をブレンドし、飲みやすく仕上げました。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
12本
【賞味期限】
395日



ジューシー みかん 100 14-8 ￥



太陽の光をいっぱい浴びて育った九州産の温州みかんを100%使用した深みのある味をお楽しみいただけます。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
180日



受発C納

カゴメ トマトジュース 低塩 14-9 ￥



カゴメが90年以上かけて品種改良した完熟トマトが原料。機能性表示食品です。(有塩)

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
9ヵ月



徳

コーヒー

紅茶・お茶

ソフトドリンク・
ワイン

干ドシロップ類

マカロン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カレー・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー・
フィルター・雑貨他

コーヒーマシン

飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 エンドシロップ類
 ソース類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスレー・
 カレー・
 パスタ他
 冷蔵品
 アイスクリューム・
 冷凍ケーキ
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし
 資材他
 紙カップ・ペーパー
 フィルター・器他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

POM ポンジュース

15-1 ¥



酸味と甘味のバランスがよい温州みかん果汁と、爽やかな香りのオレンジ果汁を最適な割合でブレンドした、味わい豊かなジュースです。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
6か月



徳の
のみ

ジューシー ウーロン茶

15-6 ¥



中国福建省で生産される茶葉を使用し、熊本のおいしい水を使って抽出し、香り高くコクのあるものとしてしました。四季を通してこの深い味わいをお楽しみ下さい。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
360日

受発
C納

カゴメ 野菜生活100ホテルレストラン用

15-2 ¥



1食分の野菜+たっぷりビタミンC、ビタミンA。砂糖・食塩・甘味料不使用。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
9か月



徳
受発
C納

ジューシー オレンジ100

15-7 ¥



香り豊かなオレンジ果汁に、まろやかな甘みの温州みかん果汁をブレンドした果汁100%ジュースです。九州産の温州みかん果汁をブレンドしました。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
240日



受発
C納

カゴメ レッドグレープジュース

15-3 ¥



赤ブドウ果汁特有の色、甘い香りとキレのあるおいしさのグレープジュースです。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
6か月



受発
C納

ジューシー 桃果

15-8 ¥



白桃の瑞々しくジューシーな味わいと濃厚な甘みをそのままお楽しみいただけます。果肉感のあるとろっとした口当たりと豊潤な香り、桃の果実を食べているような飲み心地です。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
240日



受発
C納

カゴメ ピーチジュース

15-4 ¥



上質な甘みと香りを持つ100%ジュース(加糖)。まろやかな口当たりをお楽しみください。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
3か月



受発
C納

ジューシー グレープ 100

15-9 ¥



ルビーのような赤色、まろやかな甘みとリッチな味わいが特徴のレッドグレープと上品な香りですっきりとした甘さが特徴のホワイトグレープをブレンドした100%ジュースです。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
240日



徳
のみ
受発
C納

ジューシー パイナップル100

15-5 ¥



パイナップルの甘い香りが特徴の爽やかな飲みごこちの100%ジュースです。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
240日



受発
C納

カゴメ ホテルレストラン用グリーンスムージー

15-10 ¥



14種類の野菜と3種類の果実をブレンドしたグリーンスムージーです。緑の色合いとフルーティーで濃厚な味わいが特徴です。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
270日



受発
C納

コカ・コーラ

16-1 ¥



喉の渴きを癒すだけでなく、ココロとカラダの両方をリフレッシュし、前向きな楽しい気分へとスイッチしてくれます。

【規格】
160ml
【ケース入数】
30缶
【賞味期限】
12ヵ月



受発
C

ハーダース フロリダフローズン オレンジジュース

16-6 ¥



完熟果実の美味しさを凍結したこだわりのストレートオレンジジュース

【規格】
1,800ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
36ヵ月



冷凍

カナダドライ ジンジャーエール

16-2 ¥



甘すぎない泡、爽やかな刺激。楽しさに華を添える、ドライな刺激。華やかに大人の喉と心を潤してくれる炭酸飲料です。

【規格】
160ml
【ケース入数】
30缶
【賞味期限】
12ヵ月



受発
C

ハーダース フロリダフローズン グレープフルーツジュース

16-7 ¥



完熟果実の美味しさを凍結したこだわりのストレートグレープフルーツジュース

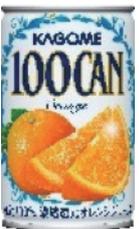
【規格】
1,800ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
36ヵ月



冷凍

カゴメ オレンジジュース

16-3 ¥



オレンジを丁寧に搾った100%ジュース。香り、のどごし、鮮やかな色が特長です。

【規格】
160g缶 × 6
【ケース入数】
30缶
【賞味期限】
18ヵ月



徳

フジスコ フラッパオーレフルーツMIX

16-8 ¥



フルーツ果汁入りフラッパオーレ用シロップ。炭酸割り、かき氷シロップ、アイスクリームシロップにも！

【規格】
1,000ml
【ケース入数】
8本
【賞味期限】
2年 + 1ヶ月



冷蔵品

カゴメ アップルジュース

16-4 ¥



ジュースに適した数種類のりんごを当社独自でブレンドした100%ジュースです。

【規格】
160g缶 × 6
【ケース入数】
30缶
【賞味期限】
18ヵ月

徳

カルピス Lパック

16-9 ¥



国産生乳と、100年間受け継いできた乳酸菌と酵母の発酵から生まれた、さわやかな風味のすこやかな飲み物です。ソフトドリンクやサワー、デザートなど様々なメニューにお使いいただけます。料飲店向けのお徳用サイズです。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
6本
【賞味期限】
10ヵ月

徳

カゴメ トマトジュース 低塩

16-5 ¥



カゴメが90年以上かけて品種改良した完熟トマトが原料。機能性表示食品です。

【規格】
190g缶 × 6
【ケース入数】
30缶
【賞味期限】
24ヵ月



徳

香味ゆず茶ユジャロン

16-10 ¥



正に果皮まで食べるゆず茶。水でも簡単に溶け、飲料・割材・トッピングに

【規格】 580g
【ケース入数】 12個
【賞味期限】 365日
【保存方法】 開封後冷蔵 調理方法は加水希釈・トッピング・ミキシング

徳

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・ワイン
干ドシロップ類
ソース類
マーガリン・ジャム他
フルーツ缶・調理品缶
カレー・パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・資材他
紙カップ・ペーパー・フィルター・器他
コーヒーマシン
飲食関連機器

コーヒー
紅茶・お茶
ソフトドリンク・ワイン
エトシロップ類
マーガリン・ジャム他
フルーツ缶・調理品他
カスター・パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍加工食品
洗剤・割りばし
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・買他
コーヒーマシン
飲食関連機器

香味レモン茶レモネ

17-1 ¥



丸ごと果皮まで食べるレモン茶、簡単に水でも溶け、レモネードやスカッシュに

【規格】550g
【ケース入数】12個
【賞味期限】730日
【保存方法】開封後冷蔵 調理方法=加水希釈・トッピング・ミキシング

受発
C納

GS エスプレッソコーヒー(無糖)

17-2 ¥



通常の2倍(当社比)の珈琲豆を使用。牛乳で割ってカフェオーレもお勧めです。

【規格】1000ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】9ヶ月



大長レモンで作ったはちみつレモン

17-3 ¥



そのままヨーグルトにかけたり、冷・温水で4~5倍に薄めてどうぞ。

【規格】820g
【ケース入数】6本
【賞味期限】1年



徳

バンホーテン ピュアココア

17-4 ¥



砂糖やミルクを含まない純ココア。飲料用、製菓材料としてご使用いただけます。

【規格】200g
【賞味期限】18ヵ月



徳

バンホーテン ピュアココア

17-5 ¥



砂糖やミルクを含まない純ココア。飲料用、製菓材料としてご使用いただけます。

【規格】400g
【賞味期限】18ヵ月



徳

バンホーテン リッチテイストココア

17-6 ¥



牛乳で練ったり、火にかける手間が無く、お湯を注ぐだけで風味豊かなココアが出来ます。

【規格】500g
【賞味期限】12ヵ月



徳

バンホーテン リキッドココア

17-7 ¥



フレッシュな生乳を加え、なめらかに仕上げました。ストレートでご使用いただけます。

【規格】1000ml
【ケース入数】6入
【賞味期限】6ヵ月
(2021年2月頃より掲載の新デザイン)



辻利 抹茶ミルク

17-8 ¥



水や冷たい牛乳にも溶けやすいので、アイス飲用やスイーツの材料としても使用できます。

【規格】500g
【賞味期限】12ヵ月



辻利 リキッド 抹茶ミルク

17-9 ¥



宇治抹茶100%使用。ストレートなので、どなたでも安定した風味が再現できます。

【規格】1000ml
【ケース入数】6入
【賞味期限】6ヵ月
(2021年春頃より掲載の新デザイン)



受発
C納

大阿蘇牛乳 LL

17-10 ¥



熊本県阿蘇山麓限定の新鮮な生乳を100%使用した成分無調整牛乳です。90日間保存が出来るロングライフ牛乳です。

【規格】1000ml
【ケース入数】6本
【賞味期限】90日(製造日を含む)

森永 北海道業務用3.6牛乳 LL 18-1 ¥



滅菌工程と保存性の高い容器により、未開封で常温90日の保存が可能です。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
90日

メルシャン ビストロペットボトルすっきり白 18-6 ¥



『ビストロ』は普段の何気ない日常をちょっと幸せにする、気軽に楽しめるデイリーワインです。柑橘系の爽やかな香り、すっきりとした酸味が特長で、ワインが初めての方にもおすすめです。ワインの品質を守る『ワインのためのペットボトル』入りです。

【規格】
720ml
【ケース入数】
12本
【保存方法】

徳
ワイン

ふる里ラムネ 18-2 ¥



清涼感あふれる日本の味、玉付き瓶ラムネ。時代を越えて愛される伝統の味を、昔ながらのラムネ瓶で楽しめます。

【規格・ケース入数】 200ml×30本
【賞味期限】 540日
【保存方法】 直射日光は避け、常温で保存してください

徳
C納

JUST シャルドネ 18-7 ¥



コクのあるエレガントな辛口ワイン、複雑な味と香りを持ちつつ、バランスの良いワイン。

【規格】
250ml
【ケース入数】
12本
【保存方法】
保存方法: 25° 以下

徳
ワイン

サンガリア きれいな炭酸水 18-3 ¥



そのまま飲んでも、割り材としてもおいしくお飲み頂ける炭酸水です。メロンソーダやレモンスカッシュにご使用いただけます。

【規格・ケース入数】
185ml缶 × 30本入り
【賞味期限】
12ヵ月

徳
C納

JUST カベルネソービニヨン 18-8 ¥



リッチで力強いフルボディタイプ。野いちご・ラズベリー等の果実のような香りが特徴。

【規格】
250ml
【ケース入数】
12本
【保存方法】
保存方法: 25° 以下

徳
ワイン

サンガリア 伊賀の天然水強炭酸水 18-4 ¥



天然水を使用したクセのないスッキリとした味わいと強い刺激の炭酸がお楽しみ頂けます。

【規格・ケース入数】
500mlPET×24本入り
【賞味期限】
180日

C納

JUST メルロー 18-9 ¥



滑らかな口当たりとバランスの良さが特徴のミディアムボディタイプです。

【規格】
250ml
【ケース入数】
12本
【保存方法】
保存方法: 25° 以下

徳
ワイン

マルコメ プラス糀甘酒 LL 18-5 ¥



米、米こうじ、食塩のみで製造しました。アルコール0%の砂糖不使用の糀甘酒です。

【規格・ケース入数】
125ml × 18本
【賞味期限】 10ヵ月



受発
C納

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
カトリ-	赤玉スイートワイン(赤)	550ml	18-10			
GS	カムカム (5倍希釈)	500ml×24	18-11			

コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク・
ワイン

干ドシロップ類
ソース類

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カレー・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他

コーヒーマシン

飲食関連機器

エード・シロップ類・ ソース類

Ade · syrup · sauce

バンホーテン チョコレートシロップ 19-1 ￥



芳醇な味わいが特長。大き目のキャップで逆さにも立てられるこだわりのボトルです。

【規格】 630g
【賞味期限】 12ヵ月



ハーシー チョコレートシロップ 19-2 ￥



スイーツやチョコレートミルクに欠かせない濃厚で滑らかなチョコレートシロップ。

【規格】 623g
【賞味期限】 18ヵ月



徳

ハーシー キャラメルシロップ 19-3 ￥



濃厚でクリーミーなキャラメルフレーバーでドリンクやデザートに幅広く使えるシロップ

【規格】 623g
【賞味期限】 18ヵ月



徳

ケンコー 塩キャラメルバターソース 19-4 ￥



芳醇なバターとほろ苦いキャラメル、まろやかな味わいの岩塩によるコクと風味がやみつきのソースです。液状なので溶かしバターのようにかける、塗る、和えるなど様々な用途に役立ちます。

【規格】 510g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 180日



キャプテン メープルシロップポーション 19-5 ￥



【規格】 20g×20
【ケース入数】 15本
【賞味期限】 12ヵ月

徳

森永 トッピングソース ストロベリー 19-6 ￥



果肉の粒感の楽しめるストロベリーソース。每果肉36%使用しました。

【規格】 500g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 5ヶ月

森永 トッピングソース ブルーベリー 19-7 ￥



ブルーベリーの果肉を27%使用したトッピングソース。果肉の食感が楽しめます。

【規格】 500g
【ケース入数】 12入
【賞味期限】 5ヵ月

徳

マリン ピザソースマイルド 19-8 ￥



チリ産のトマトを使用した甘味と酸味のバランスの良いピザソースです

【規格】 280g
【ケース入数】 12本
【賞味期限】 365日



冷蔵

キャプテン メロンシロップ 19-9 ￥



【規格】 1000ml
【ケース入数】 15本
【賞味期限】 24ヵ月

徳



株式会社 中村商店

600ml シロップ【清涼飲料水】

無糖レモン



20-1 ¥

4倍希釈用シロップ
4倍希釈時
果汁2%

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
12ヵ月

徳

パイナップル



20-4 ¥

4倍希釈用シロップ
4倍希釈時
果汁10%未満

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
12ヵ月

徳

メロンシロップ



20-7 ¥

4倍希釈用シロップ

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
24ヵ月

徳

くろみつシロップ



20-10 ¥

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
24ヵ月

徳

加糖レモン



20-2 ¥

4倍希釈用シロップ
4倍希釈時
果汁10%未満

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
12ヵ月

オレンジード



20-5 ¥

4倍希釈用シロップ
4倍希釈時
果汁10%

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
12ヵ月

徳

ストロベリーシロップ



20-8 ¥

4倍希釈用シロップ

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
24ヵ月

徳

バナナエード



20-3 ¥

4倍希釈用シロップ、バ
ナナピューレ使用
4倍希釈時
果汁10%未満

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
12ヵ月

徳

ブルーシロップ



20-6 ¥

4倍希釈用シロップ

【規格】600ml
【ケース入数】12本
【賞味期限】
24ヵ月

徳

メープルシロップ



20-9 ¥

【規格】600ml

【ケース入数】12本
【賞味期限】
24ヵ月

徳

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・
ワイン
干シロップ類・
ソース類
マカリン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
カレー・
パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 干果・シロップ類・
 ソーゼ類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスラー・
 カレー・
 冷蔵品
 アイスクリーム
 冷凍ケーキ
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし
 資材他
 フィルター・紙
 パワー・紙
 コーヒー
 マシン
 飲食関連
 機器

フレーバーシロップ キャラメル 21-1 ￥



ココナッツ、ホワイトチョコ、チョコレート、ストロベリー、バナナ、パイナップル、ティラミス、マカダミアナッツ他取り寄せ可

【規格】750ml PETボトル
【賞味期限】製造日より24ヵ月

フレーバーシロップ ヘーゼルナッツ 21-3 ￥



ココナッツ、ホワイトチョコ、チョコレート、ストロベリー、バナナ、パイナップル、ティラミス、マカダミアナッツ他取り寄せ可

【規格】750ml PETボトル
【賞味期限】製造日より24ヵ月

フレーバーシロップ バニラ 21-2 ￥



ココナッツ、ホワイトチョコ、チョコレート、ストロベリー、バナナ、パイナップル、ティラミス、マカダミアナッツ他取り寄せ可

【規格】750ml PETボトル
【賞味期限】製造日より24ヵ月

フレーバーシロップ 濃縮チャイティー 21-4 ￥



ココナッツ、ホワイトチョコ、チョコレート、ストロベリー、バナナ、パイナップル、ティラミス、マカダミアナッツ他取り寄せ可

【規格】750ml PETボトル
【賞味期限】製造日より24ヵ月

fj フジスコ株式会社

【規格】1800ml
 【ケース入数】8本
 【賞味期限】製造日より30ヵ月
 【保存方法】常温保存、開封後は冷蔵保存



【規格】480g
 【ケース入数】12本
 【賞味期限】製造日より360日
 【保存方法】常温保存

1本で約40杯のかき氷が作れます。
(1人分40~50ml使用の場合)



- フジスコ 氷みつ ミゾレ 徳 21-5 ￥**
- フジスコ 氷みつ レモン 徳 21-6 ￥**
- フジスコ 氷みつ イチゴ 徳 21-7 ￥**
- フジスコ 氷みつ メロン 徳 21-8 ￥**
- フジスコ 氷みつ ハワイアンブルー 徳 21-9 ￥**
- フジスコ 氷みつ 宇治茶 徳 21-10 ￥**
- フジスコ 氷みつ マンゴ 徳 21-11 ￥**
- ツクバ コンデンスミルク 徳 21-12 ￥**

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
ポッカ	ニューポッカレモン	720ml 瓶	21-13			
ポッカ	ポッカ100% レモン	720ml 瓶 果汁100%	21-14			
ポッカ	ポッカ瀬戸内レモネードベースA	500ml C 納	21-15			
フジコ	オレンジエード	1000ml	21-16			
明治屋	グレナデンシロップ	720ml瓶	21-17			
ゲイヂ	シロップ用ポンプ		21-18			
フジコ	蜜シャワー容器(アラボトル)	1000ml	21-19			

マーガリン・ ジャム 他

Margarine · Jam other

マリン マスタード・900

22-5 ¥



マスタードの辛味と酸味をプラスしたソフトマスタードスプレッドです

【規格】 900g×12個
【賞味期限】 240日
【保存方法】 冷蔵



冷蔵

マリン ソフトホイップバター

22-6 ¥



5gの使い切りサイズの丸型ポーションに入ったホイップしたバターです

【規格】
5g×40個
【賞味期限】
240日
【保存方法】
冷蔵

冷蔵

マリン 月丸シルバー

22-7 ¥



乳製品(クリーム、粉乳)を配合したマーガリンで、小型ポーション容器です

【規格】 7g×40個
【賞味期限】 240日
【保存方法】 冷蔵



徳

冷蔵

タカベリグ マーマレード

22-8 ¥



4種の柑橘(いよかん、みかん、夏みかん、オレンジ)を使用し、それぞれの風味をバランスよく仕上げたマーマレードです。

【規格】 400g
【賞味期限】 製造後 545日



徳

タカベリグ イチゴジャム

22-9 ¥



色や風味に優れた品種の苺を厳選し、甘さと酸味のバランスにこだわったイチゴジャムです。

【規格】 400g
【賞味期限】 製造後 545日



徳

マリン パン900

22-1 ¥



脱脂粉乳やクリームといった乳製品をブレンドし、バター風味を呈したマーガリンです

【規格】 900g
【賞味期限】 240日
【保存方法】 冷蔵



徳

冷蔵

マリン ネオスリー

22-2 ¥



脱脂粉乳やクリームといった乳製品をブレンドし、バター風味を呈したマーガリンです

【規格】 2.5kg
【賞味期限】 240日
【保存方法】 冷蔵



徳

冷蔵

マリン ハイフレッシュFS

22-3 ¥



クリーム、粉乳、チーズを配合した、コクのあるハイテイストのポンドマーガリンです

【規格】
450g
【賞味期限】
240日
【保存方法】
冷蔵

冷蔵

マリン チーフマン

22-4 ¥



各種調理にご使用いただける徳用サイズ缶入りタイプのマーガリンです

【規格】
8kg
【賞味期限】
240日
【保存方法】
冷蔵所

徳

コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク・
ワイン

干ドシロップ類
ソース類

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カスター・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他

コーヒーマシン

飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 干ドシロップ類
 ソーダ類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスレー・
 パスタ他
 冷蔵品
 アイスクリーム・
 冷凍ケーキ
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし・
 資材他
 紙カップ・ペーパー
 フィルター・雑貨他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

マリン ストロベリージャム 23-1 ￥



タイ、中国産のいちごをたっぷり使用し、洋酒で香り高く仕上げたジャムです

【規格】14g×40個
【賞味期限】365日



マリン マーマレード 23-2 ￥

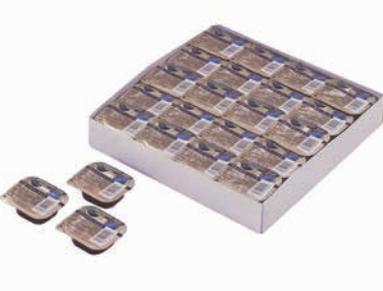


チリ産オレンジと愛媛産みかんをたっぷり使用し洋酒で香り高く仕上げました

【規格】14g×40個
【賞味期限】365日



マリン ブルーベリージャム 23-3 ￥



カナダ産ブルーベリーの果肉をたっぷり使用し洋酒で香り高く仕上げたジャムです

【規格】14g×40個
【賞味期限】365日



メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
アルス	ポーションハネー	15g×40		23-4		
マルクト	たらこスプレッド	150g		23-5		

徳 徳山営業所取扱い 冷蔵 冷蔵品
徳のみ 徳山営業所のみ取扱い 冷凍 冷凍品
C納 ケース納品のみ 受発C納 受注発注ケース納品
受発 受注発注 納要 納品要相談

フルーツ缶・ 調理品 他

Fruits Can・Prepared Food other

コスモ ミカン

24-1 ¥



中国産ミカンのシラップ漬けです。内容総量830g、固形量480g、固形量100gあたり10-20粒のサイズです。

【規格】
Lサイズ2号缶
【ケース入数】
12缶
【賞味期限】
36ヵ月

コスモ ミカン ブロークン

24-2 ¥



中国産ミカンのシラップ漬けです。内容総量830g、固形量505g、ジュース用に最適なブロークン形状です。

【規格】
Lサイズ2号缶
【ケース入数】
12缶
【賞味期限】
36ヵ月

徳

ゴールドリーフ 黄桃ハーフ

24-3 ¥



南アフリカ産の黄桃の2つ割りです。特に製菓製パンルートのお客様に高く支持される銘柄です。内容総量825g、固形量480gです。

【規格】
2号缶
【ケース入数】
24缶
【賞味期限】
36ヵ月

サニーサイド 白桃スライス

24-4 ¥



中国産京玉種の白桃シラップ漬けです。1片のサイズ・重量を均一にカットしております。内容総量850g、固形量510gです。EO缶で使い勝手も抜群。

【規格】
EO2号缶
【ケース入数】
12缶
【賞味期限】 36ヵ月

サニーサイド パイナップルスライス 24-5 ¥



完熟したチョイスグレードのパイナップルの10枚スライスです。内容総量567g、固形量340gです。

【規格】
3号缶
【ケース入数】
24缶
【賞味期限】
36ヵ月

サニーサイド パイナップルチビット 24-6 ¥



完熟したチョイスグレードのパイナップルの1/8カットです。内容総量567g、固形量340gです。

【規格】
3号缶
【ケース入数】
24缶
【賞味期限】
36ヵ月

サンヨー ミックスフルーツ中国産 2号 24-7 ¥



みかん、黄もも、パイナップルを使用したミキサー使用の商品です

【規格】
850g
【ケース入数】
12
【賞味期限】
1080日
【保存方法】
常温保存

徳

コスモ レッドチェリー

24-8 ¥



中国産枝付きチェリーのシラップ漬けです。内容総量425g、固形量230g、1缶あたり47-68粒のサイズです。皺発生防止の為シラップの糖度を抑えたエキストラライト(12-14°)にしています。

【規格】 Mサイズ4号缶
【ケース入数】 24缶
【賞味期限】 36ヵ月

徳

はごろもフーズ 朝からフルーツ みつ豆 24-9 ¥



甘さをおさえ、フルーツ本来のおいしさを活かしたデザートです。

【規格】 100g
【ケース入数】 入り
【賞味期限】 25ヵ月
【保存方法】 常温保存

コーヒードリンク・アイス類

紅茶・お茶

ソフトドリンク・ワイン

干ドシロップ類

マーマリン・ジャム他

フルーツ缶・調理品他

カスタード・パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・資材他

紙カップ・ペーパー・フィルター・雑貨他

コーヒーマシン

飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 干ドシロシロ類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスラー・
 パスタ他
 冷蔵品
 アイスクリーム・
 冷凍ケーキ
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし
 資材他
 紙カン・ペーパー
 フルター・器類他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

GS チャツネ

25-1 ¥



フルーツと香辛料を煮詰めた甘酸っぱくコクのあるペースト状の調味料です。

【規格】 1kg
【ケース入数】 12入り
【賞味期限】 24ヵ月



徳

中国産 マッシュルーム

25-2 ¥



露地栽培原料ではなく自社管理の基地栽培原料使用で安全安心を担保出来ます（農薬不使用）内容総量850g、固形量454gです。

【規格】 P&S 2号缶
【ケース入数】 12缶
【賞味期限】 36ヵ月



徳

橋本フーズ 小倉あんGREEN

25-3 ¥



用途多彩な小倉あんです。主にかけ氷用としてお使いください。

【規格】 2号缶
【ケース入数】 12缶
【賞味期限】 36ヶ月

徳

タヌマ ぜんざいポーション 田舎しるこ

25-4 ¥



北海道小豆の粒々感を残し、田舎しるこ風にしました。

【規格】 170g
【ケース入数】 30入り
【賞味期限】 12ヵ月

徳

マルコメ プロ用だし入り白みそ

25-5 ¥



すっきりとした味わいの信州淡色系米みそに鰹だしと昆布だしでおいしく調味しました。

【規格】 1kg
【ケース入数】 10
【賞味期限】 12ヵ月

SHOWA 業務用サラダ油

25-6 ¥



くせがなくサラッとした風味で、色々なお料理に幅広くお使いいただけます。

【規格】 1500g
【ケース入数】 12入り
【賞味期限】 12ヵ月



徳

SHOWA グリーンサラダ油

25-7 ¥



まるやかで旨みのあるサラダ油です。業務用揚げ油に適した油です。

【規格】 16.5g
【ケース入数】 1入り
【賞味期限】 24ヵ月

百万両 福神漬(青印)

25-8 ¥



7種類の具材（大根、なす、れんこん、なたまめ、しその葉、生姜、ごま）を風味豊かに漬け込みました。

【規格】 2kg
【ケース入数】 8入り
【賞味期限】 6ヵ月

徳

オタフク お好みソース

25-9 ¥



まるやかな甘さが特長です。お好み焼をはじめ、様々な料理にお使いいただけます。

【規格】 2.1kg
【ケース入数】 6本
【保存方法】 常温
【調理方法】 全て可



徳

ミツワお好みソース

25-10 ¥



広島名物お好み焼のフードテーマパークとして全国的に有名な「お好み村」の20数店舗全店で使用されているプロ推奨のお好みソースです。

【規格】 1.8L
【ケース入数】 6本



徳のみ

S&B カレー粉 **26-1** ¥

赤缶の愛称で変わらぬ味を守っています。



【規格】
400g
【賞味期限】
36ヵ月



徳

瑞穂糧穀株式会社 業務用米 **26-6** ¥

国内産のお米を使用しています。品質の安定のため、多品種をブレンドしています。



【規格】 10kg
【ケース入数】 1袋



徳

S&B カレー粉 **26-2** ¥

赤缶の愛称で変わらぬ味を守っています。



【規格】
2kg
【賞味期限】
36ヵ月



徳

海人の藻塩 スタンドパック **26-7** ¥

塩田による製塩が始まる以前、縄文時代より平安時代までの間に日本各地で行われていた”藻塩焼き”による製塩法がありました。「海人の藻塩」はその古代製塩技法の考え方を基にして作られています。



【規格】 100g
【保存方法】 高温多湿を避け保存

コシヒカリ(広島県産) **26-3** ¥

広島県北部の良産地で育ったコシヒカリ甘み・粘りなど多くの人に好まれています



【規格】
10kg
【賞味期限】
精米後、45日(夏場は30日)以内の消費が望ましい
【保存方法】
常温可、開封後は直射日光や湿度の高い場所は避けてください

海人の藻塩 布袋入り **26-8** ¥

塩田による製塩が始まる以前、縄文時代より平安時代までの間に日本各地で行われていた”藻塩焼き”による製塩法がありました。「海人の藻塩」はその古代製塩技法の考え方を基にして作られています。



【規格】 300g
【保存方法】 高温多湿を避け保存

あきさかり(広島県産) **26-4** ¥

広島県で人気のできているお米粒ぞろいがよく、さっぱりした味わいのお米



【規格】
10kg
【賞味期限】
精米後、45日(夏場は30日)以内の消費が望ましい
【保存方法】
常温可、開封後は直射日光や湿度の高い場所は避けてください

GS ランチスープ **26-9** ¥

1缶で約80杯分。お湯を注ぐだけでわかめスープが出来ます。アレンジも沢山。



【規格】 250g
【ケース入数】 12入り
【賞味期限】 12ヵ月



徳

ナカムラ 無洗米 **26-5** ¥

寸法は縦45cm・横27cm・高さ4cmです。



【規格】 3500g×4袋



ケンコー リッチテイスト金ごまドレッシング **26-10** ¥

ごまを贅沢に使用しごまの粒々した存在感と香り高い濃厚な風味の上質なごまドレッシングです。



【規格】
1L
【ケース入数】
9入
【賞味期限】
180日

徳

コーヒー

紅茶・お茶

ソフトドリンク・ワイン

干ドシロシロ類

マージャン他

フルーツ缶

カレー・パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム

冷凍加工食品

洗剤・割りばし

資材他

紙カップ・ペーパー

フィルター・資材他

コーヒーマシン

飲食関連機器

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・
ワイン
干拓シロップ類
ソース類
マーガリン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
カレー・
パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム・
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器
他
コーヒーマシン
飲食関連機器

ケンコー リッチテイストシーザーサラダドレッシング 27-1 ¥



チーズの旨味・コクが強く、濃厚感を高めたタイプの上質なシーザーサラダドレッシングです。

【規格】
1L
【ケース入数】
9入
【賞味期限】
300日

ケンコー 玉ねぎドレッシング 27-2 ¥



玉ねぎ・しいたけ・赤ピーマンの具材感たっぷりな、クセのない和風味のドレッシングです。

【規格】
1L
【ケース入数】
6入
【賞味期限】
150日

ケンコー デイライトドレッシングイタリアン 27-3 ¥



爽やかなハーブの香りとソテーしたガーリックと香味油をブレンドし深みのある味わい

【規格】
1L
【ケース入数】
6入
【賞味期限】
150日

ケンコー 和風ごましょうゆドレッシング 27-4 ¥



しょうゆをベースにすりごま、丸ごまを加えたドレッシングです。

【規格】
1L
【ケース入数】
6入
【賞味期限】
150日

ケンコー マヨネーズプレーン 27-5 ¥



軽い口あたりの全卵型のマヨネーズです。

【規格】
1kg
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
120日

徳

ケンコー からしマヨネーズ 27-6 ¥



特殊製法でマスタードをブレンド。程良い辛味と酸味が特徴です。

【規格】
1kg
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
120日

徳

ケンコー 欧風マヨネーズ 27-7 ¥



ややうす味のベーシックな味付けでありながら、コクのある卵黄タイプのマヨネーズです。

【規格】
1kg
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
120日

カゴメ トマトケチャップ特級(青) 27-8 ¥



完熟トマトを使用し、色とコクを大切に作ったのびのびのよきく JAS特級品です。

【規格】
1kg
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
1.8ヵ月

カゴメ トマトケチャップ特級(青) 27-9 ¥



完熟トマトを使用し、色とコクを大切に作ったのびのびのよきく JAS特級品です。

【規格】
3kgフィルム
【ケース入数】
4入
【賞味期限】
9ヵ月

カゴメ トマトケチャップ標準(赤) 27-10 ¥



定番の味。JAS標準グレード。かける、炒める、煮込む等、幅広くご利用頂けます。

【規格】
1kg
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
1.8ヵ月

カゴメ トマトピューレー

28-1 ¥



完熟トマトの風味を活かした
トマトピューレーです。トマ
ト料理のベースとして。

【規格】
3kg
【ケース入数】
4入
【賞味期限】
9ヵ月

ロータスカラメルビスケット

28-6 ¥



コーヒーに合うビスケットと
して世界中で愛されていま
す。

【規格】 320×28×90 312.5g



マギー ビーフコンソメ

28-2 ¥



牛肉エキスのうまみを引き出
す配合と加工技術による、興
行きのあるコンソメです。

【規格】 1kg
【賞味期限】 25ヵ月



トーノー じゃり豆濃厚チーズ

28-7 ¥



芳醇なチーズの香りと味がお
楽しみいただけるチーズ好き
も納得の種菓子です。

【規格・ケース入数】
70g×10
【賞味期限】 10ヵ月



マギー チキンコンソメ

28-3 ¥



厳選した風味豊かな鶏原料を
使用し、コクの豊かなコンソ
メにしあげました。

【規格】 1kg
【賞味期限】 25ヵ月



トーノー じゃり豆コーヒー味

28-8 ¥



お菓子専用として栽培された
品種のひまわりの種にコー
ヒー味の衣を巻きました。

【規格・ケース入数】
70g×10
【賞味期限】 10ヵ月



マギー ブイヨンキューブ

28-4 ¥



調理ベースとして、スープや
ソースの味付け等に
幅広く使用いただけます。

【規格】 4g×100個
【賞味期限】 18ヵ月
2021年3月リニューアル予定



S&B セレクト100Gざくがけスパイス

28-5 ¥



青山シャンウェイ監修商品。
辛みを抑え、エビ・クミンの
風味が特徴。唐揚げなどに
かけて楽しめます。

【規格】
100g
【賞味期限】
18ヵ月



メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
伯方塩業	伯方の塩	1kg	28-9			
クノール	ポタージュバス (粉末)	500g×2	28-10			
日清製粉	小麦粉 (ハイムルト)	1kg	薄力粉	28-11		
日清製粉	小麦粉 (スーパーカメリア)	25kg	強力粉	28-12		
塩元売	精製塩	1kg		28-13		
ゼリエース	粉ゼラチン	500g		28-14		●
明治屋	バニラエッセンス	30ml		28-15		
森永	アラザン 0号	200g		28-16	受発	
味の素	味の素 業務用 赤袋	1kg		28-17		
味の素	ほんだし 業務用	1kg		28-18		
味の素	ハイミー 業務用	1kg		28-19		
ギョパン	ホワイトペッパー	420g		28-20		
ギョパン	ブラックペッパー	420g		28-21		
ギョパン	マスタード	400g		28-22		
ギョパン	ガーリックパウダー	225g		28-23		
ギョパン	パプリカ	90g		28-24		
ギョパン	ナツメグ	100g		28-25	受発	
ギョパン	乾燥パセリ	80g		28-26		
TABASCO	タバスコペパーソース	60ml		28-27		●
アズスコ	スパイスブルーメソルト	200g		28-28		
キャナル	コーンポタージュ	305g		28-29		

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク
ワイン
干ドシフォン類
ソーシフォン類
マカロン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
パスター他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器

カレー・パスタ 他

Curry · Pasta other

S&B ディナーカレーフレーク 29-1 ¥



フンドボース、果実、野菜が溶け込んだカレーフレークです。絶大な人気のロングセラー商品です。

【規格】1kg
【ケース入数】20入
【賞味期限】24ヵ月



徳

S&B スパイシーカレーフレーク 29-2 ¥



香り高いスパイスを厳選し、バランスよく配合されています。

【規格】1kg
【ケース入数】20入
【賞味期限】24ヵ月



S&B ホワイトソースフレーク 29-3 ¥



香味野菜の美味しさと乳製品のコクが特徴。食塩不使用

【規格】1kg
【ケース入数】10入
【賞味期限】18ヵ月



S&B 特製ビーフカレーミルポワ欧風 29-4 ¥



ミルポワ、バター、赤ワインの旨みと、バランスよく配合された香辛料が特徴の欧風ビーフカレーです。

【規格】210g×10
【ケース入数】×6箱
【賞味期限】24ヵ月



JG ザ・ビーフカレー21ヨーロッパ風 29-5 ¥



少し香辛料を効かせた欧風カレーです。具材は牛肉、玉葱、人参が入っています。

【規格】200g
【ケース入数】30入
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル



徳

JG 懐かしのハヤシライス 29-6 ¥



焙煎した玉ねぎの風味とコクのあるデミソースが特徴です。

【規格】200g
【ケース入数】30入
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル



JG インドカレーツイン 29-7 ¥



手羽元2本入り。ヨーグルトやココナッツミルクを加えてまろやかに仕上げました。

【規格】200g
【ケース入数】30入
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル



JG ビーフシチューR 29-8 ¥



肉のうまみと柔らかさが特徴です。具材は牛肉、じゃがいも、人参が入っています。

【規格】300g
【ケース入数】30入
【賞味期限】18ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル



徳

MCC マサラビーフカレー (中辛・辛口) 中辛 29-9 ¥



独自のブレンドスパイス(マサラ)で仕上げたヨーロッパアンスタイルカレーです。

【規格】200g
【ケース入数】30袋
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】ボイル



徳

MCC パウチ マサラカレーソース (中辛) 30-1 ¥



独自のブレンドスパイス(マサラ)で仕上げたヨーロッパスタイルカレーソースです。

【規格】 3kg
【ケース入数】 4入
【賞味期限】 24ヵ月
【保存方法】 ボイル



徳
受
発
納

MCC デミグラスソース 30-6 ¥



ブラウンルーをベースに香味野菜、ビーフブイオン等素材を活かした昔ながらのデミソースです。

【規格】 2号缶
【ケース入数】 ×12
【賞味期限】 36ヵ月
【保存方法】 別鍋温め



MCC パウチ タヒチカレー (ビーフ) 30-2 ¥



ココナッツ、マンゴチャツネ、リンゴ等を加えたフルーティーなカレーです。

【規格】 3kg
【ケース入数】 4入
【賞味期限】 24ヵ月
【保存方法】 ボイル



MCC ミートソース (アカ) 30-7 ¥



トマトをふんだんに使用した、さっぱりとした味わいのミートソースです。

【規格】 2号缶
【ケース入数】 ×12
【賞味期限】 36ヵ月
【保存方法】 別鍋温め



MCC ビーフカレー (アオ) 30-3 ¥



昔ながらのオーソドックスでありながら、スパイ感を効かせたビーフカレーです。

【規格】 2号缶
【ケース入数】 ×12
【賞味期限】 36ヵ月
【保存方法】 別鍋温め



MCC ボロニア風ミートソース 30-8 ¥



牛肉のうまみを活かし、じっくり煮込んで仕上げたボロニア地方のミートソースです。

【規格】 140g×30 (バラ)
※現在10個単位ではございません
【ケース入数】 ×3箱
【賞味期限】 24ヵ月
【保存方法】 ボイル



徳

MCC タヒチカレー (ビーフ) 30-4 ¥



ココナッツ、マンゴチャツネ、リンゴ等を加えたフルーティーなカレーです。

【規格】 2号缶
【ケース入数】 ×12
【賞味期限】 36ヵ月
【保存方法】 別鍋温め



MCC ナポリタンソース 30-9 ¥



玉ねぎ、マッシュルーム、ソーセージの具材に甘く仕上げた洋食屋スタイルです。

【規格】 140g×30 (バラ)
※現在10個単位ではございません
【賞味期限】 24ヵ月
【保存方法】 ボイル



徳

MCC パウチ カレーソースデリシャス 30-5 ¥



オリジナルブレンドの香辛料とフルーツチャツネをバランスよく配合したカレーソースです。

【規格】 3kg
【ケース入数】 4入
【賞味期限】 24ヵ月
【保存方法】 ボイル



受
発
納

MCC ナポリタンベース 30-10 ¥



ナポリタンスパゲティ用のベースソースです。お好みの具材を加えて下さい。

【規格】 1kg
【ケース入数】 6入
【賞味期限】 24ヵ月
【保存方法】 ボイル



コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク
ワイン
干ドシロップ類
ソース類
マーガリン・ジャム他
フルーツ缶・調理品他
カレー・パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・資材他
紙カップ・ペーパー・フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 エンドシロップ類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスラー・
 パスタ他
 冷蔵品
 アイスクリューム
 冷凍ケーキ
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし
 資材他
 紙カップ・ペーパー
 フィルター・置他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

MCC パウチ ストレートデミグラスソース 31-1 ¥



ハンバーグやミンチカツ等かけソースで使用出来るストレートタイプのデミソースです。

【規格】 3kg
 【ケース入数】 4入
 【賞味期限】 24ヵ月
 【保存方法】 ポイル



カゴメ ミートソース 31-2 ¥



合挽き肉、完熟トマトをベースに作った具材感・手作り感のあるミートソースです。

【規格】 140g
 【ケース入数】 30入
 【賞味期限】 12ヵ月
 【保存方法】 常温保存



カゴメ パスタソース ナポリタン 31-3 ¥



材料をじっくり炒めることで、フライパンで煽ったような炒め感をだしたソースです。

【規格】 140g
 【ケース入数】 30入
 【賞味期限】 12ヵ月
 【保存方法】 常温保存



カゴメ パスタソース カルボナーラ 31-4 ¥



牛乳、卵、ベーコンをバランスよく調味した、女性に人気の定番パスタメニューです。

【規格】 140g
 【ケース入数】 30入
 【賞味期限】 12ヵ月
 【保存方法】 常温保存



はごろもフーズ マカロニ ゴールデン 31-5 ¥



デュラムセモリナ100%配合です。鮮やかな黄色と歯ごたえのある食感が楽しめます。標準ゆで時間は11分です。(国内製造)

【規格】 4kg
 【ケース入数】 入
 【賞味期限】 37ヶ月
 【保存方法】 常温保存

ラ・ドリア ホールトマト1号缶 31-6 ¥



トマトの一大生産地域であるカンパニア州アングリで契約栽培した畑から持ち込まれる、高品質で完熟なトマトを原料に生産されています。総生産60%が輸出に向けられており、世界中で親しまれています。

【規格】 1号缶
 【ケース入数】 6缶
 【賞味期限】 30ヵ月

徳

コラビータ オリーブオイルエクストラバージンMED 31-7 ¥



地中海沿岸諸国のオリーブを独自の割合いでブレンドしております。

【規格】 1L瓶
 【賞味期限】 24ヵ月



徳

コラビータ オリーブオイルピュア 31-8 ¥



エクストラバージンの配合割合を25%以上に設定した高品質のピュアオイルです。

【規格】 1L缶
 【賞味期限】 24ヵ月

徳

雪印メグミルク Gパルメザン 31-9 ¥



香り高いパルメザンを粉末状にしたボトルタイプのチーズです。使いやすい常温タイプのため、卓上用としてご使用いただけます。

【規格】 80g
 【ケース入数】 36入り
 【賞味期限】 365日

ラ・モリサーナ



la Molisana



ラ・モリサーナ社は、南イタリア・モリーゼ州に位置する、イタリアを代表するパスタメーカーのひとつです。1912年創業、地域に根ざした伝統ある老舗メーカーです。イタリア国内でも多くのイタリアパスタメーカーの中、**5本の指に入る販売シェア**を誇っています！



①こだわりの原料



デュラム小麦



水

良質のデュラム・セモリナを使用した「黄金のパスタ」

モリーゼ州は温暖で乾燥した台地で、良質の小麦の栽培に適した土地です。栽培の伝統を受け継ぐ**地元産の良質のデュラム小麦を選別し、独自でブレンド**。合わせるデュラム小麦の品質の高さと割合がパスタの仕上がりの決め手となる為です。さらに、タンパク質、特に **グルテンが多く含まれるカナダ産やアメリカ・アリゾナ産のもの**を合わせ、**厳選され最良のブレンドを得たデュラム小麦は、光輝く小麦畑のような“黄金色”**を帯びた美しいセモリナ粉へと挽かれていきます。

高品質な“水”の宝庫～モリーゼ州～

ラ・モリサーナ社が位置するカンポバッソは山々が連なる標高 700m の高地にあり、自然の宝庫。山水に恵まれたモリーゼ州には、実に 30 を超える源泉が存在。その水源からあふれ出る清流が地下水となって流れだします。**モリーゼ州は『イタリア国内で最もピュアな水を汲み上げることができる土地』とイタリア国内をもとよりヨーロッパ全体でも高く評価されています。**美しく清らかな自然が生むくモリーゼ州の水が美味しいパスタを造り出しているのです。

②安定した品質



アルデンテが長く続く“秘訣”

ラ・モリサーナ社のパスタは厳密な管理に基づく“**低温長時間乾燥**”。高温乾燥と異なり、均一にパスタの水分が無くなっていく為 **<黄金のパスタ>**に上がり、小麦の味が残ります。また、**タンパク質の含有率（14%以上）が高い**ことが特徴です。小麦は澱粉とタンパク質を含みますが、なかでもグルテンを多く含むことで網目構造の膜が形成されます。含有量が高いほど網目が細くなり、パスタをゆでている間に成分や旨みが流れ出にくくなり、栄養価が高く弾力性のあるパスタに仕上がっています。**<アルデンテ>**が持続する秘密はここにあるのです。

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.16 32-1 ¥

「スパゲッティニ」と呼ばれる少し細めのスパゲッティ。ソースを問わず幅広く使用可能。(茹で時間5-6分)
【規格】1.45mm 500g 【ケース入数】24

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.15 徳 32-2 ¥

一般的な太さでお好みに合わせてあらゆるソースと合わせられる汎用性の高いパスタ。(茹で時間8-9分)
【規格】1.7mm 500g 【ケース入数】24

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.14 32-3 ¥

南イタリアを思わせるためのスパゲッティ。しっかりとした食べ応え。(茹で時間11-12分)
【規格】1.93mm 500g 【ケース入数】24

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.16 32-4 ¥

「スパゲッティニ」と呼ばれる少し細めのスパゲッティ。ソースを問わず幅広く使用可能。(茹で時間5-6分)
【規格】1.45mm 5kg 【ケース入数】3

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.15 32-5 ¥

一般的な太さでお好みに合わせてあらゆるソースと合わせられる汎用性の高いパスタ。(茹で時間8-9分)
【規格】1.7mm 5kg 【ケース入数】3



ペンネ、ペンネリガーテ、リガトーニ、フジッリ他ご相談ください

コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク・
ワイン

干トシシソウ類
ソース類

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カレー・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他

コーヒーマシン

飲食関連機器

冷蔵品

Refrigerated Goods

森永 業務用ヨーグルト ヨーポ 33-1 ¥



ロングライフのヨーグルトです。風味に変化が少なく均一な品質でご使用できます。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
150日

徳

冷蔵

森永 クランデル 33-2 ¥



北海道産クリーム仕込です。調理適性(耐熱、耐酸、耐アルコール)を強化しています。

【規格】
1000ml
【ケース入数】
12入
【賞味期限】
90日

冷蔵

マリン アメリカの風とろけるミックスチーズ 33-3 ¥



アメリカ産のチーズをブレンドした溶けが良くマイルドな味わいのシュレッドチーズです

【規格】
1kg
【ケース入数】
10袋
【賞味期限】
120日

冷蔵

マリン アメリカンチーズ&スティリーノシュレッド 33-4 ¥



アメリカ産チーズ50%と植物油チーズ代替素材50%をブレンドしたシュレッドです

【規格】
1kg
【ケース入数】
10袋
【賞味期限】
120日

徳

冷蔵

マリン GSシュレッド 33-5 ¥



コクのあるゴーダチーズと風味の良いステップンチーズをミックスしたシュレッドです
【規格】
1kg
【ケース入数】
10袋
【賞味期限】
120日



冷蔵

マリン HKシュレッド 33-6 ¥



ナチュラルチーズ50%とチーズ代替素材50%をブレンドしたシュレッドです
【規格】
1kg
【ケース入数】
10袋
【賞味期限】
120日



C納

冷蔵

マリン コレステロール98%オフ ヘルシーシュレッド 33-7 ¥



乳脂肪を植物油脂に置き換え、乳たん白を使用し乳化させたチーズ代替素材使用
【規格】
1kg
【ケース入数】
10袋
【賞味期限】
120日



受発

C納

冷蔵

テオー おろしにんにく 33-8 ¥



色、味、香り、辛味にこだわった、おろしにんにくです。使い易いボトルタイプです。

【規格】
1kg
【ケース入数】
15本
【賞味期限】
180日

冷蔵

ケンコー FDF Plus ポテトサラダ 33-9 ¥



美味しさそのままに当社ロングライフサラダで初の製造日+90日間の賞味期間を実現しました。

【規格】1kg
【ケース入数】6入
【賞味期限】製造より90日



冷蔵

コーヒー

紅茶・お茶

ソフトドリンク・ワイン

エトシロソノ類

マーガリン・ジャム他

フルーツ缶・調理品他

パスター・

冷蔵品

アイスクリーム・冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・資材他

紙カップ・ペーパー・フィルター・雑貨他

コーヒーマシン

飲食関連機器

アイスクリーム・ 冷凍ケーキ

Ice Cream · Frozen Cake

味の素 ショコラズコット

34-5 ¥



ココのあるクリームと合わせ、ココアスポンジでサンドしたズコット(ベルギー産チョコレート使用)
【規格】約65g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間/個、約30分/箱
○室温解凍(約25℃):約1時間/個、約30分/箱



冷凍

味の素 いちごとブルーベリーのケーキ

34-6 ¥



いちご果肉とブルーベリー果肉をトッピングしたケーキ。
【規格】約77g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分/個、約6時間30分/箱
○室温解凍(約25℃):約1時間/個、約2時間30分/箱



徳

冷凍

味の素 ショートケーキ

34-1 ¥



いちごの果肉の食感と鮮やかな色にこだわったショートケーキです。
【規格】約85g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分
○室温解凍(約25℃):約1時間



徳

冷凍

味の素 抹茶のチーズケーキ

34-2 ¥



抹茶を使用したムースに粒あんとチーズムースを合わせた和風ケーキ。
【規格】約80g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時間30分
○室温解凍(約25℃):約2時間



冷凍

味の素 アップルパイ

34-7 ¥



りんごのシャキシャキ感に、シナモンの風味がベストマッチ。
【規格】約75g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
○電子レンジ:ラップをかけず約1分(500W)



徳

冷凍

味の素 バイクドチーズケーキ

34-3 ¥



北海道産クリームチーズとメレンゲを合わせ丁寧に焼き上げたチーズケーキ。(北海道産クリームチーズ使用)
【規格】約57g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間/個、約4時間/箱
○室温解凍(約25℃):約1時間/個、約2時間/箱
○電子レンジ:ラップをかけず約20秒(500W)



冷凍

味の素 リンゴと桃のケーキ

34-8 ¥



ムースの中にも果肉の入った、フルーティーなケーキです。
【規格】約80g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分/個、約6時間/箱
○室温解凍(約25℃):約1時間/個、約2時間30分/箱



徳

冷凍

味の素 ダブルチーズケーキ

34-4 ¥



レアチーズと、バイクドチーズを2層に重ねた、ダブルチーズケーキ。
【規格】約75g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時間30分
○室温解凍(約25℃):約1時間30分



冷凍

味の素 モンブラン

34-9 ¥



フィナンシェタイプの生地の上に、3種のクリームをトッピングしました。
【規格】約85g/個 6個入
【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分
○室温解凍(約25℃):約1時間



徳

冷凍

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・
ワイン
干ドシロップ類
ソース類
マーガリン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
カレー・
パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム・
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 エンドシロップ類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスレー・
 カレー・
 パスタ他
 冷蔵品
 アイスクリューキ
 冷凍クッキー
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし
 資材他
 紙カップ・ペーパー
 フィルター・置他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

味の素 りんごのシブースト

35-1 ¥



カスタードを焼きゴテでキャラメリゼした、手作りシブースト。
【規格】 約85g/個 6個入
【調理方法】
 ○冷蔵庫解凍(約5℃): 約3時間
 ○室温解凍(約25℃): 約1時間



徳

冷凍

味の素 紅茶シフォン

35-2 ¥



アールグレイの紅茶葉を使った生地クリームを組み合わせました。
【規格】 約60g/個 6個入
【調理方法】
 ○冷蔵庫解凍(約5℃): 約2時間30分
 ○室温解凍(約25℃): 約1時間



徳

冷凍

味の素 チョコレートシフォン

35-3 ¥



チョコレート風味いっぴいの生地と、口溶け良いクリームを組み合わせました。
【規格】 約60g/個 6個入
【調理方法】
 ○冷蔵庫解凍(約5℃): 約2時間30分
 ○室温解凍(約25℃): 約1時間



冷凍

味の素 フリーカットキャラメル

35-4 ¥



砂糖を焦がして作ったキャラメルソースをムースに練り込み、キャラメルペーストでコクと風味をプラス。香ばしいくみと合わせました。
【規格】 約510g/個 9個入
【調理方法】
 ○冷蔵庫解凍(約5℃): 約2時間
 ○室温解凍(約25℃): 約1時間



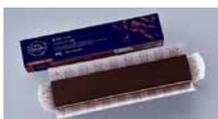
冷凍

味の素 フリーカットオペラ

35-5 ¥



ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用した、濃厚で口溶けのよいオペラです。アーモンドパウダーを配合したココのある生地とコーヒースロップを染み込ませ、ガナッシュやコーヒークリームを重ねました。コーヒーとチョコレートの豊かな風味、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。
【規格】 約510g/個 9個入
【調理方法】
 ○冷蔵庫解凍(約5℃): 約2時間
 ○室温解凍(約25℃): 約1時間



冷凍

JG スフレロール5 プレーン

35-6 ¥



スフレタイプのスポンジで、北海道産練乳を使ったミルククリームを巻きました。

【規格】 5切 375g
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 自然解凍



冷凍

JG スフレロール5 宇治抹茶

35-7 ¥



甘さと抹茶のほろ苦さのバランスが良い和風ケーキです。

【規格】 5切 350g
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 自然解凍



冷凍

JG ホールタルト クレマカタラーナ

35-8 ¥



フリーカットタイプです。タルト生地とプリンを組み合わせます。

【規格】 390g
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 自然解凍



冷凍

JG ホールタルト 国産りんご

35-9 ¥



タルトとダイヤモンド生地を組み合わせ、りんごスライスをトッピングしました。

【規格】 310g
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 自然解凍



冷凍

ヒカリ乳業 苺アイス

35-10 ¥



自然のままの苺の芯を丁寧にくりぬいて、その中にアイスクリームを絞込みました。アイスクリームは練乳味を強くし、生クリームで仕上げています。

【規格】 30個入 約20g
【賞味期限】 540日



徳

冷凍

マリノ ホットキッス

36-1 ¥



北海道産100%の小麦と牛乳を使用したホットケーキです

【規格】
2枚(110g)
【ケース入数】
30袋
【賞味期限】
365日



徳
冷凍

アイスライン 氷カフェ/コーヒー

36-6 ¥



チップ状にクラッシュしたコーヒーの氷です。ミルクと合わせてアイスカフェオレに。
【規格】 60g×20袋



納要
冷凍

マリノ ジャンボホットケーキ

36-2 ¥



アメリカ産100%の小麦から作られた薄力粉、国産の卵などを使用したホットケーキ

【規格】
2枚(140g)
【ケース入数】
30袋
【賞味期限】
365日



徳
冷凍

アイスライン 氷カフェ/抹茶

36-7 ¥



チップ状にクラッシュした抹茶の氷です。ミルクと合わせてドリンクメニューに。
【規格】 60g×20袋



納要
冷凍

マリノ 北海道ホットケーキ3P冷凍

36-3 ¥



北海道産100%の小麦と牛乳を使用したホットケーキです

【規格】
2枚×3食(300g)、
メーブルリソシア 60g(20g×3個)、
マーガリン24g(8g×3個)
【ケース入数】 9袋
【賞味期限】 365日



徳
受発
C納
冷凍

アイスライン 氷カフェ/ココア

36-8 ¥



チップ状にクラッシュしたココアの氷です。ミルクと合わせてアイスココアに。
【規格】 60g×20袋



納要
冷凍

マリノ アメリカンワッフル6枚入り

36-4 ¥



電子レンジやトースターでの加熱や自然解凍でもお召し上がり出来るワッフルです

【規格】
40g×6枚
【ケース入数】
12袋
【賞味期限】
365日



冷凍

アイスライン カクテル用アイス/マンゴー

36-9 ¥



チップ状にクラッシュしたマンゴーの氷です。ミルクやジュースと合わせてドリンクメニューに。
【規格】 80g×20袋



納要
冷凍

マルハニチロ フローズンホイップ

36-5 ¥



ふんわり泡立てたクリーミー仕立てで、トッピングやデコレーションに最適です。

【規格】 500ml
【ケース入数】 20袋
【賞味期限】
製造より365日(冷凍-18℃以下)
【保存方法】
冷蔵庫にて4~5時間かけて解凍してご使用下さい。



徳
冷凍

アイスライン フラペリッチ/抹茶あずき

36-10 ¥



抹茶の氷にあずきを混ぜ込んでいます。ミルクと混ぜるだけでスムージーが簡単に作れます。
【規格】 100g×15袋



徳
納要
冷凍

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク
ワイン
缶ドリンク類
ソーシ類
マーガリン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
カスター・
バスター他
冷蔵品
アイスクリーム・
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 エンドシロップ類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスレー・
 パスタ他
 冷蔵品
 アイスクリーム・
 冷凍クッキー
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし・
 資材他
 紙カップ・ペーパー
 フィルター・器類他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

アイスライン フラベリッチ/ショコラチョコチップ&クランチ 37-1 ￥



チョコの氷にチョコチップとクランチを混ぜ込んでいます。ミルクと混ぜるだけでスムージーが簡単に作れます。
【規格】100g×15袋



徳

納要

冷凍

アイスライン 雪氷/いちご果肉入り 37-2 ￥



いちご果肉たっぷりのサラサラの氷。ミルクと混ぜるだけでスムージーが簡単に作れます。
【規格】100g×15袋



徳

納要

冷凍

アイスライン 雪氷/マンゴー果肉入り 37-3 ￥



マンゴー果肉たっぷりのサラサラの氷。ミルクと混ぜるだけでスムージーが簡単に作れます。
【規格】100g×15袋



納要

冷凍

やまひろ グラシェ デ アンリ バニラ 37-4 ￥



口当たり滑らかなアイスクリームです。お好みの量を取り分けお召し上がりください。フルーツやチョコソース等を加えるとさらに美味しく、バラエティーに富んだメニュー展開が可能です。
【規格】2000ml
【ケース入数】4個



徳

納要

冷凍

やまひろ グラシェ デ アンリ ストロベリー 37-5 ￥



ミルクアイスにイチゴ果肉をふんだんに練りこんださわやかなアイスです。お好みの量を取り分けお召し上がりください。フルーツやチョコソース等を加えるとさらに美味しく、バラエティーに富んだメニュー展開が可能です。
【規格】2000ml
【ケース入数】4個



納要

冷凍

やまひろ グラシェ デ アンリ チョコレート 37-6 ￥



カカオの濃厚なコクと苦味にこだわった滑らかなチョコレートアイスです。お好みの量を取り分けお召し上がりください。フルーツやチョコソース等を加えるとさらに美味しく、バラエティーに富んだメニュー展開が可能です。
【規格】2000ml
【ケース入数】4個



徳

納要

冷凍

やまひろ グラシェ デ アンリ 抹茶 37-7 ￥



香り高い抹茶を使用した、上品で味わい豊かな抹茶アイスです。お好みの量を取り分けお召し上がりください。小豆や黒蜜等を加えるとさらに美味しく、バラエティーに富んだメニュー展開が可能です。
【規格】2000ml
【ケース入数】4個



徳

納要

冷凍

- 徳 徳山営業所取扱い 冷蔵 冷蔵品
- 徳のり 徳山営業所のみ取扱い 冷凍 冷凍品
- C 納 ケース納品のみ 受発納 受注発注ケース納品
- 受発 受注発注 納要 納品要相談

お店でしか食べられない特別なスイーツ。

ソフトクリーム



ソフトクリームの販売を始めてみませんか？

パフェにも、ドリンクの上にも、パンケーキの上にも、いろんなメニューに！

あなたのお店の看板スイーツメニューにお勧めです。

販売に関して、機械の準備から製造方法までご不明な点をご相談ください。

森永 プレミアムショコラ

38-1 ¥



カカオ70%のチョコレートを使用した本格的なチョコレートソフトクリーム。チョコドリンクのベースとしても使用する事ができます。

【規格】

1000ml

【ケース入数】

6入

【賞味期限】

180日

【保存方法】

冷蔵(10℃以下)

冷蔵

森永 DX 北海道バニラ

38-2 ¥



北海道産生クリーム使用。濃厚なミルク感をお楽しみ頂けます。乳脂肪分5%。

【規格】

1000ml

【ケース入数】

12入

【賞味期限】

90日

【保存方法】

常温(25℃以下)

徳

森永 宇治抹茶

38-3 ¥



抹茶の香り、旨味、渋み、をバランスよく表現、高級抹茶アイスクリームの味わいを表現。石臼挽き宇治抹茶を使用。

【規格】

1000ml

【ケース入数】

12入

【賞味期限】

100日

【保存方法】

常温(25℃以下)

「パナソニック製」



卓上型 空冷
SSF-M162PN
三相200V 50/60Hz
ソフトクリーム製造能力
160個(50Hz)
180個(60Hz)
個/時(100ml/個)



床置型 水冷
SSF-M220P
三相200V 50/60Hz
ソフトクリーム製造能力
220個/時(100ml/個)



床置型 水冷
SSF-M440P
三相200V 50/60Hz
ソフトクリーム製造能力
220個/時X2(100ml/個)

冷凍加工食品

Frozen Processed Food

セイリングポート 白身フライ 39-1 ¥



オランダ産の良質のタラ (ブルーホワイティング) を使用した笹型の白身フライです。衣率は50%です。(中国産)
【規格】60g
【賞味期間】18ヵ月
【調理方法】揚げ



徳
冷凍

セイリングポート アジフライ 39-2 ¥



中国近海の真アジを使用し、フライにしました。ミックスペン粉使用により、油調後の色合いが鮮やかです。衣率は50%です。(中国産)
【規格】60g
【賞味期間】18ヵ月
【調理方法】揚げ



徳
冷凍

セイリングポート 豚串カツ 39-3 ¥



豚ロース肉と玉ねぎの串カツです。居酒屋の他ランチ、弁当、給食向けに幅広くお使いいただけます。(中国産)

【規格】40g
【賞味期間】18ヵ月
【調理方法】揚げ



徳
冷凍

石光 徳用デリカエビフライ 39-4 ¥



ミックスマイクスフライなどに最適な、価格訴求タイプのエビフライです。衣の味に工夫を施しています。お弁当や量販店に最適な商品です。衣率は75%です。(ベトナム産)
【規格】40g
【賞味期間】18ヵ月
【調理方法】揚げ



徳
冷凍

セイリングポート チキンもも肉竜田揚げ 39-5 ¥



にんにくと生姜で下味をしっかりつけた鹿の子状の竜田揚げです。下味がしっかりと染み込んでいるので、おろし和えや、和風あんかけなどのメニューとの相性が抜群です。(タイ産)
【規格】1kg
【賞味期間】18ヵ月
【調理方法】揚げ



徳
冷凍

味の素 デリカ ふっくらメンチかつ 39-6 ¥



衣は焼きたての新鮮なパン粉でサクッとした食感。ランチメニューに最適です。

【規格】60g/個
【ケース入数】120個
【調理方法】
約6分(油温175~180℃)



徳
冷凍

味の素 蓮根の挟み揚げ 39-7 ¥



鶏ひき肉に、みじん切りにしたれんこん、たまねぎ、しょうがを混ぜ合わせ、れんこんで焼き揚げにしました。手間のかかる手作りメニューを自然解凍を含むマルチ調理で簡単に提供できるので、副菜メニューにおすすめです。
【規格】28g/個
【ケース入数】30個
【調理方法】○揚げ: 約3分(約175℃)
○電子レンジ: ラップかけず2個
約1分40秒(500W)
約1分20秒(600W)



徳
冷凍

ケーオー イカフライ 39-8 ¥



抜群のボリューム感。噛み切りやすい

【規格】75g/枚
【ケース入数】10枚×10袋
【賞味期限】製造後18ヵ月
【調理方法】揚げる・約170℃4分



徳
冷凍

ケーオー とり天 39-9 ¥



卵入りのふわっと衣

【規格】1kg/袋
【ケース入数】8袋、ラベル12枚×8
【賞味期限】製造後18ヵ月
【調理方法】
揚げる・約170℃2分30秒



徳
冷凍

ケオー 緑黄色野菜と豆腐のふわっと揚げ 40-1 ¥



卵入りのふわっと衣
【規格】70g/ケ
【ケース入数】(10ケ、ラベル6枚)×10袋×2合
【賞味期限】製造後12ヵ月
【特長】人参、玉ねぎ、キャベツ、カボチャ、枝豆、たけのこ、ほうれん草、木耳使用
【調理方法】
約170℃約7分～8分(素揚げの場合)
約170℃約8分～9分(天ぷらの場合)
オープン・180℃約12分～13分



徳

冷凍

ケオー だし巻き玉子 40-6 ¥



だし感が際立つように、甘さ控えめの味付けにしています。カット済みなので、調理の手間がかりません。
【規格】300g/袋(20カット/袋)
【ケース入数】20袋
【賞味期限】製造後12ヵ月
【調理方法】自然解凍・流水解凍



冷凍

ケオー ハムかつ 40-2 ¥



肉厚のハム使用。ボリューム満点!

【規格】780g/袋
【ケース入数】12枚×6袋
【賞味期限】製造後12ヵ月
【調理方法】
約170～175℃約4分～5分 揚げ



冷凍

サンマルコ グルメ北海道男爵コロッケ 牛肉 40-7 ¥



牛肉の旨味が出る様に仕上げる為ローストした国産の牛脂を使用した牛肉コロッケです。

【規格】65g×10
【ケース入数】6袋
【賞味期限】365日
【調理方法】揚げ



徳

冷凍

ケオー イカ旨天 40-3 ¥



下味付き、噛み切りやすい!

【規格】1kg/袋
【ケース入数】8袋、ラベル12枚×8
【賞味期限】製造後18ヵ月
【調理方法】約170℃約2分30秒揚げ



徳

冷凍

サンマルコ グルメ北海道男爵コロッケ かぼちゃ 40-8 ¥



南瓜のホクホクとした甘味を溶け込ませる為北海道産牛乳を使用しました。

【規格】65g×10
【ケース入数】6袋
【賞味期限】365日
【調理方法】揚げ



冷凍

ケオー サバ塩焼(一夜干し) 40-4 ¥



自然解凍で使うことができます。岩塩で振り塩し、一夜干しにすることで、時間が経ってもしっとりしています。

【規格】350g/袋(20枚入り)
【ケース入数】10袋
【賞味期限】製造後18ヵ月
【調理方法】自然解凍・流水解凍



冷凍

サンマルコ グルメ北海道男爵コロッケ カレー 40-9 ¥



北海道産男爵いもと特徴のある香りのやみつきスパイスを使用したカレーコロッケです。

【規格】65g×10
【ケース入数】6袋
【賞味期限】365日
【調理方法】揚げ



冷凍

ケオー きんぴらごぼう 40-5 ¥



フレッシュごぼうをささがきカットし、煮汁がなくなるまでしっかりと炒めてIQF凍結しました。チャック付袋なので、開封後も保管に便利な商品です。

【規格】500g/袋(20枚入り)
【ケース入数】12袋
【賞味期限】製造後18ヵ月
【調理方法】自然解凍・流水解凍



冷凍

サンマルコ 津別物語クリームコロッケ カニ 40-10 ¥



北海道津別町産の生乳を使ってコクと風味を引き立たせたクリームコロッケです。カニを丸ごと加工したみそと身の旨みのバランスの良いカニエキスと紅ズワイガニを使用。

【規格】75g×8
【ケース入数】6袋
【賞味期限】365日
【調理方法】揚げ



冷凍

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク
ワイン
干ドシソソ類
ソース類
マーガリン・ジャム他
フルーツ缶・調理品他
カレー・パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・資材他
紙カップ・ペーパーフィルター・雑貨他
コーヒーマシン
飲食関連機器

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・
ワイン
干しシロップ類
ソーシ類
マーガリン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
パスター・
カレー・
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍加工食品
洗剤・割りばし
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器他
コーヒーマシン
飲食関連機器

味の素 エビピラフ

41-1 ¥



プリプリのえびと野菜が入った、彩り鮮やかなピラフです。

【規格】 250g×5
【ケース入数】 20袋
【調理方法】
炒め・電子レンジ



徳

冷凍

味の素 ドライカレー

41-2 ¥



牛肉と鶏肉、炒めたたまねぎによるコクとうま味がおいしいドライカレーです。

【規格】 250g×5
【ケース入数】 20袋
【調理方法】
炒め・電子レンジ



徳

冷凍

味の素 五目炒飯

41-3 ¥



具材にこだわった、香ばしく風味豊かな炒飯です。

【規格】 250g×5
【ケース入数】 20袋
【調理方法】
炒め・電子レンジ



冷凍

味の素 チキンライス

41-4 ¥



カルピス(株) バターとたまねぎを炒めたコクとうま味が特長のチキンライスです。

【規格】 250g×5
【ケース入数】 20袋
【調理方法】
炒め・電子レンジ



徳

冷凍

MCC 焼肉ピラフ(韓国風)

41-5 ¥



牛肉、玉ねぎ、人参、ニンニクの芽を加え、唐辛子、コチュジャンで甘辛く仕上げました。

【規格】 250g×5
【ケース入数】 20入(バラ)
※現在5個包装はしてありません
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 電子レンジ



徳

冷凍

MCC 高菜ピラフ

41-6 ¥



高菜漬けをゴマと鷹の爪でアレンジして、ピラフに仕上げました。

【規格】 270g×5
【ケース入数】 20入(バラ)
※現在5個包装はしてありません
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 電子レンジ



徳

冷凍

MCC 五目チャーハン

41-7 ¥



チャーシュー、卵、ねぎを加え、ネギ油とごま油を使い香ばしく仕上げました。

【規格】 270g×5
【ケース入数】 20入(バラ)
※現在5個包装はしてありません
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 電子レンジ



徳

冷凍

MCC エビピラフ

41-8 ¥



エビと玉ねぎ、人参、グリーンパルペッパーを加えて仕上げました。

【規格】 270g×5
【ケース入数】 20入(バラ)
※現在5個包装はしてありません
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 電子レンジ



徳

冷凍

マリン ピザクラストヘビー

41-9 ¥



フチ付きでトッピングのし易い、厚くふっくらした8インチのピザクラスト

【規格】 3枚(約330g)
【ケース入数】 20袋
【賞味期限】 365日



冷凍

MCC ミックスピッツァ #600

41-10 ¥



ナポリ風クラストにソーセージ、ベーコン、ペパロニの具材をトッピング。

【規格】 125g×2枚
【ケース入数】 10入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



冷凍

MCC マルゲリータピッツァ #800 42-1 ¥



ナポリ風クラストにトマトベースと兵庫県産バジル等をトッピング。

【規格】 200g
【ケース入数】 20入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



冷凍

MCC ミラノ風明太子ピッツァ #800 42-2 ¥



ミラノ風クラストに、明太子ソースとバジルソースをトッピング。

【規格】 160g
【ケース入数】 20入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



徳
冷凍

MCC ミラノ風ミックスピッツァ #800 42-3 ¥



ミラノ風クラストに、ソーセージ、ベーコン等の具材をトッピング。

【規格】 170g
【ケース入数】 20入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



徳
冷凍

MCC ミラノ風クアトロフロマッジョピッツァ #800 42-4 ¥



パルメザン、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、ゴーダの4種のチーズピッツァです。

【規格】 160g
【ケース入数】 20入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



徳
冷凍

MCC ローマ風角ミックスピッツァ 13/22 42-5 ¥



ローマでおなじみな長方形でサクッとした食感で、ペパロニ、ブロッコリー等をトッピング。

【規格】 180g
【ケース入数】 24袋
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



徳
のみ
冷凍

MCC ミラノ風ジェノベーゼピッツァ#800 42-6 ¥



ジェノベーゼソースとチーズを程よくトッピングした風味豊かなピッツァです。

【規格】 150g
【ケース入数】 20入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



徳
冷凍

MCC ミックスピッツァ #1200 42-7 ¥



ナポリ風クラストにポークソーセージ、ベーコン、ペパロニの具材をトッピング。

【規格】 490g
【ケース入数】 10入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 焼き



冷凍

MCC カルボナーラ 42-8 ¥



ベーコンの旨味に卵黄、乳製品のコクを加え、なめらかなカルボナーラソースです。

【規格】 160g×5袋
【ケース入数】 6入
【賞味期限】 12ヵ月
【調理方法】 ボイル



冷凍

MCC デミソースdeハンバーグ 42-9 ¥



オーブンで焼き上げたハンバーグに、マッシュルーム、ひらたけ、バターをプラス。

【規格】 180g(105g+75g) × 10
【ケース入数】 2入
【調理方法】 ボイル



徳
冷凍

MCC 和風ソースdeハンバーグ 42-10 ¥



オーブンで焼き上げたハンバーグに、ひらたけ、しいたけをプラスした和風テリヤキ。

【規格】 180g(105g+75g) × 10
【ケース入数】 2入
【調理方法】 ボイル



徳
のみ
冷凍

関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・ワイン
干ドシロップ類
ソース類
マーガリン・ジャム他
フルーツ缶・調理品他
カスター・パスタ他
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・資材他
紙カップ・ペーパー・フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク
ワイン
干ドシロップ類
ソース類
マーガリン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
パスター・
カレー・
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍加工食品
洗剤・割りばし
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・置他
コーヒーマシン
飲食関連機器

MCC カレーソースdeハンバーグ 43-1 ￥



人参、玉ねぎ、牛ミンチを使ったドライカレー仕立てのソース付きハンバーグです。

【規格】180g×10個
【ケース入数】2入
【賞味期限】12ヵ月
【調理方法】ポイル



徳の
冷凍

やまひろ 冷凍スパゲティーニ 43-6 ￥



デュラムセモリナ100%のスパゲティーをアルデンテにゆであげました。噛むほどに小麦本来の風味・旨みが味わえます。ソースが絡みやすい、細めの麺線になっていきます。クリームオイル系とソースを混ぜません。どんなメニューにも最適なスパゲティーです。冷凍なので乾燥に比べ茹で時間が短縮、気軽にパスタ料理が楽しめます。

【規格】250g
【ケース入数】4食入×10



徳の
冷凍

ファームフリッツ EU産 ナチュラルカットポテト 43-2 ￥



フライドポテトに適した欧州産品種を使用し製造しています。皮付きの香ばしくホクツとした自然な食感が自慢の、一味違う本場のフライドポテトです。

【規格】2kg×6
【賞味期限】製造日+24ヶ月



鹿野屋 冷凍うどん「しくらめん」 43-7 ￥



厳選した小麦粉(国内産1/3使用)100%を使用し、添加物は一切使用せず、うどん本来のコシと小麦粉の旨味を十分堪能できるうどんです。

【規格】250g×5食
【ケース入数】8袋
【賞味期限】365日



徳の
冷凍

マリン 丸徳焼きそば 43-3 ￥



調理済なので電子レンジ・湯煎で温めるだけで簡単に召し上がる焼きそば

【規格】200g×5食
【ケース入数】10袋
【賞味期限】365日



徳の
冷凍

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	￥	徳	徳
MCC	ミラノ風「ジェパ」-ゼビツツア	150g	冷凍	43-8		●
MCC	バスタソース 和風明太子	70g×5	冷凍	43-9		
MCC	神戸そばめし	270g×20	受発 冷凍	43-10		
日東パト	牛丼の素 (150)	150g	冷凍	43-11		
アイマク	牛サーロイン(牛脂注入加工)	150g	冷凍	43-12		

やまひろ 釜あげうどん 43-4 ￥



もちもちとしたソフトな弾力と、のどごしの良いつるつるとした食感に仕上げました。ざる・かけなど幅広いメニューでご利用いただけるうどんです。冷凍麺ならではの、茹でたてのおいしさをお楽しみください。

【規格】250g
【ケース入数】5食入×8



- 徳 徳山営業所取扱い 冷凍 冷蔵品
- 徳の 徳山営業所のみ取扱い 冷凍 冷凍品
- C納 ケース納品のみ 受発 C納 受注発注ケース納品
- 受発 受注発注 納要 納品要相談

やまひろ 丸特まるやのラーメン 43-5 ￥



細めのストレートタイプのラーメンです。程よい弾力のある麺で、ツルツルとした、のどごしの良いラーメンに仕上げました。温・冷共通の商品です。幅広いメニューでおいしくご利用いただけます。

【規格】200g
【ケース入数】5食入×8



受発 C納
冷凍



日東ベスト株式会社

ヴィアンド
Viande

JG ハンバーグ・ヴィアンド

和風にも洋風にも使える「箸でほぐせる柔らかさ」と「ジューシーな肉汁」が魅力の合挽ハンバーグです。



JG ハンバーグ・ヴィアンド N 60g

44-1 ¥

【規格】 60g×10パック×2袋
【賞味期限】 12ヵ月
【保存方法】 冷凍 / ボイル・電子レンジ



冷凍



JG ハンバーグ・ヴィアンド N 80g

44-2 ¥

【規格】 80g×10パック×2袋
【賞味期限】 12ヵ月
【保存方法】 冷凍 / ボイル・電子レンジ



冷凍



JG ハンバーグ・ヴィアンド N 110g

44-3 ¥

【規格】 110g×10パック×2袋
【賞味期限】 12ヵ月
【保存方法】 冷凍 / ボイル・電子レンジ



冷凍



JG ハンバーグ・ヴィアンド N 130g

44-4 ¥

【規格】 130g×10パック×2袋
【賞味期限】 12ヵ月
【保存方法】 冷凍 / ボイル・電子レンジ



徳

冷凍



JG ハンバーグ・ヴィアンド N 180g

44-5 ¥

【規格】 180g×10パック×2袋
【賞味期限】 12ヵ月
【保存方法】 冷凍 / ボイル・電子レンジ



冷凍

コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク
ワイン

エトシロップ類
ソース類

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

パスター・
他

冷蔵品

アイスクリーム
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・雑貨他

コーヒーマシン

飲食関連機器

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク
ワイン
干ドシロップ類
ソーダ類
マーガリン・
ジャム他
フルーツ缶・
調理品他
パスター・
冷蔵品
アイスクリーム
冷凍加工食品
洗剤・割りばし
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・置他
コーヒーマシン
飲食関連機器



鉄板焼
BEEF
Hamburg
JG鉄板焼ビーフハンバーグ

両面鉄板焼で旨みを閉じ込め、焼き風味が食欲をそそります。

- ①JG 鉄板焼ビーフハンバーグ 100g 受納 45-1 ￥
- ②JG 鉄板焼ビーフハンバーグ 130g C納 45-2 ￥
- ③JG 鉄板焼ビーフハンバーグ 160g 受納 45-3 ￥

ほぐれ感・焼きたて感を再現したビーフハンバーグです。鉄板焼で肉汁を閉じ込め、食べた時の肉汁あふれるビーフ100%
【規格】①100g×10パック×2袋 ②130g×10パック×2袋
③160g×8パック×2袋

【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル・電子レンジ



冷凍



Cheese in
Hamburg
JG鉄板焼チーズインハンバーグ

チェダー・クリーム・カマンベール・マスカルポーネ・モッツアレラの各チーズを使用。ワンランク上のメニュー提供可能です。

- JG 鉄板焼チーズインハンバーグ 130g 45-4 ￥

鉄板で焼いた肉の香りと、とろける5種のチーズが融合したハンバーグです。

【規格】130g×20パック

【賞味期限】12ヵ月

【保存方法】冷凍/ボイル・電子レンジ



冷凍

熟成三元豚

低温で一定期間熟成させた三元豚ロース肉

しっかりとした歯ごたえのある肉食感、サクサクとした衣、薄く均一なバター、全てが調和し、豚肉の美味しさが味わえとんかつです。肉厚でボリューム感たっぷりなのでカツ丼、カツサンド、カツカレーやランチメニューなど様々な用途に幅広くご使用いただけます。取扱いと保管に便利な5枚入りの個包装（ピロー包装）にしました。

- JG 熟成三元豚ロースカツR 90g 徳 45-5 ￥

- JG 熟成三元豚ロースカツR 120g 徳 45-6 ￥

熟成三元豚を使用。カツカレーや様々な用途に幅広く使用出来ます。

【規格】5枚入×4袋(ケース20枚入り)

【賞味期限】12ヵ月 【保存方法】冷凍/揚げ



冷凍

JG ザ・焼肉(網焼牛カルビ) 46-1 ¥



牛カルビを、網焼きで香ばしく焼き上げました。

【規格】120g×20パック
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル・蒸し



徳
冷凍

JG 牛丼の素 DX 46-6 ¥



丼メニューから、すき焼きうどんまで幅広く使える定番品です。

【規格】185g×5パック×4袋
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル



徳
冷凍

JG しょうが焼和豚もちぶたの素 46-2 ¥



風味豊かな脂と、柔らかい赤身の食感が特徴の「和豚もちぶた」を使用。

【規格】110g×20パック
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル



徳
冷凍

JG ミニ牛丼の素 46-7 ¥



各種セットメニューに使いやすい規格です。具材には牛肉とたまねぎを使用しました。

【規格】90g×5パック×4袋
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル



徳
冷凍

JG 中華丼の素 46-3 ¥



具材感、ボリューム感にこだわり、素材の旨みを活かした味に仕上げました。

【規格】220g×20パック
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル・蒸し



徳
冷凍

JG まちのソース焼そば 250(レンジ対応) 46-8 ¥



電子レンジで調理することで、麺のもちもち食感・野菜のシャキシャキ感ができます。

【規格】250g×5パック×4袋(ケース20入り)
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/電子レンジ・ボイル



冷凍

JG Tブロッケンソーセージ 35 46-4 ¥



パリッとした食感が自慢の粗挽きソーセージです。

【規格】35g×25本×4袋
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル



徳
冷凍

JG ブロッケンソーセージ 60 46-9 ¥



ホットドッグはもちろん、カレー粉とトマトケチャップをかけた“カリールスト”などもおすすめです。

【規格】60g×25本×4袋
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/ボイル



冷凍

JG ホエー豚の厚切りベーコン 46-5 ¥



原料にホエー豚を使用した10mmスライスの厚切りタイプのベーコンです。ピンチョス・グリル・スチーム蒸し・煮込み等のメニューに活用できます。

【規格】600g×10パック(1パックに6枚入り)
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/解凍後、加熱処理



冷凍

JG 黒糖ローストポーク(スライス) 46-10 ¥



豚肩ロース肉を黒糖と黒胡椒で味付けし、ていねいに焼き上げ、スライス後パックしました。

【規格】500g×10パック
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】冷凍/冷蔵庫解凍・流水解凍



冷凍

コーヒー

紅茶・お茶

ソフトドリンク・ワイン

干菓子類・ソース類

マーガリン・ジャム他

フルーツ缶・調理品他

パスター・バター他

冷蔵品

アイスクリーム・冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・資材他

紙カップ・ペーパーフィルター・買他

コーヒーマシン

飲食関連機器

洗剤・割りばし・ 資材 他

Detergent・Half-Split Chopstick・Material Other

紙おしぼりスーパークリーン丸型 47-1 ¥

エンボス加工でボリューム感・肌触りを追求。抗菌処理済みで環境にも良い非木材入り。



【規格】185×250mm 100本
【ケース入数】12袋
【素材】紙

紙おしぼりスーパークリーン平型 47-2 ¥

エンボス加工でボリューム感・肌触りを追求。抗菌処理済みで環境にも良い非木材入り。



【規格】185×240mm 100本
【ケース入数】16袋
【素材】紙

紙おしぼり B1500 丸型 47-3 ¥

不織布タイプの個包装で衛生的なおしぼりです。包装も無地なので使い勝手の良い商品です。



【規格】100本入り
【ケース入数】15袋



六つ折ナプキン 白無地 47-4 ¥

業務用の使い捨て紙ナプキンです。

【規格】約25×25cm 1000枚
【ケース入数】10箱



箸袋 ハカマ 5S-1 白無地

47-5 ¥



やや短めの箸袋で、「ハカマ型」とも呼ばれています。

【規格】38×130mm 1000枚
【ケース入数】12包

袋入割箸 (アスペン元禄) 花 47-6 ¥

色が白いアスペン元禄を箸袋に差込100膳づつポリ袋に詰めました。



【規格】
箸8寸20.3cm
箸袋32×190mm
【ケース入数】
100本×40入



アスペン元禄箸

47-7 ¥



中国産

【規格】
100本
【ケース入数】
100本×50入

竹割箸 双生

47-8 ¥



【規格】
21cm 100本
【ケース入数】
100本×30入



フジレース丸 8号

47-9 ¥



お菓子・軽食の敷き紙、ラッピング材料としても使えます。

【規格】205mmΦ
【ケース入数】500枚
【素材】紙

フジレース小判 12号

48-1 ¥



お菓子・軽食の敷き紙、ラッピング材料としても使えます。

【規格】 300 x 210mm
【ケース入数】 500 枚
【素材】 紙

キッチンスタラップ 22cm

48-2 ¥



厨房でプロの料理人が求める機能と価格を両立させる、コストパフォーマンスに優れたラップです。スッと切れて、適度に伸び、よく貼りつくため、使い勝手が良く、レストランやホテルなどで多くのプロに使用されています。電子レンジ冷凍OK。

【規格】
22cm x 100m巻



キッチンスタラップ 30cm

48-3 ¥



厨房でプロの料理人が求める機能と価格を両立させる、コストパフォーマンスに優れたラップです。スッと切れて、適度に伸び、よく貼りつくため、使い勝手が良く、レストランやホテルなどで多くのプロに使用されています。電子レンジ冷凍OK。

【規格】
30cm x 100m巻



徳

キッチンスタラップ 45cm

48-4 ¥



厨房でプロの料理人が求める機能と価格を両立させる、コストパフォーマンスに優れたラップです。スッと切れて、適度に伸び、よく貼りつくため、使い勝手が良く、レストランやホテルなどで多くのプロに使用されています。電子レンジ冷凍OK。

【規格】
45cm x 100m巻



徳

業務用アルミホイル

48-5 ¥



○厚み(13ミクロン)があり破れにくく包み焼調理などに最適です。
○プラスチックのガイド付きでホイルが取り出しやすくなっています。
○鉄刃で最後まで切りやすく使えます。

【規格】
30cm x 50m巻

徳

薬用ハンドウォッシュ VA

48-6 ¥



ウイルスにも効く！手洗い液は、様々なウイルス・細菌を消毒出来ます。
【規格】 5kg
【ケース入数】 3本

詰め替えボトル

スリムフォームディスペンサー

【規格】 500ml
48-7 ¥
【ケース入数】 4本

セーフコール 75

徳 48-8 ¥



75%のアルコール製剤です。エタノールに補助剤をプラスし、高い効果を発揮します。
【規格】 1L
【ケース入数】 12本

詰め替えボトル

セーフコール75詰め替え用

【規格】 1L
徳 48-9 ¥

セーフコール 65

徳 48-10 ¥



食器などの除菌に最適な食品添加物の65%アルコール製剤です。危険物非該当。
【規格】 5L
【ケース入数】 4本

容器のみ

スプレーボトル広口ワイド

【規格】 500ml
徳 48-11 ¥

スーパーサラセン

48-12 ¥



6倍～10倍希釈で使用、濃縮の中性洗剤です。油汚れに強く洗浄作業が楽になります。

【規格】 4kg
【ケース入数】 4本

徳

ニイタカブリーチ

48-13 ¥



除菌漂白剤。洗浄成分配合で黄ばみ汚れや着色した油汚れに高い効果を発揮します。

【規格】 5.5kg
【ケース入数】 3本

徳

コーヒー

紅茶・お茶

ソフトドリンク

アイス類

マーガリン・ジャム他

フルーツ缶

調理品他

パスター他

冷蔵品

アイスクリーム

冷凍加工食品

洗剤・割りばし

紙カップ・ペーパー

フィルター・器具他

コーヒーマシン

飲食関連機器

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 干トシシロシロ類
 ノーム類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスター
 他
 冷蔵品
 アイスクリーム
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし・
 資材他
 紙カップ・ペーパー
 フルター・器他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

ケミフォーム

49-1 ¥



強力油汚れ用洗剤です。泡もちが良く、レンジフードなど油汚れの洗浄に最適です。

【規格】4kg
【ケース入数】4本

徳

袋入 妻楊枝

49-2 ¥



個包装タイプの為、直接触れる事なく、衛生的で安全に使用できます。

【規格・ケース入数】
60mm 1000本
【素材】袋(紙) 爪楊枝(白樺)

徳

寿屋 コーヒー缶 (中)

49-3 ¥



(1kgコーヒー用)

徳

寿屋 コーヒー缶 (特小)

49-4 ¥



(200gコーヒー用)

徳

伝票

49-5 ¥



徳

コーヒーチケット

49-6 ¥



徳

ストロー

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
シバセ	ストロー (細口)	500本 1本包み	49-7			●
シバセ	ストロー (太口)	500本 //	49-8			●
シバセ	フレックストロー(紙包装)	500本 //	49-9			●
シバセ	ストロー (黒太口)	500本 //	49-10			
シバセ	スプーンストロー	500本 裸・氷用	49-11			
シバセ	フレックストロー(GOフィルム包装)	500本	49-12			●
セキシム	マドラスストロー(赤)	1,000本 裸3・2×210	49-13			
セキシム	カフェストロー(赤)	500本 裸・6×210	49-14			
セキシム	カフェストロー(黄)	500本 裸・6×210	49-15			
セキシム	カフェストロー(緑)	500本 裸・6×210	49-16			
セキシム	カフェストロー(透明)	500本 裸・6×210	49-17			
セキシム	フレックストロー(赤)	500本 裸・6×210	49-18			●
セキシム	フレックストロー(黒)	500本 裸・6×210	49-19			
セキシム	フレックストロー(パステル)	500本 4色 //	49-20			●
セキシム	フレックスマジックストロー(筋混)	500本 裸・6×300	49-21			
シバセ	カラーストロー(混合)	1,000本 裸・6×210	49-22			
シバセ	カラーストロー(ピンク)	1,000本 裸・6×210	49-23			
シバセ	カラーストロー(ブルー)	1,000本 裸・6×210	49-24			
シバセ	ダイヤR-6*210(4Cタイプ白地)	500本 裸・6×210	49-25			
シバセ	紙ストロー パラ (ホワイト)	500本	49-26			

紙カップ 他

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
トカ	紙コップ SM-250D ティータイム	50入 紙用	49-27			
トカ	紙コップ 柄なし 7オンス アストロ	80入	49-28			
トカ	紙コップ 柄なし SCV-275	100入	49-29			
トカ	紙コップ レッグコーヒー SMT-280	50入	49-30			
トカ	レッグコーヒー用 蓋 SMT-280F	100入	49-31			
トカ	フラッペカップ SM-400	50入	49-32			●
トカ	蓋 SMP-260E-FDドリンク用グリッド	50入	49-33			
トカ	蓋 SMP-340E-FDドリンク用グリッド	50入	49-34			
トカ	蓋 HR-D-98PET ドーム蓋	50入	49-35			●
トカ	カップスリーブ S	200入	49-36			
トカ	カップスリーブ M&L	200入	49-37			
トカ	マドラススプーン#160	500入	49-38			
トカ	エーススプーン	20本	49-39			
トカ	マドラススプーン	100本入	49-40			●
三洋	エコマドラー 14cm	400本入 紙製品	49-41			
トカ	インサートカップ	100入	49-42			●
トカ	インサートカップホルダー	10入 黒	49-43			
	箸袋 八寸 (a8-4A8-4)	500枚	49-44			
中林	サンド用おてふき	500枚入り	49-45			
シバセ	サンド用、紙箱 窓付	100枚入り	49-46			
カガア	紙ナフキン #7	1,000枚 18cm×18cm	49-47			●
カガア	紙ナフキン #10	1,000枚 25cm×25cm	49-48			●
カガア	コースター 白無地 丸型	200枚 新規取り扱い	49-49			●
カガア	2プライナフキン	100枚 45×45	49-50			
カガア	U-28 紙ナフキン(ディアル)	100枚	49-51			
アエ	カラーナフキン 赤	125枚 37×44 3つ折り	49-52			
アエ	カラーナフキン 緑	125枚 40×40	49-53			

テイクアウト用カップ



その他取り扱い包材多数ございます。
詳しくは電子カタログをご参照下さい。
お問い合わせは、(株)寿屋珈琲飲料社
営業担当者までお願いします。

ホット用カップ

カップの目安容量 ① 150cc ② 180cc ③ 240cc



① SMP-210E ホットタイム

【入数】 50個
【ケース入数】×30 1500個

50-1 ¥



② SMP-260E コンフォート

【入数】 50個
【ケース入数】×30 1500個

50-2 ¥



③ SMP-340E コンフォート

【入数】 50個
【ケース入数】×25 1250個

50-3 ¥



④ SMP-210E-LF リフトアップリッド白

【入数】 100個
【ケース入数】×30 3000個

50-4 ¥



⑤ SMP-260E-LF リフトアップリッド白

【入数】 50個
【ケース入数】×60 3000個

50-5 ¥



⑥ SMP-340E-LF リフトアップリッド白

【入数】 50個
【ケース入数】×50 2500個

50-6 ¥

アイス用カップ

カップの目安容量 ⑦ 210cc ⑧ 240cc ⑨ 310cc



⑦ HTB11 12オンス PETカップ-92口径

【入数】 50個
【ケース入数】×20 1000個

50-7 ¥



⑧ HTB14 14オンス PETカップ-98口径

【入数】 50個
【ケース入数】×20 1000個

50-8 ¥



⑨ HTB16 16オンス PETカップ-98口径

【入数】 50個
【ケース入数】×20 1000個

50-9 ¥



⑩ F-92 PET 平蓋

【入数】 50個
【ケース入数】×20 1000個

50-10 ¥



⑪ F-98 PET 平蓋

【入数】 50個
【ケース入数】×20 1000個

50-11 ¥

カップトレイ



⑫ カップトレイ 4個ミシン目付 M

【入数】 50

50-12 ¥



⑬ カップトレイ 4個ミシン目付 L

【入数】 50

50-13 ¥

マドラースプーン



⑭ ウッドマドラー レギュラー 140mm

【入数】 200本

50-14 ¥

コーヒー
 関連
 紅茶・お茶
 ソフトドリンク・
 ワイン
 エンドシロップ類
 マーガリン・
 ジャム他
 フルーツ缶・
 調理品他
 パスレー・
 カレー・
 パスタ他
 冷蔵品
 アイススクリーム
 冷凍ケーキ
 冷凍加工食品
 洗剤・割りばし・
 資材他
 紙カップ・ペーパー
 フィルター・器具他
 コーヒーマシン
 飲食関連機器

紙カップ・ ペーパーフィルター・器具他

Paper Cup ・ Paper Filter ・ Tool other

三洋 おいしい珈琲屋のコーヒーフィルター 101 51-1 ￥



両面クレープ加工を施しておりますので、スムーズでクリアなコーヒーを抽出いたします。

【入数】
101/100 枚 (1~2人用)



徳

三洋 おいしい珈琲屋のコーヒーフィルター 102 51-2 ￥



両面クレープ加工を施しておりますので、スムーズでクリアなコーヒーを抽出いたします。

【入数】
102/100 枚 (3~5人用)



徳

三洋 おいしい珈琲屋のコーヒーフィルター 103 51-3 ￥



両面クレープ加工を施しておりますので、スムーズでクリアなコーヒーを抽出いたします。

【入数】
103/100 枚 (5~7人用)



徳

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
ルオ	サイフォン用 ロート2人用	TCA-2用	51-4			●
ルオ	サイフォン用 ロート3人用	TCA-3用	51-5			●
ルオ	サイフォン用 ロート5人用	TCA-5用	51-6			●
ルオ	サイフォン用 フラスコ2人用	TCA-2用	51-7			●
ルオ	サイフォン用 フラスコ3人用	TCA-3用	51-8			●
ルオ	サイフォン用 フラスコ5人用	TCA-5用	51-9			●
ルオ	サイフォン用 スタンド2~3人用	TCA2~3用	51-10			●
ルオ	サイフォン用 スタンド5人用	TCA5用	51-11			
ルオ	サイフォン用 ロカ器 F-103S		51-12			●
ルオ	サイフォン用 ロカ布 FS-103	5枚入り	51-13			●
ルオ	サイフォン用 アルコールランプ AL-5	1台	51-14			●
ルオ	サイフォン用 ロートゴム(TC型)	TCA共通	51-15			
ルオ	サイフォン用 スタンドゴム組(2ヶ)	TCA共通	51-16			●
コノ	濾過器	2~3人用	51-17			●
コノ	濾過器	5人用	51-18			●
コノ	ランプ芯	1本	51-19			●
コノ	サイフォン用 竹ペラ	1本	51-20			●
コノ	サイフォン用 ロート2人用		51-21			
コノ	サイフォン用 ロート3人用		51-22			
コノ	サイフォン用 フラスコ2人用		51-23			
コノ	サイフォン用 フラスコ3人用		51-24			
加タ	マシン用ペーパー 34cm	500枚	受発	51-25		
加タ	メジャーカップ (白)	1人用		51-26		●
ルオ	ジャンピングポット	350cc	ピンクorグリーン	51-27		
カリタ	ティーバッグサーバーN	容量300cc	2人用	51-28		●
ダイキ	柄付ネルフィルター	大	5~10人用	51-29		
ダイキ	柄なしネルフィルター	大	10~20人用	51-30		
ボソマツ	柄付ネルフィルター	大	5~10人用	51-31		●
ボソマツ	柄なしネルフィルターA(替布)		5~10人用	51-32		●
ボソマツ	布フィルター特1(替袋)			51-33		●
ボソマツ	柄付ネルフィルター C	小	2~5人用	51-34		
カリタ	布フィルター用やぐら	1台		51-35		
	小売用コーヒー袋(シルバー)	100枚		51-36		●
	小売用コーヒー袋(アロマ)	100枚		51-37		●
	小売用コーヒー袋(ゴールド)	100枚		51-38		
	キャリーバッグ(S)	10枚		51-39		●
	キャリーバッグ(M)	10枚		51-40		●
	キャリーバッグ(L)	10枚		51-41		●
	茶こし	たたみ織		51-42		●

徳 徳山営業所取扱い
 冷蔵 冷蔵品
 徳のみ 徳山営業所のみ取扱い
 冷凍 冷凍品
 C納 ケース納品のみ
 受発納 受注発注ケース納品
 受発 受注発注
 納要 納品要相談



ウェーブドリッパー 155S

ウェーブドリッパー 185S

簡単で味ブレの少ないドリップコーヒーを淹れることができるドリッパーです。

ウェーブドリッパー155S	受発	52-7	¥
ウェーブドリッパー185S	受発	52-8	¥

コーヒーフィルター



カリタ台形ドリッパー専用ロシ。オリジナルのコーヒーフィルター用原紙を使用し、雑味が出る前に、美味しさだけをドリップするのが特徴です。

101ペーパー 1~2人用 100枚入	52-1	¥
102ペーパー 2~4人用 100枚入	52-2	¥
103ペーパー 4~7人用 100枚入	52-3	¥
104ペーパー 7~12人用 100枚入 徳	52-4	¥



ウェーブフィルターはドリッパーとの接触面が少ないから、長時間フィルター内のかたよったところにお湯がたまず、すみやかにドリップされます。

KWF-155(ホワイト)100枚	52-9	¥
KWF-185(ホワイト)100枚	52-10	¥



300cc サーバー N 500cc サーバー N 800cc サーバー N

電子レンジ対応サーバーです。

300ccサーバーN	徳	52-11	¥
500ccサーバーN	徳	52-12	¥
800ccサーバーN	徳	52-13	¥

マシン用 立フィルター



コーヒーマシン用立ロシ。オリジナルのコーヒーフィルター用原紙を使用し、雑味が出る前に、美味しさだけをドリップするのが特徴です。

25cmペーパー250枚 徳	52-5	¥
27cmペーパー250枚 徳	52-6	¥



1200cc サーバー N デカンタ 1.7L デカンタ 1.8L

コーヒーマシン用耐熱ガラスサーバー・デカンタです。

1200ccサーバーN	徳	52-14	¥
デカンタ1.7L(ET-250用)	徳 受発	52-15	¥
デカンタ1.8L(KW用)	徳	52-16	¥

コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・
ワイン
缶・トシロップ類
ソーダ類
マーマリン・
ジャム他
フルーッと缶・
調理品他
カスター・
バスター他
冷蔵品
アイスクリーム・
冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし
資材他
紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他
コーヒーマシン
飲食関連機器

HARIO

味わい深い一杯のために 多彩なスタイルでコーヒーを楽しむアイテム



演出効果が高く、香り高いコーヒーが抽出できるサイフォン。
2杯用・3杯用・5杯用の3サイズ展開。
ネルタイプのろ過器。

テクニカ TCAR-2 徳 53-1 ￥

【規格】240ml (2杯用)

テクニカ TCAR-3 徳 53-2

【規格】360ml (3杯用)

テクニカ TCAR-5 徳 53-3 ￥

【規格】600ml (5杯用)



V型円すい形のドリッパーは、珈琲粉の層が深く、珈琲粉に注いだお湯が円すいの頂点に向かって流れるので豆の旨味をしっかりと抽出できます。

V60 透過ドリッパーレッド VDR-01-R 受発 53-4 ￥

【規格】1-2杯用

V60 透過ドリッパーレッド VDR-02-R 受発 53-5 ￥

【規格】1-4杯用



60透過ドリッパー用のペーパーフィルターです。
材質はパルプ100%の酸素漂白仕様です。

ペーパーフィルター VCF-01-100W 徳 53-6 ￥

【規格】100枚入

ペーパーフィルター VCF-02-100W 徳 53-7 ￥

【規格】100枚入

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
アルマック	コーヒーマシンクリーナー 2g	100錠入	53-8			
アルマック	クラリス フィルター(ホワイト) 1本入	X9用	53-9			
アルマック	クラリス スマート 1本入	E6・E8用	53-10			
アルマック	クラリス プロスマート 1本入	X8・WE8用	53-11			
アルマック	ミルクチューブクリーナー	1L	53-12			
WMF	液体洗剤	1L (無リン)	53-13			
WMF	タブレット洗剤	1.3g×100錠入 (無リン)	53-14			
WMF	リンググリス	3g	53-15			
WMF	ミルクシステムタブレット洗剤	10g×100錠	53-16			
ホノマック	除石灰剤NSL-1500	100ml	53-17			●
ホノマック	ドリッパー専用ロールペーパー	120m×50-ル	53-18			
加夕	ムリン・ディップ・イット	1kg 酸素漂白剤	53-19			
ニイカ	スーパーサラセン	800g 6倍濃縮	53-20			
ニイカ	カタマル	500g 廃油処理剤	53-21			
FMI	エスプレッソマシンバブルクリーン	500g 漂白洗浄剤	53-22			

Kalita®

株式会社カリタ

ナイスカット G

54-4



インディアンレッド

プレミアムブラウン

切れ味が鋭く、耐久性の高い
カット刃採用。
ギア搭載でモーター回転数を抑え
豆への過熱をセーブ。

電源：100V/120W/ 50/60Hz
サイズ：幅230×奥行173×高さ375mm
重量：3kg
能力：100g / 分
粉受：最大60g
カッター：カッティングタイプ

ハイカット G (マットブラック)

54-1



粉を袋に入れやすい受缶
タテ型タイプ。挽売り店やカフェ等の
業務店用高性能ミル。

電源：100V/400W/ 50/60Hz
定格電流：8/7A
サイズ：幅178×奥行370×高さ595mm
重量：12kg
能力：500g / 分
カッター：グラインドタイプ

ET-103

54-5



使いやすく、美味しく
抽出できるようにドリッパーには
濾過速度調整レバーがついた
10杯用コーヒーメーカー

電源：100V/930W/ 50/60Hz
定格電流：9.3A
サイズ：幅172×奥行282×高さ335mm
重量：2.3kg
能力：10杯 / 約10分
使用口シ：103口シ

KW-25 S

54-2



パワフル&スピーディーな沸上がりは、
繁忙時も安心です。

電源：100V/1460W/ 50/60Hz
定格電流：14.6A
サイズ：幅200×奥行372×高さ470mm
重量：8.8kg
能力：130杯 / 1時間
使用口シ：立口シ27cm

ET-450N (AJ)

54-6



ステンレス製ディスペンサー仕様の
コーヒーマシン。

電源：100V/845W/ 50/60Hz
定格電流：8.5A
サイズ：幅275×奥行453×高さ690mm
重量：5.9kg
能力：60杯 / 1時間
使用口シ：立口シ25cm

ET-12N

54-3



カリタのエースコーヒーマシン
小さなボディで24人分の
コーヒー保温が可能なパワフルタイプ

電源：100V/1440W/ 50/60Hz
定格電流：14A
サイズ：幅188×奥行330×高さ426mm
重量：4.9kg
能力：60杯 / 1時間
使用口シ：104口シ

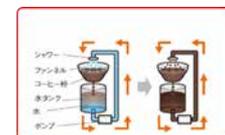
WDM-27

54-7



カリタ独自の循環式
ウォータードリップ構造。

電源：100V/30W/ 50/60Hz
定格電流：0.3A
サイズ：幅200×奥行320×高さ600mm
重量：7kg
能力：抽出時間を30/20分の2段階が可能
使用口シ：立口シ27cm



循環式ウォーター
ドリップイメージ図



株式会社ディーシーエス TOTAL COFFEE PRODUCE

DCS は、コーヒーの生豆、焙煎機、グラインダー、マシン、器具の輸入販売、メンテナンスを行っております。国内の正規代理店だからこそ、出来るがございます。カフェやレストランの開業にあたり必要なコーヒー機器のご提案・設置後のフォローまで一貫して対応させていただきます。



VBM DOMOBAR SUPER

55-1

100Vタンク式、1g機ながら、1℃単位で抽出湯量の設定可能な、ダブルボイラータイプ。
4つの抽出湯量の設定ができる、セミオートモデル。



電源	単相 100V	ボイラータイプ	ダブル
消費電力	20A/1,950W	抽出用プログラム	4
重量	22kg	抽出能力	100杯/日
サイズ	W270×D530×H410mm	給湯	○
タンク容量	3.8L	ポンプ	バイブレーション
スチームボイラー容量	1.4L	コーヒー温度調整	PID:1℃単位
コーヒーボイラー容量	1.4L		

MAZZER SUPER JOLLY V PRO ELECTRONIC

55-2

コーヒー豆のロスが少ないオンデマンド式フラットブレードグラインダー。
3つのグラインド時間のメモリが可能。1タッチで適量のコーヒーをグラインドします。



電源	単相 100V	ブレード	FLAT 64mm
消費電力	350W	グラインドスピード	1.8 ~ 2.2g/sec.
重量	14kg	モーター回転数	1,600r.p.m
サイズ	W195×D263×H610mm	ブレード交換目安	約 300kg

WPM Milk Steamer MS-130T

55-3

100Vタンク式のパワフルな小型スチーマー。2つのメモリ機能を搭載。各メモリに1℃単位で温度設定ができ、設定温度に達すると自動ストップ。ハンズフリースチーミングで理想的なフォームミルクが作れます！

※ミルクの液面設定が必要です。

電源	単相 100V
消費電力	1,450W
重量	6.7kg
サイズ	W140×D380×H340mm



CLEVER DRIPPER

55-4

ペーパードリッパーの味わいと、フレンチプレスの手軽さを併せ持つ、Cleverなドリッパー。誰でも簡単・正確に、豆本来の深い味わいが楽しめます！



カラー / 赤・黒・白 サイズ / S(300ml)・L(500ml)

コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク
ワイン

エトシロソノ類
ソーダ

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

パスター・
他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・賣他

コーヒーマシン

飲食関連機器

TONE

every cup has its own TONE

TOUCH 03

ボイラーレスブリューワー。
レシピを自由自在に作成し、バリスタクオリティが再現可能!



ボイラーレス

インテリジェントブリューイングシステムにより、お湯を瞬時に沸かすことが可能に。ボイラーを搭載していないため、待機時の消費電力を極限まで抑えた新時代の省エネブリューワー。立ち上がりの待ち時間も不要なため、起動後すぐに美味しい一杯を提供することができます。



ワンタッチ抽出で省力化

4つのボタンにレシピを設定し、ワンタッチで抽出が可能です。世界大会優勝者のレシピやコーヒー豆に合わせた最適なレシピをどなたでも再現できるため、店舗のトレーニング費、人件費の削減、省力化に繋がります。



カップの多様性

抽出はコーヒーに限らず、紅茶抽出等にも TOUCH 03 は活躍します。お好みのドリッパーをセットできるため、ペーパードリップ、メッシュフィルター、ネルドリップなど多様な抽出が可能です。お気に入りを選んで、独自の表現 (=TONE) をお楽しみください。



無限のレシピ設定

湯量・湯温・お湯を注ぐ速度を、抽出毎にきめ細かく設定することができます。例えば高温で蒸らした後、後半は温度帯を下げクリーンな味わいにするなど、ハンドドリップより正確な数値でブレのないレシピコントロールが可能。アプリでレシピを作成、管理することで、複数の店舗で同じ抽出の再現ができます。

56-1



専用アプリでレシピ作成も自由自在

TONE TOUCH 03 では、専用アプリを使用することにより、様々なレシピを再現することができます。

各モードでは、「全体湯量」「各段階湯量」「抽出温度」「抽出速度」「各段階秒数」「パルス回数」「パルス間秒数」を設定できるため、バリスタのレシピを再現、更にブラッシュアップも可能です。



「advanced」モードアプリ画面

1杯～複数杯まで、多様多種に対応可能

最小100ml～最大2,000mlの注湯能力を持ち合わせているため、1杯～複数杯まで抽出可能です。

TOUCH 03 の 4 つのボタンにそれぞれのレシピが当てはめることができるため、コーヒーから紅茶・給湯としても活用可能です。

▼ レシピ設定例

- ① コーヒー 1 杯用 (90°C 200ml 5 投抽出)
- ② コーヒー 5 杯用 (93°C 1,000ml 5 投抽出)
- ③ 紅茶 1 杯用 (99°C 200ml 1 投抽出)
- ④ 給湯用 (93°C 500ml 1 投給湯)

電源	単相200V
消費電力	3,450W
重量	26kg
サイズ(mm)	W242×D320×H505
接続	水道直結式
オプション	カップスタンド

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Black & White 4 compact

1日推奨杯数150杯のフルオートエスプレッソマシン。
ワンタッチでバリスタクオリティの高品質なドリンクが再現可能!

01 コールドミルクフォーム



ムースのような質感まで調整可能な、冷たいフォームミルクの提供を実現。お客様へより多様なメニュー提案が可能です。

02 ホットミルクフォーム



thermoplan 社特許のミルクシステムは、従来の全自動マシンのミルククオリティをはるかに凌駕した、シルキーなミルクフォームの提供を可能にし、最高品質のカプチーノの提供を行えるようになりました。

03 スマートオペレーション



新型タブレット機能搭載のタッチスクリーンディスプレイは、操作のスムーズさ、簡易さが特徴です。豊富なアイテムのメニュー設定が可能です。また、メニューごとでカテ

ゴライズ機能が備わっており、例えばカプチーノを選択すると次の画面でホッパー 1、ホッパー 2 のコーヒー豆、ミルク多め、ミルク少な目などの選択ができます。ホーム画面に設定メニューが多く表示され過ぎないため、オペレーションの簡素化に有効です。もちろんボタンを 1 回押すとすぐに抽出が始まるノーマル使用も可能です。



56-2

製品名	BW4C CTM RS
サイズ(mm)	W398×D600×H666
重量	56kg
電源	単相 200V 20A
消費電力	2,500W

コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク
ワイン

エトシロップ類
ソース類

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カスター・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他

コーヒーマシン

飲食関連機器

ブルーマチックジャパン株式会社

C-23

57-1

業界最小径の超微細メッシュフィルター（50μmの穴径）を採用し、澄んだコーヒーを抽出。微粉も残らず、コーヒーオイルを抽出することでアロマ、コーヒーの味がダイレクトにカップに広がります。

また、最大 3 種類のコーヒー豆を使用することが可能なため、ホットコーヒー、アイスコーヒー、デカフェやグレードの高い豆も使用が可能です。

電源：100V/11A/1100W
 サイズ：W300×D580×H745mm
 重量：42kg
 豆キャニスター数：3 種
 各豆キャニスター容量：500g
 最大豆使用可能量：36g
 給水：水道直結マシン
 推奨杯数：150 杯 / 日



GIGA X8c

57-2

最高のパフォーマンスを実現するために生み出された jura 社製最高品質業務用マシン。電子制御自動再調整システムは自動的に粉量を調整し正確なグラインドを実現します。Pulse Extraction Process (P.E.P) は jura が開発した新しい抽出技術。上質な舌触りとアロマを最大限に引き出し、クリーミーな泡立ちと濃厚なコク・力強い香りを凝縮したエスプレッソを抽出します。ファインフォームテクノロジーによりスチームミルクときめ細かく、美しいフォームミルクを生み出します。

電源：単相200V
 消費電力・電流：2200W・11A
 寸法：W370×D565×H497mm
 給水接続方法：水道直結式
 コーヒーカス容量：40杯
 メニュー数：標準16種類
 抽出能力：100杯/日



X8

57-3

設置場所を選ばず、コーヒー提供の幅を広げる、100Vタンク式用マシン。100Vタンク式により様々なロケーションに対応できる柔軟性。コーヒー、カフェラテと定番のメニューのほかに2種類のミルク、(スチームミルク、フォームミルク) 紅茶用にも、お湯も提供できます。カップの置く位置がわかりやすいトレイは、セルフサービスにも最適です。

電源：単相100V
 消費電力・電流：
 1250W・12.5A
 寸法：W373×D461×H470mm
 水タンク容量：5 L
 コーヒーカス容量：40杯
 メニュー数：標準12種類
 抽出能力：80杯/日



E8

57-4

プロフェッショナルアロマグラインダーにより従来に比べ香りが 12.2%* 向上。高い粉砕精度を安定的に実現します。そのため、グラインダーの耐用年数全体にわたってコーヒーのフレーバーを完璧に引き出すことができます。パルス抽出プロセス (P.E.P.®) は少量抽出のコーヒーでも最大限のフレーバーを保証します。また、ミルクメニューもボタン1つで簡単操作可能な、Jura コンパクトマシンの最高傑作です。

電源：単相100V
 消費電力・電流：
 1250W・12.5A
 寸法：W280×D444×H347mm
 水タンク容量：1.9L
 コーヒーカス容量：16杯
 メニュー数：標準12種類
 抽出能力：30杯/日



E6

57-5

プロフェッショナル・アロマ・グラインダーは、パーフェクトなコーヒー抽出をサポートします。挽き目はより安定し、アロマ抽出が最適化され、従来のグラインダーに比べて12.2%のアロマ向上を実現しました。また、わかりやすい 2.8 インチのカラーディスプレイは直感的な操作が可能、オールブラックのカラーにより、エレガンスを感じさせるデザインとなっております。

電源：単相100V
 消費電力・電流：
 1250W・12.5A
 寸法：W280×D444×H347mm
 水タンク容量：1.9L
 コーヒーカス容量：16杯
 メニュー数：標準 8 種類
 抽出能力：30杯/日



全自動ドリップ式コーヒーマシン

BM-SAD2

特長

- 抽出ごとに1杯分のコーヒー豆を挽き切ります。
- 日本で設計・製造されたドリップコーヒーマシンです。
- 電子マネー決済に対応したコーヒーマシンです(オプション) **新機能**

Point 1

レジ機能を自動化したい方へ キャッシュレス対応(オプション)

電子マネー端末の取り付けにより、
キャッシュレス決済が可能です。
※金銭処理ユニットが必要となります。

- 最大13種類の決済機能を設定可能
- タッチパネルで簡単に操作できます。



Point 2

最大8種のメニュー設定が可能

見やすく押しやすい凸ボタンを採用。
メニュー照明(バックライト)はON/OFFの
調整可能です。



Point 3

清掃性向上

洗浄が必要な部品が一目でわかるよう、
マシン内の部品を色分けいたしました。



Point 4

香り拡張機能

豆を挽いた時の香り成分を積極的に前方へ
噴出することで、購買意欲を高めます。



Point 5

廃カス対応(オプション)

廃カスをマシン下外部に廃棄する為のシューターをご用意。
※カウンター穴あけ加工、ゴミ箱が必要です。

Point 6

給湯機能(オプション)

定量・連続で白湯を提供できます。

Point 7

抽出時間はコーヒー 140ml(Sサイズ)で約30秒

1サイクルの最大抽出量はコーヒーで300ml。抽出時間は約45秒です。

Point 8

開閉しやすく安全性の高い カップ扉

抽出中の安全ロック機能を搭載しています。カップ扉内の
LED照明や、カップ扉にもり防止対策を施しております。



本体+オプション(パウダーユニット+コインメック)セットアップイメージ

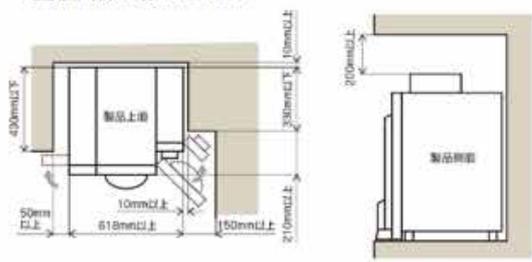


BONMAC
全自動ドリップ式コーヒーマシン #852758
BM-SAD2

寸法	W300×D622×H850mm
重量	41kg(乾燥重量)
定格消費電力	50/60Hz 35w/35w
電源消費電力	単相100V:50/60Hz 1000w/1000w
ヒーター容量	700W+300W
電源コード	L型2極プラグ 長さ2.5m
アース線	本体背面に取り付け 長さ2.5m
漏電遮断器種	内蔵 定格感度電流15mA
給水方式	水道直結式(別売りの給水キットでタンク式可能)
給水接続仕様	G1/2 メスネジ(フレキ管)
豆ホッパー容量	700g×2(ホッパー1基追加可能)
湯タンク貯蔵量	3.5L
ドリフトレー	有効容量0.7L(最大1.6L)
カス容器	3.3ℓ
推奨杯数	80杯/日
使用可能カップ	口径65~85mm 高さ80~135mm
抽出時間	30~70秒※レシビにより変動あり
1サイクルの最大抽出量	約350ml
チャンバー容量	最大25g
メニュー表示数	8
カップ扉	あり
香りファン	あり
原産国	日本
抽出ランプ	あり

設置時の必要周囲スペース

※注記:仕様は状況により変わることがあります。



〈平面図〉 (BM-SAD2) (標準)

〈側面図〉



メリタジャパン 全自動コーヒーマシン ドリップ式コーヒーメーカー・ミルククーラー



商品名	: カフィーナXT4-TOUCH	59-1
製品名	: メリタ カフィーナ XT4 Touch	
外形寸法	: W300xD580xH715(mm)	
電源	: 単相200V	
消費電力	: 消費電力 2.175kw	
能力	: コーヒー109杯/時 エスプレッソ146杯/時 給湯26L/時	



商品名	: ミルククーラーTS-14B-1	59-2
製品名	: TS-14B-1(ミルククーラー)	
外形寸法	: W140xD500xH396(mm)	
電源	: 単相100V	
消費電力	: 0.06kw	
容量	: ミルク:2L	
設置には、100Vコンセントをご用意下さい		



商品名	: DC STUDIO ダラコルテ	59-3
製品名	: DC STUDIO 1連 200V 業務用エスプレッソマシン	
外形寸法	: W313xD400xH390(mm)	
電源	: 単相200V	
消費電力	: 1.975kW	
電流	: 10A	
容量	: スチームボイラー:1.5L コーヒーボイラー:0.5L	



商品名	: マールクーニク E65S Gbw	59-4
製品名	: マールクーニク業務用エスプレッソグラインダーE65S GbW	
外形寸法	: W195xD283xH620(mm)	
電源	: 100V	
消費電力	: 50Hz: 0.55kW 60Hz: 0.7kW	
容量	: ホッパー: 1200g	
能力	: 4-6g/秒	



商品名	: ミアス コーヒーメーカー	59-5
型番	: MKM4101-B	
カラー	: ブラック	
電源	: AC100V	
消費電力	: 850W	
容量	: 1,400ml (2-10杯用)※最大水容量	
寸法	: W168xD230xH305(mm)	
使用フィルターペーパー	: メリタ フィルターペーパー1×4	
付属品	: フィルターペーパー 1×4(5枚)、メジャースプーン	



WMF/Schaerer で実現する 最高の一杯を



ドイツ・スイスの職人の手によって作り上げられる
WMF / Schaerer は、世界 No.1 のシェアを誇る高品質なコーヒーマシンです。世界で 170 年、日本で 40 年以上の歴史を誇り、最大手ランクの飲食チェーンや名店、空港など様々な場所で充実のアフターメンテナンスの元、活躍しています。豆の持つ力を最高の一杯へと、誰もがまるで熟練のバリスタが存在するかのようなクオリティを再現できるマシンをお届けします。

WMF 1100S

60-1

WMF 最小ながらフルスペック搭載、しかも電源 100V
水タンク式エスプレッソマシン、コーヒー、ミルク & パウダーメニュー（水道直結可）
【推奨杯数】80 杯/日 【電源】単相 100V/1.5kw 【寸法】W325×D561×H500mm



WMF 1100S Office

60-2

香り高い一杯を職場で楽しめる、オフィスにも最適なコーヒーマシン
1 グRAINダー仕様でスチーマー無しの 1100S の簡易モデル
【推奨杯数】80 杯/日 【電源】単相 100V/1.5kw 【寸法】W325×D561×H500mm



WMF 1300S

60-3

本格エスプレッソマシン、コーヒー、ミルク、ココアメニュー等多彩な抽出
クリーニングは簡単に、ミルクメニューはより高品質に
【推奨杯数】120 杯/日 【電源】単相 200V/2.2kw 【寸法】W325×D574×H670mm



WMF 1500F

60-4

プレミアムな淹れたてのコーヒーを、わずか 7 秒で
最大 4 L の大型タンク搭載、スピーディー抽出のフィルターコーヒーマシン
【推奨杯数】220 杯/日 【電源】単相 200V/3.1kw 【寸法】W325×D590×H877mm



コーヒー
関連
紅茶・お茶
ソフトドリンク・ワイン
エードシロップ類
ソーダ類
マーガリン・ジャム他
フルーツ缶・調理品他
パスター・カスター
冷蔵品
アイスクリーム・冷凍ケーキ
冷凍加工食品
洗剤・割りばし・資材他
紙カップ・ペーパーフィルター・賣他
コーヒーマシン
飲食関連機器



ネスレ業務用飲料製品

Beverage Solutions



ネスカフェ ドルチェ グスト



ネスカフェドルチェグスト
ジェニオ エス タッチ
レッドメタル



ネスカフェドルチェグスト
ジェニオ エス タッチ
スペースグレー

61-1



ネスカフェドルチェ グスト
専用カプセル
カフェオレ 16P

61-2



ネスカフェドルチェ グスト
専用カプセル
カプチーノ 16P

61-3



ネスカフェドルチェ グスト
専用カプセル
チョコチーノ 16P

マシンスペック

レッドメタル[#12458796] スペースグレー[#12458749]

- サイズ：奥行約287×幅約112×高さ×272mm
- 重量：2.1kg ●タンク容量：800ml
- 機能：オートストップ/ハンドドリップモード/温度調節機能/予約抽出機能付き

工事不要。マシンが届いたその日から、すぐご使用いただけます。



ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ デュオ

本格的なコーヒーがワンタッチで思いのまま。カプチーノもエスプレッソタイプも楽しめます。



ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ
デュオ

NESCAFÉ
ネスカフェ
プレジデント
エコシステムパック 60g



芳醇な香りと、どこまでも深いコク、みずみずしい味わいは贅沢なひとときを愉しむ格別な一杯をもたらします。

#12430161
荷姿:60g×12×2
推奨使用量:2g/140ml(HOT)
1袋あたり:30杯
賞味期間:15ヶ月



ネスレ プライト
エクスクリーミー デュオ 110g



ラテにした時のコーヒーとの相性に徹底的にこだわりの味。乳原料を使用したミルク感たっぷりのリッチでまろやかな味わいが際立つ逸品。

#12407156
荷姿:110g×12
推奨使用量:11g/160ml(HOT)
1袋あたり:10杯
賞味期間:12ヶ月

マシンスペック

#12413503

- サイズ：奥行き304×幅180×高さ約434mm
- 電源：単相100V(50/60Hz) ●消費電力：1460W
- 重量：5.4kg ●ポンプ圧力：最大15気圧 ●タンク容量：2L ●使用環境温度：5℃~35℃



ホシザキ中国株式会社

コールドドリンクディスペンサー DIC-5A-P

62-1



卓上タイプのコンパクト仕様です、アイスコーヒーのご提供にどうぞ。
【規格】W260・D500・H650
【容量】5L

コールドドリンクディスペンサー DIC-10A-P

62-2



卓上タイプのコンパクト仕様です、アイスコーヒーのご提供にどうぞ。
【規格】W400・D500・H650
【容量】10L

ウォータークーラー AT-18WG

62-3



お冷の提供やセルフサービスに
【規格】W300・D485・H610
【容量】18L

チップアイスディスペンサー DCM-70L

62-4



お冷の提供やセルフサービスに(チップアイスと水が出ます)
【規格】W350・D525・H695

キューブアイスメーカー IM-25M-NA

(自然冷媒)

62-5



氷の形状や製氷能力は他にも各種多数取り揃えています。
【規格】W395・D450・H770
★環境に配慮した自然冷媒を採用

チップアイスメーカー CM-100K

62-6



氷の形状や製氷能力は他にも各種多数取り揃えています。
【規格】W600・D600・H800
【製氷能力】100kgタイプ

テーブル型冷蔵庫 RT-120SNG-MA

(自然冷媒)

62-7



サイズ、容量とも各種ございます。食事等のストックに。
【規格】W1200・D600・H800
【庫内容量】冷蔵243L
★環境に配慮した自然冷媒を採用

冷凍冷蔵庫 HRF-120AT-1

62-8



サイズ、容量とも各種ございます。大量の食材ストックに。
【規格】W1200・D650・H1910
【庫内容量】
冷凍1室177L 冷蔵3室589L

ティーサーバー PTE-100H2WB-C-BK

62-9



セルフサービスにパウダーの原料でお茶以外にも選択可能です。(冷水・お湯・お茶温・冷茶)
【規格】W450・D527・H1465

コーヒー
関連

紅茶・お茶

ソフトドリンク
ワイン

エトシロップ類
ソース類

マーガリン・
ジャム他

フルーツ缶・
調理品他

カスター・
パスタ他

冷蔵品

アイスクリーム・
冷凍ケーキ

冷凍加工食品

洗剤・割りばし・
資材他

紙カップ・ペーパー
フィルター・器具他

コーヒーマシン

飲食関連機器

世界に認められた 寿屋珈琲



IIAC 国際カフェテイ스팅協会

「IIAC」は、1993年コーヒーの知覚・感覚的な価値を計る科学的方法を確立し、広めていくことを目的にイタリアで設立された非営利協会です。



寿屋Aプレミアムブレンド
「国際カフェテイ스팅競技会2014」
フィルターペーパー部門 金賞受賞



寿屋プレミアムエスプレッソ
「国際カフェテイ스팅競技会2015」
エスプレッソ部門 金賞受賞



ゲシャチャカ
「国際カフェテイ스팅競技会2018」
フィルターペーパー部門 金賞受賞

IIAC 国際カフェテイ스팅競技会

●イタリア発の世界基準で評価を行えるよう専門的なトレーニングを受け、IIACからの認定を受けているテイスターによる分析と、プレシア大学が蓄積している一般消費者から専門家までもデータを交えた科学分析より、中立的、且つ公平な第三者による評価していく世界規模のコーヒー豆の競技会です。

●イタリアをはじめとし、世界中のロースターが参加しています。



寿屋珈琲では カーボンニュートラル 環境問題改善に取り組んでいます。

コーヒー豆の焙煎時に出る 薄皮(シルバースキン)のリサイクルの流れ



寿屋珈琲

シルバースキン 薄皮とは?

生豆生産処理で取り除かれなかった種子表面の皮が薄く張り付いた状態で残っており、焙煎時に剥がれ落ちます。



薄皮を提供

- ・飼料価格高騰が続いている酪農家の方へ乳牛の餌の一部として、コーヒー豆の焙煎時に出る薄皮を提供。
- ・薄皮の栄養成分で牛の健康・免疫力の増進⇒乳出荷量アップ。
- ・また商品としては使用できないコーヒーの粉と生豆搬送用の麻袋を土壌の衛生環境改善として提供。
- ・産業廃棄物を減少させることにより温暖化ガスの排出量を削減。



萩原ハイランドファーム様

広島協同乳業様のコーヒー牛乳は寿屋珈琲のコーヒー豆が使われています。



広島協同乳業様



広島協同乳業様



牛乳の生産

乳牛の餌の一部に薄皮を使用



萩原ハイランドファーム様

「伝えるキモチ」を「伝わるカタチ」に

クリエイティブ事業部 **ラック** 有限会社
中央写真製版株式会社

作成から印刷・各種製本を一括対応
少数数のオンデマンド印刷や特殊加工
モノクロ写真のカラー化や電子書籍化
環境にやさしい印刷にも対応
その他、パッケージやラベルなどもご相談下さい

広島市中区住吉町 15-24 082-546-0626