# 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

コク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】

34-5

○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間/個、約時間30分/箱 ○室温解凍(約25℃):約1時間/個、約1時間30分/箱



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°C):約2時間30分 ○室温解凍(約25℃):約1時間





## 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°C):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





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°C):約3時間30分 ○室温解凍(約25℃):約2時間



冷凍

### アップルパイ 味の素



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】

34-7 ¥

○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)





## 味の素ベ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°C):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





## 味の素 ダブルチーズケーキ

34-4 ¥



レアチーズと、ベイクドチー ズを2層に重ねた、ダブル チーズケーキ。

○冷蔵庫解凍(約5°C):約3時間30分

○室温解凍(約25℃):約1時間30分

【規格】約75g/個 6個入 【調理方法】

### 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





冷凍

## 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





## 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。



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 た生地に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





### 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。





### 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ぱいの 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°C):約2時間30分 ○室温解凍(約25℃):約1時間



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 ルト生地とプリンの組み合わ せです。

【規格】390g 【賞味期限】12ヵ月 【調理方法】自然解凍



## 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カラメル 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。香ばしいくるみと合わせました。 【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



### 国産りんご JG ホールタルト

35-9 ¥

タルトとダマンド生地を組み 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

### フリーカットオペラ 味の素

## 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 コクのある生地にコーヒーシ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



### 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 クリームを絞り込みました。 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





# マリン ホットキッス

HOKKAIDO WHEAT&MILK



36-1







## KORICAF 808×5089 **KÓRI CAFÉ** CELLYE ※カフェ/コーヒー 60g×20袋入

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

## マリン 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】 365H





## アイスライン 氷カフェ/抹茶

KÓRICAFÉ

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



冷凍

# アイスライン 氷カフェ/ココア

KORICA

[IIIIIII]

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



冷凍

### マリン 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)、

メープ ル入りシロップ 60g(20g×3個)、 マーカ゛リン24g (8g×3個) 【ケース入数】9袋 【賞味期限】365日







### アメリカンワッフル6枚入り 36-4 ¥ マリン



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⊟



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。



納要

### フローズンホイップ 36-5 ¥ マルハニチロ



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。



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





## アイスライン フラペリッチ/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





納要 冷凍

## やまひろ グラシェ デ アンリ チョコレート 37-6 ¥







## 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







### やまひろ グラシェ デ アンリ 抹茶

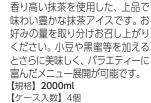
Citing de Henry

37-7

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







### 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



## 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。 







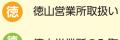
## やまひろ グラシェ デ アンリ ストロベリー 37-5 ¥



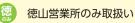
ミルクアイスにイチゴ果肉をふんだん に練りこんださわやかなアイスです。 お好みの量を取り分けお召し上がりく ださい。フルーツやチョコソース等を 加えるとさらに美味しく、バラエティー に富んだメニュー展開が可能です。 【規格】2000ml 【ケース入数】4個



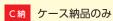
冷凍

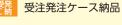


冷蔵冷蔵品













納要 納品要相談

## 森永 DX 北海道バニラ

あなたのお店の看板スイーツメニューにお勧めです。

38-2 ¥

販売に関して、機械の準備から製造方法までご不明な点はご相談ください。

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)



## 森永 宇治抹茶



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

【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)