

製菓・製パン材料資材
総合カタログ



フランスクルミ

P3

フランス コープノア社

●アンバーハーフ ●アンバーフォーター ●ライトハーフ ●ライトフォーター

ベーキングペーパー

P4-5

ドイツ ブラノパック社

●パティスリー・プーランジェリータイプ ●スチコンタイプ ●工場用量産タイプ

シリコンマット・テフロンシート

P6

フランス マエ社

●シリコンマット ●テフロンシート

リキュール類

P7

ドイツ シャイベル社

●キルシュワッサー ●ジャマイカホワイトラム ●フレーバーリキュール

ドライフルーツ

P8

トルコ マルレ社

●ドライフィグ(ホール・1/8カット・ディスクット7×10mm) ●ドライアプリコット

グリオットチェリー

P9

フランス ロワジー社

●グリオットチェリー シロップ漬け

洋梨缶詰

P10

フランス ロワジー社

●キャラメルシロップ漬けハーフ ●シロップ漬けハーフ・スライス

フラッペパウダー

P11

フランス モンバナ社

●チョコレート ●キャラメル ●ストロベリー ●ヨーグルト ●ホットチョコレート

種子島産安納芋ペースト

P12

●焼き芋ペースト ●蒸し芋ペースト

卓上用冷凍・冷蔵ショーケース/薄型冷凍ストッカー

P13

●卓上用冷凍冷蔵ショーケース MOT-36S

●スライド式冷凍庫 KF-58SL/MS-062G

業務用資材

P14

●不織布製保冷バッグ ●ロールケーキ用保冷バッグ ●MCQクールバッグ

疲労軽減マット

P15

●1枚タイプ ●ジョイントタイプ



COOPENOIX社製 フランスクルミ

フランスのドーフィネ地方は、いつの時代もクルミ生産地として非常に有名でした。この地方でのクルミ産業が本格的に発展し始めたのは19世紀になってからのことでした。1938年6月17日政府は政令によって境界を定め、高品質かつ最高の味を有するクルミに、グルノーブルのクルミと言う統制名称(AOC:Appellation d'Origine Controlee*)を与えました。フランスグルノーブルの中でもAOP認定とされているクルミ農家は、非常に限られており、最高品として認められております。弊社が取り扱うクルミはグルノーブル地方のアルプス中央付近で栽培され、その栄養価の高さは科学者によって認められております。クルミは現代人に不足しがちな栄養素をバランス良く凝縮したヘルシー食品です。

※現在はAOP:Appellation d'Origine Protegee



アンバーハーフ

他国産に比べて苦味・えぐみが少なく味が濃厚。味・香りともに優れております。小ぶりなため飾り付けに最適。



アンバークォーター

他国産に比べて苦味・えぐみが少なく味が濃厚。味・香りともに優れております。小ぶりなため飾り付けや練り込みにも最適なサイズ。



ライトハーフ

アンバータイプよりさらに苦味・えぐみが少なく、味・香りともに高品質なタイプ。小ぶりなため飾り付けに最適。



ライトクォーター

アンバータイプよりさらに苦味・えぐみが少なく、味・香りともに高品質なタイプ。小ぶりなため飾り付けや練り込みに最適なサイズ。



品名	容量/荷姿	賞味期限	原材料名
アンバーハーフ	1kg×12袋/ケース	製造から18ヵ月	フランス産クルミ
アンバークォーター	1kg×12袋/ケース	製造から18ヵ月	フランス産クルミ
ライトハーフ	1kg×12袋/ケース	製造から18ヵ月	フランス産クルミ
ライトクォーター	1kg×12袋/ケース	製造から18ヵ月	フランス産クルミ



※選別はフランスで行っておりますが、稀に殻が混入している場合がございます。ご使用时にはご注意ください。

1kgパック



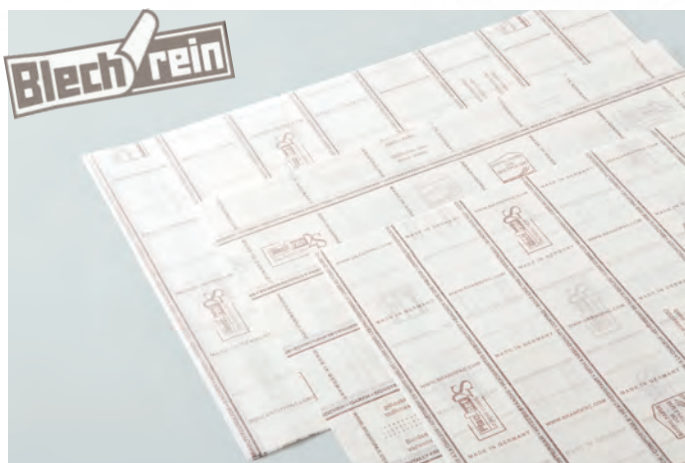
Branopac

Solutions with System

ドイツ BRANOPac社製 ベーキングペーパー

世界32カ国のパティスリー・ブーランジェリーをはじめ、ホテル・レストラン食品業界でも優秀性と利便性を評価され愛用されております。また、コストパフォーマンスにもつながるシリコンペーパーです。

推奨耐熱温度 40°C~220°C



サイズ

仕様

容量/荷姿

サイズ	仕様	容量/荷姿
400×600mm	両面シリコン	1,500枚 (300枚×5束)ケース
390×540mm	両面シリコン	1,500枚 (300枚×5束)ケース
350×500mm	両面シリコン	1,500枚 (300枚×5束)ケース
395×595mm	両面シリコン	1,500枚 (300枚×5束)ケース
410×610mm	両面シリコン	1,500枚 (300枚×5束)ケース

※別注サイズや別注柄も承っております。

用途



敷き紙として



巻き込みの焼成用に



包装紙として



お洒落な演出として



●家庭用 BRANO BOX

プロクオリティをご家庭でも。

ロールタイプではないから丸まらず、1枚ずつ取り出しやすく使いやすい!両面シリコンだから裏表気にせず使え、汚れにくい。



サイズ

仕様

容量/荷姿

400×300mm	両面シリコン	24枚入×24BOX/ケース
-----------	--------	----------------



スチームコンベクションオープンにも対応しているペーパー Brano White

スチームコンベクションオープンを使って、美味しくきれいに仕上げるための必需品。ドイツ生まれのステコンにも対応しているペーパーです。

1枚ずつセパレートタイプなので使いやすい!

用途

ホテル・レストラン・バル・カフェ・病院・学校・保育園・老健
給食センター・食品スーパー・弁当・仕出し
製菓製パン工場・パン・洋菓子・小売店舗など。



サイズ	ホテルパンサイズ	仕様	容量/荷姿	生産国
400×600mm	ヨーロッパ天板	両面シリコン	1,500枚ケース(300枚×5束)	ドイツ
330×540mm	ホテルパン1/1	両面シリコン	1,500枚ケース(300枚×5束)	ドイツ
330×350mm	ホテルパン2/3	両面シリコン	1,500枚ケース(300枚×5束)	ドイツ
350×500mm	6取り天板	両面シリコン	1,500枚ケース(300枚×5束)	ドイツ



Branopac
Solutions with System



ドイツ BRANOpac社製 Brano Basicペーパー

高品質なBranopac社製。

使い捨てタイプなので、工場、およびセントラルキッチンに最適。
白色無地でコストパフォーマンスに優れる。



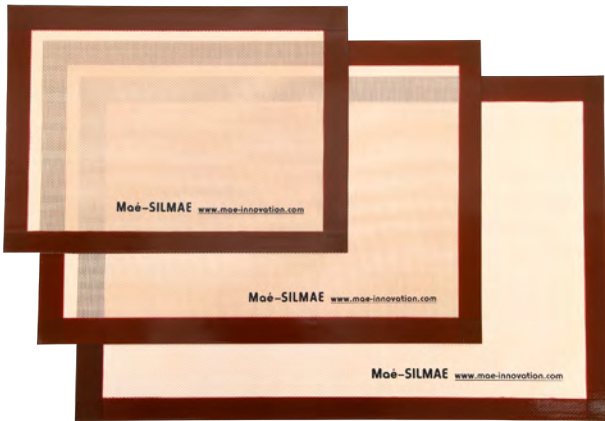
サイズ	仕様	容量/荷姿	生産国
400×600mm	両面シリコン	1,000枚 (10ケース～)	ドイツ

Maé
Creates your Mould

Silmaé
100% premium silicone mould
Moule 100% silicone premium

フランスMae社製 シリコン・テフロンマット

フランス直輸入。世界のプロが愛用する高級品質なSilmaeブランド。現地でプロ向け業界のシェアNo.1の本格的な商品。非常に良い剥がれ効果で、焼成だけでなく、冷凍・保管・発酵でも使用可能。お手入れも簡単で、幅広い温度帯で使用でき、急な温度変化も問題ありません。



●シリコンマット

最高品質のグラスファイバーメッシュより製造。

サイズ	推奨耐熱温度	容量/荷姿
385x585mm	-40度～250度	1枚から出荷可能
340x490mm	-40度～250度	1枚から出荷可能
280x380mm	-40度～250度	1枚から出荷可能

※別注サイズお取り寄せについてはお問い合わせください。



●テフロンシート

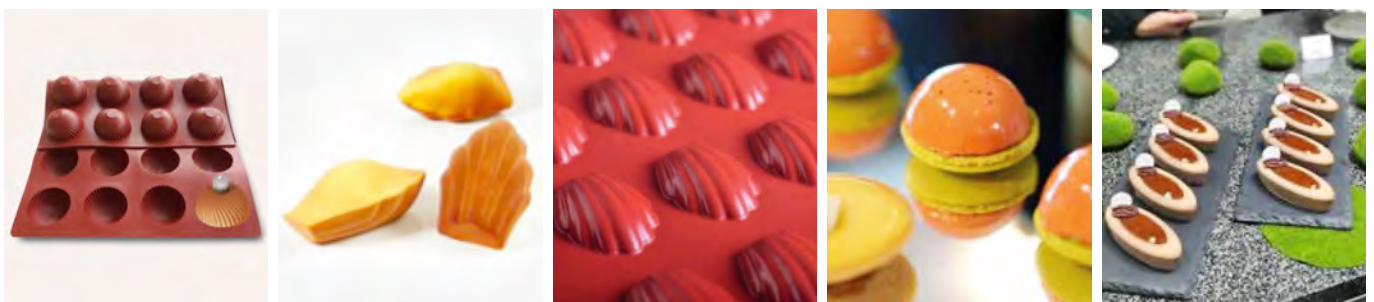
商品寿命を長くするため、0.13mmの厚み。

サイズ	推奨耐熱温度	容量/荷姿
390x590mm 厚み0.13mm	-40度～250度	5枚から出荷可能
340x490mm 厚み0.13mm	-40度～250度	5枚から出荷可能
290x390mm 厚み0.13mm	-40度～250度	5枚から出荷可能

※別注サイズお取り寄せについてはお問い合わせください。

●シリコンモールド

400x600用、400x300用モールド、お取り寄せについてはお問い合わせください。



Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

ドイツ SCHEIBEL社製 リキュール

ドイツの黒い森、良質なさくらんぼの名産地ブラックフォレストで収穫された原材料を使用し、自社工場徹底した品質管理のもと高品質な商品のみ製造しております。



キルシュワッサー **エクセレント ジャマイカ ホワイトラム** **アプリコット リキュール** **ヘーゼルナッツ リキュール** **バイクドアップル リキュール** **オレンジJAPAN リキュール**

こだわりの2回蒸留法、3年熟成。アルコール50%の高濃度。控えめの使用量で抜群の香りと味を引き出すことができます。

ラム酒では珍しい柑橘系のフルーティーな香り。オークの樽で数年熟成。熟成後は手間をかけて濾過し、ホワイトラムに仕上げます。

マジパンとニフトコの花の風味がかった新鮮でフルーティーな完熟アプリコットのフレーバー。

新鮮なヘーゼルナッツを徐々にロースし、砕き黄金色になるまで蒸留したキャラメル風味のテイスト。

ボスコープと呼ばれるリンゴのジュースにレーズンとシナモンを混ぜ、少しのレモンを添えたブランデーテイスト。

爽やかな酸っぱさがアクセントのフルーティーなオレンジとフレッシュな柑橘系が合わさったフルーツ豊かなテイスト。

品名	アルコール度数	容量/荷姿	賞味期限	原産国
キルシュワッサー 1L	50度	6本入り/ケース	製造より3年(未開封)	ドイツ
キルシュワッサー 100ml	50度	12本入り/ケース	製造より3年(未開封)	ドイツ
キルシュワッサー 5L・25L	50度	1本入	製造より3年(未開封)	ドイツ
ジャマイカホワイトラム 1L	54度	6本入り/ケース	製造より3年(未開封)	ドイツ
アプリコトリキュール 1L	35度	6本入り/ケース	製造より3年(未開封)	ドイツ
ヘーゼルナッツリキュール 1L	38度	6本入り/ケース	製造より3年(未開封)	ドイツ
バイクドアップルリキュール 1L	20度	6本入り/ケース	製造より3年(未開封)	ドイツ
オレンジJAPANリキュール 1L	60度	6本入り/ケース	製造より3年(未開封)	ドイツ

トルコ産ドライフルーツ



ドライフィグ

ドライフィグ(白いちじく)は、世界のいちじく市場の約65%のシェアを占めるトルコ産白いちじくです。エーゲ海の潮風と高い日照率を誇る乾燥した気候から生まれた白いちじくは大粒で果肉が多く皮が柔らかいのが特徴です。



ドライアプリコット

ドライアプリコット(干しあんず)は、あんず産地として有名なトルコのマラティア地方産ドライ・アプリコットです。柔らかい食感と酸味が少ないさっぱりとした味わいはお菓子の材料にも最適です。世界のシェア70%以上を確保している世界的に人気のアプリコットです。



ドライフィグホール



ドライフィグ
1/8カット

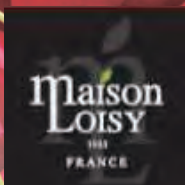


ドライフィグ
7x10mm



ドライアプリコット

品名	容量/荷姿	品質保持期限	原産国
ドライフィグホール	バルク12kg	製造から18ヶ月	トルコ
	1kgx12袋/ケース	加工日から12ヶ月	トルコ
ドライフィグ 1/8カット	バルク12.5kg	製造から18ヶ月	トルコ
	1kgx12袋/ケース	加工日から12ヶ月	トルコ
ドライフィグ ダイスカット7x10mm	バルク12.5kg	製造から18ヶ月	トルコ
	1kgx12袋/ケース	加工日から12ヶ月	トルコ
ドライアプリコット	バルク12.5kg	製造から18ヶ月	トルコ
	500gx24袋/ケース	加工日から12ヶ月	トルコ



フランス直輸入 グリオットチェリー シロップ漬け

枝を取り除いたチェリーは高品質なチェリーのみを厳選しシロップ漬けにしております。徹底した品質管理の中で製造。甘味と酸っぱさを兼ね備えたチェリーです。

用途

トッピングで・・・レアチーズケーキ・タルト等に
サンドで・・・ビスキュイ・ミルフィーユ等に
混ぜ込みで・・・パイ・コンポート・ソルベ等に

※開封後は要冷蔵。稀に種子・茎が残っていることがありますので、ご使用の際は十分ご注意ください。



品名	容量/荷姿	賞味期限	原材料名
グリオットチェリーシロップ漬け	1,000g×6本/ケース	製造から3年	ハンガリー



フランス直輸入 洋梨缶シロップ漬け

フランス産ウィリアム種の洋梨を使用。クエン酸不使用で洋梨本来の風味が味わえます。タルトやトッピングなど様々な活用が可能です。



洋梨
キャラメルシロップ漬け
ハーフ/2号缶



洋梨シロップ漬け
ハーフ/2号缶



洋梨シロップ漬け
スライス/1号缶



品名	品種	容量/荷姿	糖度	賞味期限
洋梨キャラメルシロップ漬け【ハーフ】	ウィリアム種	810gx6本/ケース	20度±2度	製造から3年
洋梨シロップ漬け【ハーフ】	ウィリアム種	810gx6本/ケース	14度～17度	製造から3年
洋梨シロップ漬け【スライス】	ウィリアム種	2,600gx6本/ケース	14度～17度	製造から3年

CHOCOLATERIE
MONBANA



フランス MONBANA社製 フラッペパウダー

フランスの老舗チョコレートメーカーMONBANA社が展開する本場フランスの本格フラッペパウダー「MONBACCINO®」。とても簡単・手軽なオペレーションで本格的なドリンクを作ることができます。人手不足の現場でも簡単にメニュー化できる商品なので、ホテル・カフェなどフードサービス業界で導入されています。

作り方 牛乳150ml 氷150g



チョコレート

【 チョコレートメーカーの本格派パウダー。 】



キャラメル

【 クリーミーなキャラメルはクセになる。 】



ストロベリー

【 人気のストロベリーは定番フレーバー。 】



ヨーグルト

【 単独でも他パウダーと合わせてもつかえるおすすめ商品。 】



ホットチョコ

【 濃厚なチョコレート飲料が提供できる。 】



MONBANA専属ショコラティエが提供するレシピも多数ご用意してあります。

品名	容量/荷姿	賞味期限	原産国
チョコレートフラッペパウダー	1,000g×6本/ケース	製造から24ヵ月(未開封)	フランス
キャラメルフラッペパウダー	1,000g×6本/ケース	製造から18ヵ月(未開封)	フランス
ストロベリーフラッペパウダー	1,000g×6本/ケース	製造から18ヵ月(未開封)	フランス
ヨーグルトフラッペパウダー	1,000g×6本/ケース	製造から18ヵ月(未開封)	フランス
ホットチョコレートドリンクパウダー	1,000g×6本/ケース	製造から24ヵ月(未開封)	フランス



種子島産 安納芋ペースト

広大な畑で除草剤も使われていません。保温効果などを高めるマルチも使わないこだわりの製法。これで糖度が2・3度上がると云われています。



焼き芋ペースト
(無加糖タイプ)



蒸し芋ペースト
(無加糖タイプ)



安納芋のタルト

用途

- ・安納芋のモンブラン
- ・安納芋アイスクリーム
- ・安納芋のまんじゅう etc…
- 和菓子・ベーカリー全般に使用できます。



品名	容量	荷姿	賞味期限	原材料	保管方法
焼き芋ペースト	1kg	1kg×14袋	製造から2年(未開封)	安納芋100%(種子島産)	冷凍
蒸し芋ペースト	1kg	1kg×14袋	製造から2年(未開封)	安納芋100%(種子島産)	冷凍

卓上用冷凍・冷蔵ショーケース スライド式冷凍ストッカー



アイスのディッピングケースとして
2Lバルク最大6本収納



350ml缶で48缶収納可能



冷凍・冷蔵土産品のショーケースとして



イベント・催事使用として

●卓上用冷凍・冷蔵ショーケース MOT-36S

場所を取らない卓上型、軽量型の22kg。小さなスペースを活かして売上アップも可能。冷凍・冷蔵対応で幅広い商品収納が可能。ガラスくもりが発生しにくい二重ガラス採用。店舗販売・催事・イベント使用など様々なシーンで活躍。

●スライド式冷凍ストッカー KF-58SL/MS-062G



業務用2ℓアイスバルク
最大12パック収納



KF-58SL

アイスクリームバルクが最大12本収容可能。省スペースで食材保管が可能。排水ドレイン付きでお手入れ簡単。



MS-062G

ガラス扉で中身が確認できる便利な専用カゴ付き。
※カゴには業務用アイス2Lバルクが2本入ります。



カッティングシートで販売促進。
※装飾は当社で行っておりません。



保冷用のストッカーや冷凍の
販売ショーケースとして

品名	有効内容量	温度帯	外形寸法	重量
卓上用 冷凍冷蔵ショーケース MOT-36S	36L	+5℃～-25℃	幅528×奥行749×高さ396mm	22kg
スライド式冷凍庫 KF-58SL	58L	-18℃以下	幅405×奥行555×高さ810mm	27kg
スライド式冷凍庫 MS-062G	62L	-18℃以下	幅475×奥行555×高さ830mm	31kg

業務用資材ラインナップ

●不織布保冷バッグ

ケーキ・冷菓のお持ち帰りに最適バッグ



サイズ

発送ロット/入数

幅310×高さ350×奥行200mm | 1ケース(100枚)

※別注サイズ・カラーも承ります。

●不織布ロールケーキ用保冷バッグ

ロールケーキ・プリン・マカロン用 に最適サイズ



サイズ

発送ロット/入数

幅240×高さ130×奥行140mm | 1ケース(100枚)

※別注サイズ・カラーも承ります。

●MCQクールバッグ



別注カラーは下記から製造可能。



品名

サイズ

ロット

品名	サイズ	ロット
MCQクールバッグ Sサイズ	幅210x高さ265mm	2ケース(1ケース400枚入)
MCQクールバッグ Mサイズ	幅260x高さ315mm	2ケース(1ケース300枚入)
MCQクールバッグ Lサイズ	幅290x高さ365mm	2ケース(1ケース200枚入)
MCQクールバッグ 取っ手・チャック付き	幅370x高さ280xマチ120mm	2ケース(1ケース300枚入)
MCQクールバッグ ロールケーキ用	幅370x高さ290xマチ120mm	2ケース(1ケース300枚入)

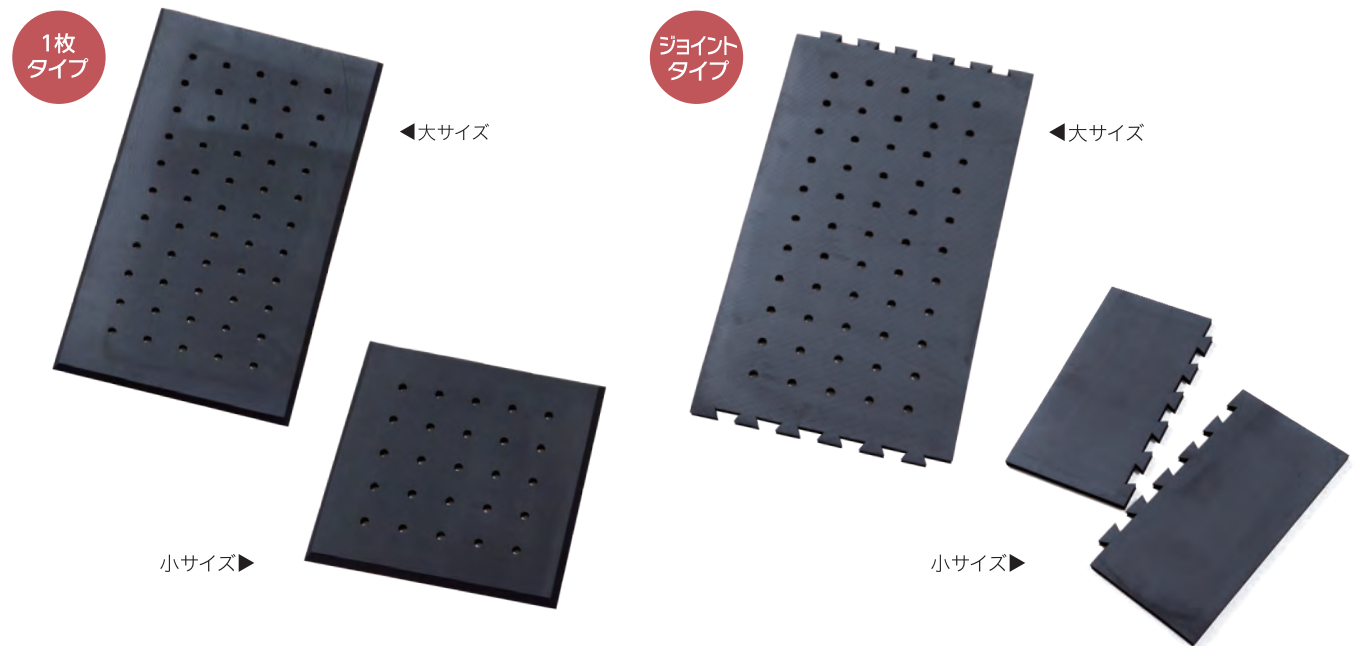
※別注カラーはロット1,500枚から承ります。

カタログ掲載する情報は掲載時のもので、製品デザイン、仕様、外観、色合い等につきましては、予告なく変更される場合があります。また、製品の写真等の色は実物とは多少異なる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

疲労軽減マット

疲労軽減マット その足の疲れ・・・、少しでも楽に!!

工場内作業や厨房内作業、立ち仕事をされる方には必ずついてくる足の疲れ。コンクリートなどの固い地面に長時間立ち抜けた時の脚部への負担は相当なものです。疲労軽減マットは作業者的な負担や疲労をやさしく受け止めてくれます。



- 洋菓子店・ベーカリー店の厨房内作業スペースに!
- 繁忙期のレジスペースの足元に!
- ライン作業などの工場内作業者的な足元に!

脚部にかかる負担を軽減・吸収

立ち仕事をしている時には「体重×時間」の衝撃を受けています。疲労軽減マットはそれらの衝撃を吸収し、脚部の負担を軽減します。

冷えの軽減にも効果的

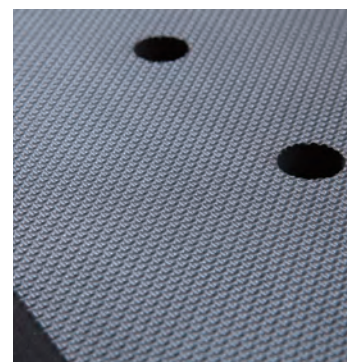
素材はCRゴムスポンジを採用。冬場のコンクリートから上がってくる冷えも軽減します。

滑りにくいエンボス&穴あけ加工

表面にはエンボス加工、全体にも穴あけ加工を施しているため、水回りなど滑りにくい場所でもお使いいただけます。

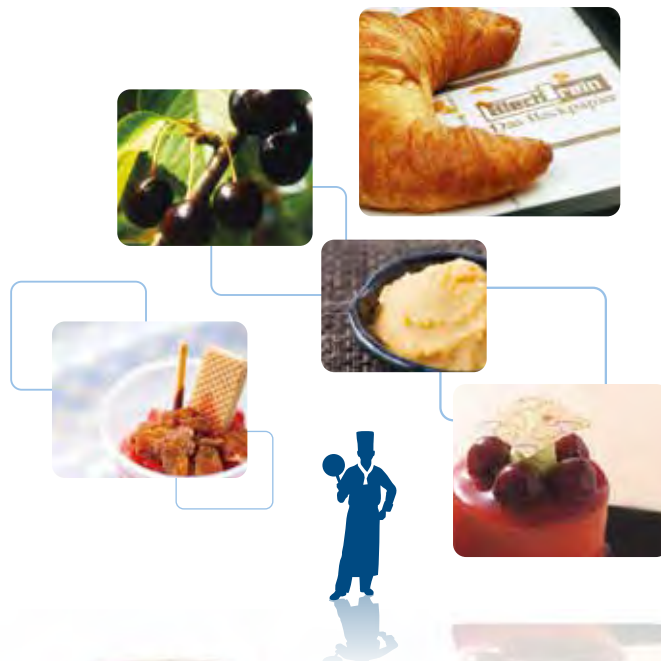
水や油に強く、汚れも洗やすい

CRゴムスポンジは耐油性があり、油の飛び跳ねも問題ありません。表面のエンボス加工で汚れが洗いやすく、お手入れも簡単です。



表面のエンボス&穴あけ加工

品名	厚み	サイズ	入数
疲労軽減マット 1枚タイプ 大サイズ	15mm	1,000×500mm	1枚
疲労軽減マット 1枚タイプ 小サイズ	15mm	500×500mm	1枚
疲労軽減マット ジョイントタイプ 大サイズ	15mm	970×500mm	1枚
疲労軽減マット ジョイントタイプ 小サイズ	15mm	495×500mm	1枚
疲労軽減マット ジョイントタイプ エッジ	15mm	260×500mm	2枚セット



三ツ星貿易株式会社

神戸国内営業部 〒654-0161 神戸市須磨区弥栄台2-5-2
TEL:078-794-6763 FAX:078-794-0678

名古屋支店 〒463-0089 名古屋市守山区西川原町50
TEL:052-791-7121 FAX:052-791-7199

福岡営業所 〒816-0811 福岡県春日市春日公園7-100
TEL:092-513-6333 FAX:092-513-6332

<http://www.mitsuboshi-boeki.co.jp/>