

パシフィック洋行 主な取り扱いブランド

	ゼーランドディア社 ゼーランドディア社は1900年創業のオランダ唯一のロイヤルの称号を得た製菓製パン材料メーカーです。現在では世界60ヶ国以上で活動しています。 “Creating Possibilities(可能性の創造)”をスローガンに、トレンドリーダー、安全で高品質な原料サプライヤーとして世界中で高く評価されています。
	ボッカー社 乳酸菌やサワー種の研究において、世界的な権威の一つボッカー社はドイツのミンデンに約100年前に興りました。乳酸菌のスターターの開発において、1908年に製造特許を取得し、アルチザン的なベーカリーを支える一方、内外の大手製パンメーカー、製粉会社においても多くの商品を開発しています。
	CSM社 CSMイングリーディエンツは、ルクセンブルクに本拠地を置き、ヨーロッパ各国に生産工場を持つグローバルな食品原料メーカーです。100か国以上でベーカリー向けのみならず幅広い商品を展開しており、各エリアに最適な商品開発を行っています。
	レ・ムーラン・ファミリオール社 パリから北西に広がる穀倉地帯に位置する「レ・ムーラン・ファミリオール」は、パン職人と粉挽職人の優れた技術を伝承するために創設された製粉組合です。メンバーである4つの製粉会社が、それぞれの特徴を生かした製品をつくり、パリ市内・近郊のベーカリーから高い評価を受けています。
	デコローニュ社 ブルゴーニュ地方に石臼のラインを持ったデコローニュ社は、ビオロジック製粉会社として注目されています。フランス国内のオーガニック認証農家と契約し、高品質な原麦作りに力を入れています。各生産者、その畑ごと、品種毎に分析し、最終製品＝「パン」に最適な配合を追求しています。
	アグリシステム株式会社 アグリシステム株式会社は、日本最大の小麦の産地である北海道にて、ポストハーベストとプレハーベストの農薬を使用していない契約栽培の道産小麦を100%用いて製粉しています。
	 J A S J O N A 当社は日本オーガニック＆ナチュラルフーズ協会(JONA)から有機加工食品の輸入業者として有機JAS認証を受けています。 (認証番号JP060615TR-900-0)

WHAT'S NEXT?



パシフィック洋行(株)食品事業部はB to B(製パン業界、製菓業界、外食・ケータリング業界)と
B to C(ネット販売、専門学校、教室)の分野における原材料を幅広く提供しています。
独自のネットワークを駆け回り、世界中のニッチな素材を厳選し、皆様のお手元にお届け致します。
常に目新しく、皆様のお役に立てる素材を探求する姿勢をこれからも貫き通して参ります。

合言葉は、WHAT'S NEXT?

ベーカリーには、イノベーションを
消費者には、美味しく健康志向に応えるパンを

Authenticity

消費者が求める「本物志向」を

消費者の「本物志向」はますます強くなっています。ヨーロッパのトップメーカーより、パン種を擁した
レトロブレッドのための各種材料や、イタリアのチーズなど日本では手に入らない美味しさをご提供します。

Healthy & Nutritious

毎日食べるものだからこそ「健康」を意識して

パンはお米と並んで毎日食べるもの。消費者は、美味しさはもちろん「健康」も意識してパンを選ぶようになって
います。当社はオーガニックや低糖質、素材の機能性など、常に食のトレンドを追求しています。

Convenience

より簡単に、より効率的に美味しいパンを、より「簡単に」今まで以上に「効率的に」

パン屋さんが直面する課題を解決しうる材料や器具、技術を世界中から探してご提案し、
利益創造に貢献します。

Performance

最先端の材料と技術で最高のパフォーマンスを

「材料力」は常に進歩しています。多加水、ボリュームアップ、食感変化、ロス軽減など、
最終製品のパフォーマンスを向上させる、最先端の材料を技術・情報・サービスと合わせてご紹介します。

クリームチーズ 03

INNOLACT インノラクト社	ケスクレム クリームチーズ レギュラー	04
	ケスクレム クリームチーズ プラス	

IQFチーズ類 05

Europomella ユーロポメラ社	チャオベッラ IQF モッツアレラ	06
---------------------	-------------------	----

冷凍スイーツ 07

BRIDOR ブリドール社	フレンチカヌレ	08
	バステルデナタ	

製パン材料 09

Zeelandia ゼーランドディア社	「パノプラスシリーズ」マルチシリアルD25S	10
〈ミックス粉〉	「パノプラスシリーズ」マルチグレイン焙煎五穀R	
	「パノプラスシリーズ」シードミックス	
	シェイブミックス75	

Bocker ボッカー社	TKスターター	11
--------------	---------	----

	サワードディレクト25	12
--	-------------	----

	サワードライリキッド	
--	------------	--

	ボッカーM	ボッカーP	ボッカーWM60
--	-------	-------	----------

	ボッカーデュラム	ボッカージャーム	
--	----------	----------	--

LESAFFRE ルサッフル社 13

CSM社	ラ・パリジェンヌ	13
	ソフティンフレッシュ (R)	

北海道小麦 14

アグリシステム株式会社	三品種挽き	単品種挽き	石臼挽き	麦の風方式
-------------	-------	-------	------	-------

フランス小麦粉 15

Les Moulins Familiaux レ・ムーラン・ファミリオー社	トラディ・ムニエ・LR	
	シェリジー・トラディションT65	

フランスBIO小麦粉 16

Decollogne デコローニュ社	デコローニュBIO タイプ65	
	デコローニュBIO タイプ110	

離型油 17

Zeelandia ゼーランドディア社	カーレックス・スプレー	
	カーレックス・スプレーXS	
	カーレックス1000	
	カルロ NY	

潤滑油・離型油 18

Zeelandia ゼーランドディア社	オバム・スプレー	
	オバム25	

AAK社	ワンドロールPY	
PYオリジナルオイルスプレー		

製菓材料 19

CSM社	クヌスパー	20
------	-------	----

Zeelandia ゼーランドディア社	パレット・ニュートラル	
	パレット・エクセル・アプリコット	
	グレシャー・フォンダン	
	ジェル・ラム50%	
	ミヌタジャパン494	

〈ベルギー産クーベルチュールチョコレート〉	アラベスク・ノワール72	21
-----------------------	--------------	----

	アラベスク・ノワール58	22
--	--------------	----

	アラベスク・レ34	
	アラベスク・ブラン29	





INNOLACT S.L.社は、2006年に大学の研究機関よりスピンオフしてできた会社です。
現在も従業員のうち、20%がR&D&I部門に所属しており、
研究と製品開発の最前線に立ち、革新的な乳製品を作り出しています。

スペイン産 ケスクレムクリームチーズ

ケスクレムとは

ヨーロッパでTOP10に入る乳の生産地、スペイン北部の
ガリシア州ルーゴに拠点を構え、半径20km以内の農場から調達された
ミルクとクリームを使用して製造されたクリームチーズです。

国際認証IFS(International Food Standard)により高品質の製品と認証されています。

ケスクレムのこだわり

バターミルクの特性に着目し、バターミルクをクリームチーズに
4割配合して作る事で、バターミルクが持っている特性を生かして、
乳化作用が強く、他の材料とも混ざり易い作業性の良い
クリームチーズです。

バターミルクの特性



天然の乳化剤



低脂肪



高タンパク



牛乳より高い
栄養価



製品の滑らかさ



高ミネラル

INNOLACT S.L.



QUESCREM Regular (ケスクレム クリームチーズ レギュラー)

荷 姿：2kgバケツ×6入り/箱、
10kgPE/箱
賞味期限：製造後1年
保存方法：冷蔵
種 類 別：ナチュラルチーズ
原 材 料：バターミルク、生乳、クリーム、
粉末乳糖、食塩/安定剤



塗りやすさ



乳化力



酸への耐性



溶けやすさ



空気を抱き込む



保形性



焼成後の保形性



クリーミーで
使いやすい硬さ



脂肪とタンパク質のバランス

柔らかく相性の
良い風味、
簡単に塗れて
乳化しやすいです。

酸耐性があり、
混ざりやすいです。

保形性が高く滑らかな
テクスチャーを持つ
ムースができ、
チーズやフルーツの
ムースに最適です。

ケーキに柔らかく
クリーミーな食感を
与え、焼成後の安定や、
ゼラチンが少ない
ケーキでも安定します。

アイスクリームにも
最適なバランスです。

QUESCREM Plus (ケスクレム クリームチーズ プラス)



手軽に使える
500gサイズ



荷 姿：2kgバケツ×6入り/箱、10kgPE/箱、
500gカップ×6入り/箱
賞味期限：製造後1年
保存方法：冷蔵
種 類 別：ナチュラルチーズ
原 材 料：バターミルク、生乳、クリーム、食塩
/安定剤、リン酸塩(Na)、保存料

3つの機能がプラスされた 「機能性クリームチーズ」



滑らかさ

低温(2~6℃)でも
滑らかな物性です。
温めたり、液体成分を加えたり
しなくても、冷蔵庫から出して
そのままパイピングが出来ます。
もちろんホイップなどの
柔らかくする為の作業も不要です。



冷凍耐性

冷凍および解凍時の
安定性に優れます。
様々な状態での冷凍に
離水することなく対応します。
また、どんな解凍条件でも
外観や食味が変わりません。



加熱耐性

加熱しても流れません。
加熱調理後も
形状や食味が変わりません。



◀ 詳しくはこちらから動画をチェックしてください。



「チャオベッラ」シリーズを提供するユーロポメラ社は、1929年創業の老舗チーズメーカー「ポメラ社」を前身とし、伝統的な製法と革新的な技術を融合させて、高品質のチーズ製品を80年以上、提供し続けています。

from
Italy



イタリアからお届けする、最高に美味しいIQFチーズ

CIAOBELLA

【チャオベッラ】

IQFモッツアレラ

ナポリ地方のお家芸モッツアレラ。伝統的な製法で作られたチーズをIQF製法で急速冷凍し、フレッシュな食感をそのままにお届けいたします。サイズバリエーションが豊富なので、製品にあったタイプを選べば、カットの手間もなく、作業工程の短縮にもつながります。



メダル10g

入 目：1kg×14袋/箱
賞味期限：製造日より540日
原 材 料：生乳、食塩



ミニスティック0.8g

入 目：1kg×14袋/箱
賞味期限：製造日より540日
原 材 料：生乳、食塩

IQFは、Individual Quick Frozen(個別急速冷凍)の略。食品などを急速に超低温で処理し、風味や食感を維持する冷凍技術です。

おいさと品質へのこだわり

1. 100% イタリア産の高品質の牛乳を使用

全てのチーズには、ナポリ地方の牛乳を使用。

2. 国際基準の品質認証を取得

その技術と高い品質管理プロセスは、国際的にも認められ、ドイツやフランスで食品の安全性や品質、法的な規格を最高基準で満たしていることを示す IFS 認証やアメリカ食品医薬品局やイタリア保険省による認証など、多くの国際基準の認証を取得しています。

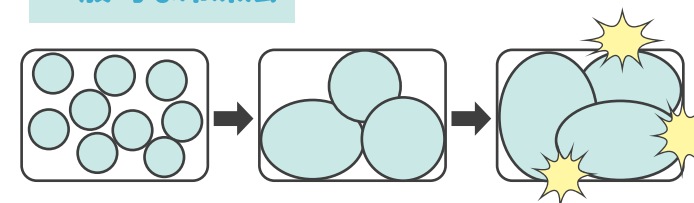


3. 最先端の冷凍技術

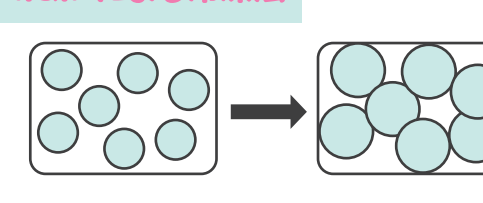
I.Q.F は Individual Quick Frozen(個別急速冷凍)の略。食品などを急速に超低温で処理し、風味や食感を維持する冷凍技術です。



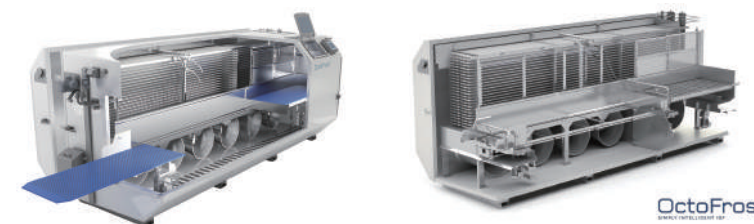
一般的な冷凍法



I.Q.Fによる冷凍法



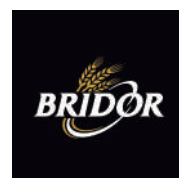
一般的な冷凍法と比べ、水分の分子が集合せず、冷凍による膨張を防げるため、食品の組織や細胞が破壊されず、解凍による味の劣化が起こりません。



ユーロポメラ社では、スウェーデンの Octofrost 社から最先端の冷凍システムを導入しています。

【チャオベッラの3つの特徴】

高 品 質：チルドのチーズに劣らない食感と味わい
使い勝手の良さ：必要な時に必要なだけ解凍して使用
賞 味 期 限：製造日より540日



最新技術を駆使しながら、昔ながらの製法を用いた高品質なヴィエノワズリやパン、ペーストリーを製造するフランスの冷凍パン生地メーカーです。
各国のニーズに応じた製品を開発・製造し、世界中の有名ホテル、レストラン、ベーカリー、ペーストリーショップで愛用されています。

NEW
N!

French Canelé



カヌレと言えば、フランスの代表的な焼き菓子のひとつで

フランスでは「カヌレ・ボルドー」と呼ばれ、ボルドー発祥の歴史の長い焼き菓子です。

BRIDORでは、こだわりのラム酒を使用し食感だけでなく香りも楽しめる一品に仕上げました。

リベイクすることで、より一層香りが引き立ちます。

リベイク
するだけ！

お手際、本場の

焼成
するだけ！

「冷凍スイーツ」!

Pastel de nata

「バステルデナタ」サクサクの生地に詰まった300年の歴史。

18世紀以前にポルトガルの首都リスボンで生まれたとされる伝統菓子。

本場のレシピを忠実に再現しシナモンとレモンがほのかに香る

カスタードクリーム。アレンジで容易にバリエーションも増やせます。

NEW
N!

自慢の美味しさ

カヌレ発祥の地
本場ボルドー
地方産

バニラ、ラム酒香る
伝統的な
レシピ

リベイク推奨
外はカリカリ
中はもっちり



凍ったまま 200℃ 6~8分



400×300×115mm
75個入り(1個:約60g)



賞味期限:製造後18ヶ月

商品名: フレンチカヌレ
原産国: フランス

入目: 60g×75個入/箱
保存方法: 冷凍

原材料: 砂糖、小麦粉、ラム酒、乳加工品(ホエイパウダー、植物油、乳たんぱく脱脂粉乳)、乾燥全卵/香料(一部に小麦・乳成分・卵含む)

自慢の美味しさ

発祥の地
ポルトガル
伝統レシピ

発酵バター100%
サクッと軽い
生地

様々なシーンに
朝食やおやつ
アレンジも



凍ったまま 235~250℃ 13~15分



340×235×150mm
60個入り(1個:約60g)



賞味期限:製造後18ヶ月

商品名: バステルデナタ
原産国: ポルトガル

入目: 60g×60個入/箱
保存方法: 冷凍

原材料: 小麦粉、砂糖、発酵バター、液卵、脱脂粉乳、異性化糖、コーンスターチ、食塩、レモン、シナモン(一部に小麦・乳成分・卵含む)



ゼーランドディア社は1900年創業のオランダ唯一のロイヤルの称号を得た製菓製パン、材料メーカーです。現在では世界60ヶ国以上で活動しています。
“Creating Possibilities(可能性の創造)”をスローガンに、トレンドリーダーとして、安全で高品質な原料サプライヤーとして世界中で高く評価されています。

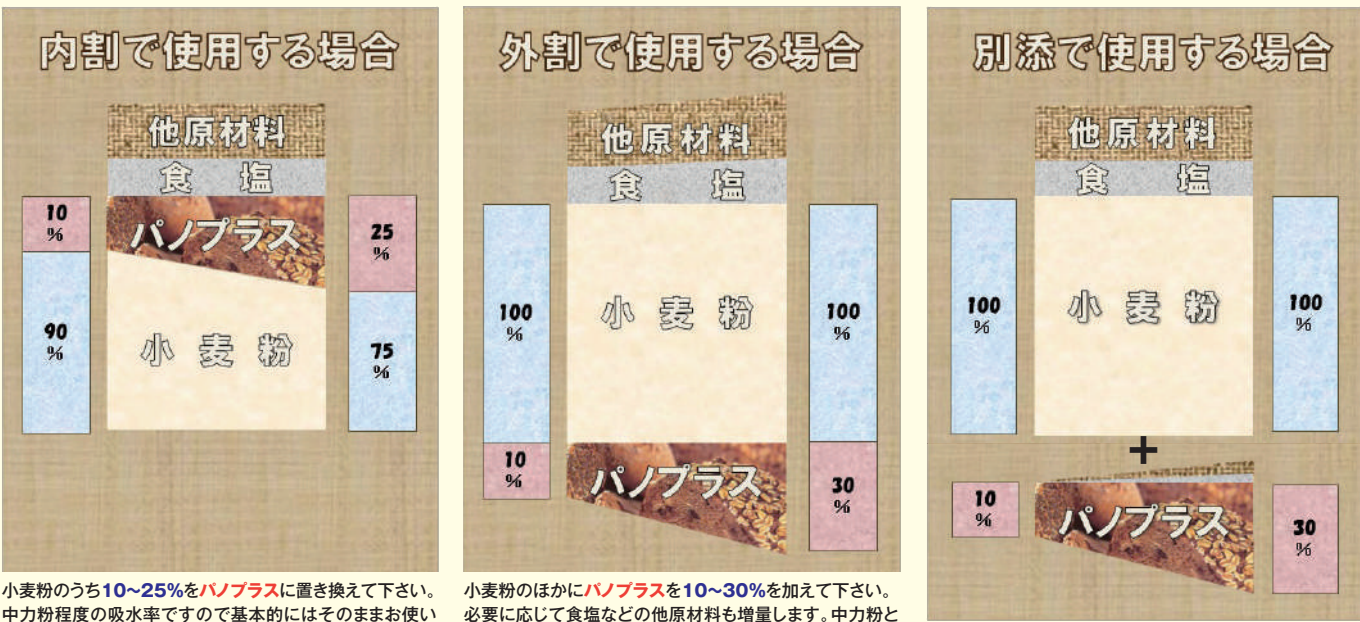
穀物を配合した健康的なミックス粉「パノプラスシリーズ」

パノプラスシリーズの特徴

- ・10～25%を小麦粉におきかえるだけ
- ・塩が入っていないので計算しやすい
- ・あらゆる製法に順応できる
- ・しっとりとした食感を損なわない絶妙のブレンド
- ・穀物配合で健康効能イメージを訴求できる



ベーカースパーセントにおける小麦粉 100% に対して



小麦粉のうち10～25%をパノプラスに置き換えて下さい。
中力粉程度の吸水率ですので基本的にはそのままお使いいただけます。

参考：ベーカースパーセント
基本となる粉の量を100%として加える他の副材料を、主材料である粉に対し何%かで表します。どのような生地が出来上がるのかを想像しやすいので、生地のごね具合や焼き上がりがある程度予想できます。また、手持ちの小麦粉でどのくらいの生地が作れるのかを簡単に計算できます。



マルチシリアルD25S
(MulticerealD25S)

雑穀ベースの定番。消費者の健康志向や伝統的なもの、素朴なものに回帰したいという願いに応えたベースミックスです。生地に魅力的な褐色と、香ばしく深みのある味わいを加えます。

入 目：10kg/袋、1kg袋×12/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：オーツ麦フレーク、大麦麦芽粉、ヒマワリ種、亜麻仁、小麦グルテン、トウモロコシグリッツ、ゴマ、小麦ブラン、植物油脂、ブドウ糖、グルコースシロップ、エンドウたんぱく抽出物／ビタミンC、酵素



マルチグレイン焙煎五穀R
(Multigrain Baisen Gokoku R)

添加物フリーのベースミックスで健康志向ブレッドの需要にお応えします。生地を魅力的な濃褐色に仕上げ、豊かな香りを加えます。

入 目：10kg/袋、2kg袋×5/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：大麦麦芽粉、大豆グリッツ、小麦グルテン、小麦麦芽フレーク、ゴマ、オーツ麦フレーク、ヒマワリ種、植物油脂、小麦ブラン、サワー種パウダー



シードミックス
(Seedmix)

雑穀入りやライ麦ベースのパンによく合うトッピングです。コリコリとした食感と健康をイメージさせる外観を演出します。また、練り込みも可能です。

入 目：5kg/箱、1kg袋×12/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：オーツ麦フレーク、ヒマワリ種、ゴマ、亜麻仁、植物油脂



Shapemix75



糖質を抑えた
製パンミックス粉
「シェイプミックス75」

食物繊維豊富！

欧米でも「糖質制限ダイエット」は非常に注目されています。オランダのゼーランドディア社が開発した糖質を抑えた製パンミックス粉「シェイプミックス75」は、糖質を抑えるだけでなく、雑穀によるミネラルや食物繊維などの栄養価も高く、風味や食感も美味しいヘルシーブレッドを作ることが可能です。

「シェイプミックス75」の特徴

- 製パンミックス粉「シェイプミックス75」を使ったパンの糖質量は、日本の一般的な食パンのおよそ30%オフです。(※文部科学省 食品成分データベースより)
- 多種の雑穀をバランスよくブレンドしており、雑穀の食感と香ばしさを楽しめます。
- αリノレン酸が豊富な亜麻仁や、イソフラボンを含む挽き割り大豆、ビタミン・ミネラル豊富なひまわり種、抗酸化物質「ゴマグリナン」を含むごま等、雑穀本来のもつ天然成分で健康をサポートします。
- 食物繊維量が多い生地にもかかわらず、加水率を上げることができるため、日本人の好むしっとりとした食感に仕上がります。



サンドイッチにアレンジすれば、高たんぱく質でよりヘルシーな食事をご提案できます。雑穀の風味や食感が、野菜や肉・魚との相性もぴったり。



シェイプミックス75 (Shapemix75)
通常の食パンと比較して糖質を抑えることができる製パンミックス粉

入 目：10 kg / 袋
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：小麦グルテン、小麦粉、小麦繊維、小麦ふすま、大豆グリッツ、亜麻仁、ポリデキストロース、食用植物油脂、ヒマワリ種、ゴマ、麦芽大麦粉、デキストロース、香料、酵素



乳酸菌やサワー種の研究において、世界的な権威の一つボッカー社はドイツのミンデンに約100年前に興りました。
乳酸菌のスターターの開発において、1908年に製造特許を取得し、アルチザン的なベーカリーを支える一方、
内外の大手製パンメーカー、製粉会社においても多くの商品を開発しています。

生菌 活性パン種 (スターター) **TKスターター** (BÖCKER TK Starter)

冷凍保存が可能な 本格サワー種スターター



- 長期保管しながら、使いたい分だけ取り分けてお使いいただけます。
- サンフランシスコ乳酸菌のみで種付けされ、ほのかな甘みとまろやかな酸味を堪能できます。
- あらゆる種類のサワー種製造工程に対応できます。
- 仕上がった種は、2日間冷蔵保管可能です。
- パンにしっとり感を与え、棚持ちを向上させます。

入 目：1kg/袋
賞 味 期 限：製造後270日(9ヵ月)
原 材 料：ライ麦、乳酸菌
アレルギー表示：なし
保 存 方 法：冷凍(-18℃以下)



ライサワー／ヴァインハイム1段階法

初種(アンシュテルグート)		
ライ麦粉	TKスターター	水
10	1	10
26℃ 16~20時間		

仕上げ種(フォルザワー)		
ライ麦粉	アンシュテルグート	水
200	20	200
26℃ 12~16時間		

本捏ね(ハウプトタイク):ロツゲンミッシュ		
ライ麦粉	フォルザワー	小麦粉
45	50	30
塩	イースト	水
1.8	1~2	45

不活性
サワー種
パウダー

サワードウパウダーシリーズ (BÖCKER Dried Sourdough Powder)

常温保存可能な不活性サワー種粉末

- サンフランシスコ乳酸菌を用いた本物の液種を不活性化し粉末化した商品です。
- 常温で保管できるため、製パン工程上での粉体混合は勿論のこと、プレミックスや生地改良剤の原料の一部としてもご使用いただけます。
- 不活性なので、種起こしや種継ぎなどの管理が不要です。
- サワー種に求める効能である ①生地改良、②風味改良、③棚持ちの向上を 活性種同様に図れます。



「サワード」シリーズ

三菱商事ライフサイエンス社とボッカー社との技術提携により誕生した不活性タイプのサワー液種が、「サワード」シリーズです。豊かな風味と優れた食感を手軽に付与でき、既存のパンの品質向上はもちろん、新メニュー開発においても心強い味方となります。伝統的な発酵種を最新鋭の製造技術で提供する、まさに進化を続けるベーカリー様のためのハイエンド・サワードウです。



サワードディレクト25

小麦粉を
乳酸菌で発酵させた
サワー種発酵液
入目：5kg×2/箱
外装：ダンボール箱
内装：ポリエチレン袋



サワードライリキッド

ライ麦を
乳酸菌で発酵させた
サワー種発酵液
入目：5kg×2/箱
外装：ダンボール箱
内装：ポリエチレン袋



ご使用方法:

対粉3~5%、風味を強調したい場合は7~10%を添加します。
サワードは5%の塩を含有しているので、粉100に対して10%
サワードを添加する場合、レシピ内0.5%の塩を減らして下さい。



製造販売元：三菱商事ライフサイエンス株式会社

サワードウパウダー シリーズ共通規格

入 目：25kg/袋
※ボッカーデュラムのみ20kg/袋
賞味期限：製造後365日(12ヶ月)
保存方法：直射日光、高温多湿を避け、常温保管



ボッカーM

香ばしい風味とマイルドな酸味
原 材 料：小麦粉、小麦麦芽粉
使用方法：対粉1~5%添加



ボッカーWM60

穏やかな酸味と旨味
原 材 料：小麦粉、小麦麦芽粉、小麦でん粉
使用方法：対粉3~5%添加



ボッカージャーム

濃厚なコクと香ばしさ
原 材 料：小麦麦芽粉、小麦粉
使用方法：対粉1~4%添加



ボッカーP

キレのある爽やかな酸味
原 材 料：小麦粉、小麦麦芽粉
使用方法：対粉2~5%添加



ボッカーデュラム

甘みのある風味と食欲をそそる黄色味
原 材 料：デュラム小麦粉
使用方法：対粉1~4%添加



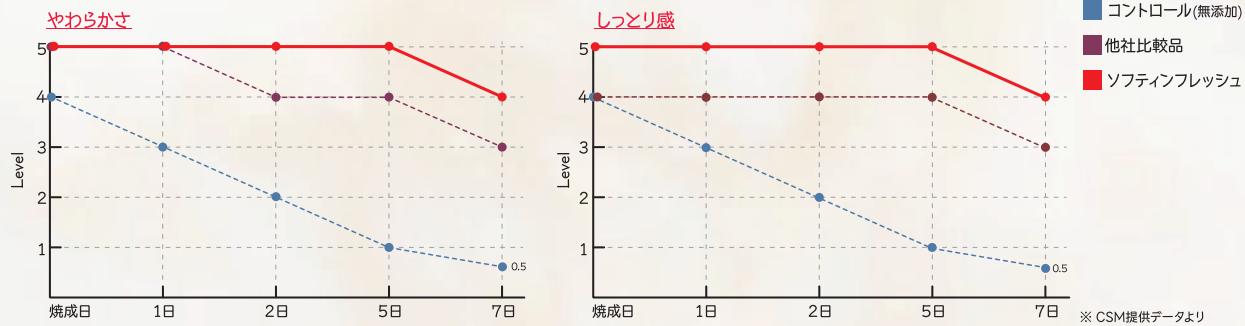


CSMイングリーディエンツは、ルクセンブルクに本拠地を置き、ヨーロッパ各国に生産工場を持つグローバルな食品原料メーカーです。100か国以上でベーカリー向けのみならず幅広い商品を展開しており、各エリアに最適な商品開発を行っています。

ソフトン フレッシュ Softn' Fresh

最新の酵素技術を駆使した、新世代の改良材

添加による効果



ソフトンフレッシュは、冷蔵(チルド)におけるパン製品の老化対策に役立つように設計されており、サンドイッチなどの棚持ちに寄与します。使い方は基本配合に對粉0.2-1.0%をプラスするだけです。

【特徴】

- 常温だけでなく冷蔵帯のパン製品でも、生地のもろさを、しっとり感を維持します。
- この商品は遺伝子組み換え食品を使っていません。

ソフトンフレッシュ(R) (Softn' Fresh)

最新の酵素技術を駆使した、
新世代の改良材

入 目: 25kg/袋 500g袋×12/箱
原 材 料: 小麦粉、酵素、植物油脂
賞 味 期 限: 製造後545日(18ヶ月)



世界のベーカリー向け酵母市場をリードするルサッフル・フードグループは1853年に設立されました。バイオテクノロジー分野での高度な技術、酵母についての広範な知識をもとに、ルサッフルは、人間と動物の健康および栄養部門で活躍しています。



世界シェアトップのメーカーが生産する、
トリプル A 評価のクオリティー

ラ・パリジェンヌ (La Parisienne)



独特の低糖度生地用で、長時間醗酵力が持続します。

●ラ・パリジェンヌVC(ビタミンC有)

入 目: 15kg/箱、500g×20個/箱
原 材 料: 酵母、乳化剤(製造助剤として)、
ビタミンC
賞 味 期 限: 製造後 24 ヶ月
保 存 方 法: 開封後は密閉し冷蔵保管

●ラ・パリジェンヌ(ビタミンC無)

入 目: 15kg/箱
原 材 料: 酵母、乳化剤
(製造助剤として)
賞 味 期 限: 製造後 24 ヶ月
保 存 方 法: 開封後は密閉し冷蔵保管



未来の子どもたちのために

アグリシステム株式会社

アグリシステム株式会社は、日本最大の小麦の産地である北海道にて、
ポストハーベストとプレハーベストの農薬を使用していない契約栽培の道産小麦を
100%用いて製粉しています。

三品種挽き



蛋白質: 11.8%
灰分: 0.45%
規格: 25kg
品種: ゆめちから
きたほなみ
産地: 十勝

⊕十勝ゆめぶれんど



蛋白質: 12.0%
灰分: 0.45%
規格: 25kg
品種: ゆめちから
はるきり
きたほなみ
産地: 北海道

⊕北海道ゆめきり



蛋白質: 11.0%
灰分: 0.50%
規格: 25kg
品種: はるきり
きたほなみ
きたほなみ
産地: 北海道

⊕モンスタイル

単品種挽き

単品種挽きだから、品種それぞれの特徴や風味を味わって頂けます。
また石臼挽き全粒粉との相性も抜群です。



蛋白質: 11.4%
灰分: 0.46%
規格: 25kg
品種: はるきり
産地: 北海道

北海道はるきり



蛋白質: 12.5%
灰分: 0.50%
規格: 25kg
品種: 春よ恋
産地: 北海道

北海道春よ恋



蛋白質: 13.3%
灰分: 0.45%
規格: 25kg
品種: ゆめちから
産地: 北海道

北海道ゆめちから



蛋白質: 12.5%
灰分: 0.49%
規格: 25kg
品種: キタノカオリ
産地: 北海道

北海道キタノカオリぶれんど



蛋白質: 9.3%
灰分: 0.45%
規格: 25kg
品種: きたほなみ
産地: 北海道

パティシエール

石臼挽き

石の重みでゆっくり丁寧に挽いているため、摩擦熱が少なく製粉による
小麦粉の劣化が抑えられます。小麦粉本来の旨味・風味・栄養価が活かされた
製粉方法です。

ブラン(ふすま)



蛋白質: 10.4%
灰分: 0.79%
規格: 15kg
品種: ホクシン
産地: 北海道

⊕スム・レラ T70



蛋白質: 11.6%
灰分: 0.85%
規格: 15kg
品種: きたほなみ
産地: 十勝

本別町の石臼挽き地粉



蛋白質: 11.5%
灰分: 2.00%
規格: 12kg
品種: ホクシン
産地: 北海道

北海道ブラン

麦の風方式

石臼挽きに近い状態で挽くことができる独自の粉碎方法による製粉方法です。



蛋白質: 13.5%
灰分: 0.97%
規格: 15kg
品種: キタノカオリ
産地: 北海道

キタノカオリ 全粒粉



蛋白質: 14.2%
灰分: 1.25%
規格: 15kg
品種: ゆめちから
産地: 十勝

ゆめちから全粒粉



蛋白質: 10.0%
灰分: 1.35%
規格: 10kg、1kg×12袋/箱
品種: ライ麦
産地: 十勝

ライ麦全粒粉

⊕ 毎年9月中旬頃から数量限定でヌーヴォー小麦(とれたて小麦)が販売される商品

※ 小麦品種・産地は小麦の作況・収穫状況により変更する場合がございます。

※ 蛋白・灰分の数値は原料により変動する場合がございます。

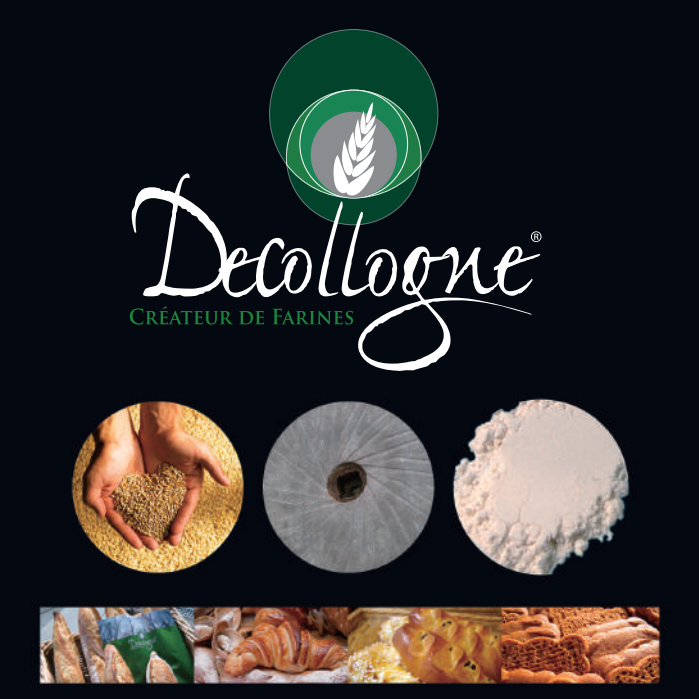




パリから北西に広がる穀倉地帯に位置する「レ・ムーラン・ファミリオー」は、パン職人と粉挽職人の優れた技術を伝承するために創設された製粉組合です。メンバーである4つの製粉会社が、それぞれの特徴を生かした製品をつくりパリ市内・近郊のベーカリーから高い評価を受けています。



デコロニュー社は1974年以来、有機農業に着目し、有機小麦粉の生産にいち早く取り組んで来ました。フランスでも数少ない17台の石臼ラインから製粉されるナチュラルで高品質な小麦粉は、パリの有名店から高く評価され続けています。近年の有機小麦粉の需要増加に伴い、2011年ブルゴーニュ地方に14台の水平石臼が連なる新しい有機製粉ラインを設立するとともに、ブルゴーニュ周辺の有機小麦栽培者との連携により、従来以上の安全性、安定供給、高品質な有機小麦粉の生産が可能になりました。原麦の妥協を許さず、ミネラルや栄養分だけでなく小麦本来の味わいをも大切に製粉した有機小麦粉は、健やかなパンづくりには欠かせません。



Le Label Rouge ラベル・ルージュ

直訳すれば「赤ラベル」。1960年代に導入されたフランスの食品品質保証マークです。生産から出荷に至るまで、伝統製法に則っているか INAO (国立原産地名研究所) によって厳しく管理されています。官能検査の結果、特に上質な商品にのみ、ラベル・ルージュの表示が認められます。小麦粉をはじめとした製パン材料のみならず、肉類、魚類、果物、野菜など多岐に渡る分野で認証されています。



M.O.F. ティエリー・ムニエ氏 (Thierry Meunier M.O.F.)
1964年 フランス ノルマンディー生まれ
16歳からベーカリーで修行を開始
1992年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー (ベーカリー世界大会) 優勝
1997年 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章) 受章
2000年 ガレット・デ・ロワ コンクール優勝
2017年 シュバリエ授与
2018年 国家功労勲章 受勲

トラディ・ムニエ・LR (Tradi Meunier LR)

M.O.F.職人ティエリー・ムニエ氏が開発を主導したラベル・ルージュ認定のバゲット専用小麦粉です。黄金色に光る内層、香ばしい風味のバゲットに仕上がります。

入 目: 25kg/袋
賞味期限: 製造後9ヶ月
原 材 料: 小麦粉



シェリジー・トラディションT65 (Chérisy Tradition T65)

フランスの「バゲット・トラディション」に準ずるよう開発されたプレミアム・フランスパン専用粉です。VRM(※)認定の品種を仕様し、フランス小麦粉ならではの風味豊かなパンに仕上がります。

入 目: 25kg/袋
賞味期限: 製造後9ヶ月
原 材 料: 小麦粉、麦芽粉、酵素



※VRM - Variétés Recommandées par Meunerie (製粉推奨品種)
フランス製粉協会 (Association nationale de la meunerie française) が取り決める、優れた品質のフランスパンやビスケットを生産できる小麦品種の限定されたセレクションで、毎年更新されます。パン用は60種指定されており、APACHE種を初め数品種が、フランスパンの内層を黄金色に輝かせる特性を保持しているといわれています。

デコロニューBIO タイプ65〈有機JAS〉 (Terroire Bio T65)

安心という付加価値とフランス産ならではの粉の風味を持ち合わせています。著名なブーランジェリーが愛用している事でも知られています。有機JASの認定を取得済ですので、オーガニック小麦粉としてお届けします。

入 目: 25kg/袋
賞味期限: 製造後9ヶ月
原 材 料: 有機小麦粉
保存方法: 常温(15℃~25℃)



シェフの信頼を得た
有機小麦粉



デコロニューBIO タイプ110〈有機JAS〉 (Perle de Meule Bio T110)

デコロニュー社の石臼で挽いた小麦粉です。タイプ65に比べ灰分が多く、小麦本来の風味が強調されます。有機JASの認定を取得済みですのでオーガニック小麦粉としてお届けします。

入 目: 25kg/袋
賞味期限: 製造後9ヶ月
原 材 料: 有機小麦粉
保存方法: 常温(15℃~25℃)



シェフの信頼を得た
有機小麦粉





ゼーランドディア社は 1900 年創業のオランダ唯一のロイヤルの称号を得た製菓製パン材料メーカーです。現在では世界 60 ケ国以上で活動しています。
“Creating Possibilities（可能性の創造）” をスローガンに、トレンドリーダーとして、安全で高品質な原料サプライヤーとして世界中で高く評価されています。

製菓製パン用に開発された離型の極意「ゼーランドディア社の離型油」



※ 火気と高温にご注意ください。

カーレックス・スプレー (Carlex Spray)

パン屋さん向けスプレー缶入り離型油

ゼーランドディア社の優れた離型油を少量でいつでも簡単に使えるようにと、スプレー容器入りにした製品です。剥離性が高いことは勿論、焼き付き汚れを最小限に留めます。

入 目：480g (600ml) × 6本/箱
賞 味 期 限：製造後18ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、プロパン、ブタン、乳化剤（菜種由来）
保 管 方 法：冷暗所にて保管
噴霧用高圧ガスにはLPGを使用。



※ 火気と高温にご注意ください。

カーレックス・スプレーXS (Carlex Spray XS)

焼き菓子用に開発された離型油の極意

スプレーした後に洋菓子用の小さな型の細かい隙間にも入り込み、きれいに抜けます。従来よりも少量で抜群の剥離効果と美しい焼き上がりを実現します。

入 目：313g (400ml) × 12本/箱
賞 味 期 限：製造後18ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、プロパン、ブタン、乳化剤（菜種由来）、シリコーン樹脂
保 管 方 法：冷暗所にて保管
噴霧用高圧ガスにはLPGを使用。



カーレックス1000R (Carlex1000R)

焼き菓子専用の離型油

高剥離性を実現した純植物性の離型油。
高粘度、高配合、粘性のある生地にも対応可能です。

入 目：4.6kg (5L) / 個
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：植物油脂、植物ワックス、乳化剤（菜種由来）
保 管 方 法：冷暗所にて保管



カルロ NY (Carlo NY)

食パン型向け乳化剤フリーの離型油

世界の食パン生産ラインで使用率トップの離型油。
焼成時の水分蒸発を利用して黄金色の焼き色も付与します。

入 目：14.25kg (15L) / 個
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、植物ワックス
保 管 方 法：冷暗所にて保管

世界のベーカリーで愛用されている高性能・高品質の潤滑油

潤滑油のトレンド

潤滑油に重要なポイントは①酸化安定性、②潤滑特性（摩耗性）、③適正な粘度です。

かつては鉱物油流動パラフィンを潤滑油として利用していましたが、1980年代に純植物性の潤滑油開発に各社が挑み、食パン大国イギリスのCroda Foods社が世界に先駆けてMCT中鎖脂肪酸を配合したWundrolを世に放ち脚光を浴びました。MCT中鎖脂肪酸は酸化を抑制したり、伸展性を付与する重要な原材料です。

近年では、同じく食パン大国オランダのZeelandia社が開発したOVAM25は、乳化剤フリーで尚且つ数種の植物油脂の配合の新しい技術により高い酸化安定性とデバイダー等の機械可動部への摩擦低減性能を飛躍的に伸ばしています。

	Ovam25	Wundrol PY
①酸化安定性	💧💧💧	💧💧
MCT使用		💧
②潤滑特性(摩耗性)	💧💧💧	💧💧
③粘度	💧💧💧	💧💧💧

※ 当社内使用実績による製品特性比較



※ 火気と高温にご注意ください。



分割丸め機での
使い方



手分割での使い方

オバム・スプレー (Ovam Spray)

パン生地や和菓子にも使える潤滑油

分割前の生地に着きつけることにより、
手粉を使わなくても引っ付き防止になります。
パン生地のほかお餅や、ボックスオイルなど、
多岐にわたってご利用いただけます。
アレルギーフリー、オイルミスト防止対応商品。

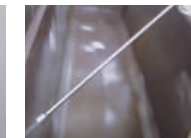
入 目：480g (600ml) × 6本/箱
賞 味 期 限：製造後18ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、プロパン、
ブタン、乳化剤（菜種由来）
保 管 方 法：冷暗所にて保管
噴霧用高圧ガスにはLPGを使用。



スプレーなので簡単に塗布できます。
刷毛やローラーが不要で異物混入を低減します。



吸い上げがつかまらない
よう細部も加工。



ノズルの長さ、吹き出し口
もカスタマイズ可能。

PYオリジナルオイルスプレー

離型油や液体食品の噴霧が

効率的かつ衛生的に行えるスプレーキットです。

オールステンレス製で食品衛生法に適合しているため、離型油や液卵などの液体食品に使用可能です。噴霧する対象に直接スプレーするので、刷毛やローラーを使用するよりも異物混入のリスクを低減できます。噴霧したい液の缶にノズルを差し込むだけで使用可能ですので、詰め替え作業が不要です。噴霧量、噴霧パターンを無段階で調整できます。また、ロングノズルなどのカスタムのご用意も承ります。

仕様：オールステンレス、ダイヤフラム式ポンプ、架台付（日本製）
重量：20kg



オバム 25 (Ovam 25)

MCT・乳化剤フリーの 生地分割機用潤滑油

世界的製パン機器メーカーと
共同で研究・開発した潤滑油。
高い酸化安定性と機械可動部
への摩擦低減に優れており、
デバイダーに最適です。



入 目：13.65kg
賞味期限：製造後365日
原 材 料：食用菜種油、クエン酸、ローズマリー抽出物
保管方法：常温25℃以下の冷暗所にて保管



世界に先駆けてCroda Foods社が開発した純植物性の潤滑油を取り扱っているのがAAK(UK)社です。イギリスをはじめ世界35カ国でAAK(UK)社の製品が活用されています。

ワンドロールPY (Wundrol PY)

MCT中鎖脂肪酸を利用したザ・潤滑油

イギリス・日本の食パン生産ラインで使用率トップの潤滑油。デバイダーの衛生環境や耐久性を飛躍的に伸ばすことができます。



入 目：18kg/個 賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、食用精製加工油脂、酸化防止剤（トコフェロール）
保管方法：冷暗所にて保管

欧米の菓子業界を陰で支える製菓材料



クヌスパー (Knusper) フロランタンパウダー
はちみつとクリーム風味豊かなフロランタンを作ることができます。

入 目：500g×20/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、ブドウ糖、植物油、はちみつ、クリーム、乳化剤、香料

配 合

< 基本配合 >	
・クヌスパー	500g
・アーモンドスライス	125g
・アーモンド刻み (8割)	125g
アーモンドは生のままクヌスパーと合わせるだけです。	



パレット・ニュートラル (Paletta Neutral)
美しい光沢を醸し出すナパージュ専用ペーストです。ゲル化作用に優れ、デニッシュなどの仕上げに最適。30～50%加水後、加熱して使用。

入 目：6kg /バケツ
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、グルコースシロップ、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、保存料、香料



パレット・エクセル・アプリコット (Paletta Excl. Apricot)
完熟アンズのピューレを使用。30～50%加水後、加熱してツヤを出してからお使いください。

入 目：6kg /バケツ
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、グルコースシロップ、アプリコットピューレ、べに花エキス、エルダーベリーエキス、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、保存料、香料



グレシャー・フォンダン (Gletscher Fondant)
甘さ控えめ。美しい輝きのフォンダン。使い方が簡単で高温多湿でも優れた光沢を維持できるフォンダンです。冷凍耐性があります。

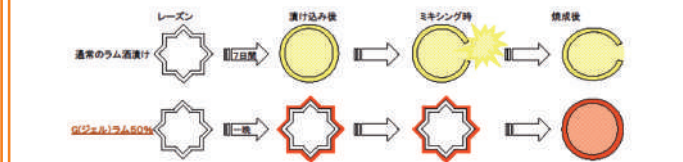
入 目：7kg /バケツ
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、グルコースシロップ、乳化剤、酸味料

使用方法：50～55℃の品温になるよう調整し、3～5%の水を加え、ムラが無くなるまで混ぜてからお使いください。



ジェル・ラム50% (Gel Rhum50%)
ドライフルーツを「コーティング」することで、ふっくらとした食感の香り高いレーズンに焼き上がります。フルーツの約4%の重量を使用30分前に和えて、お使いください。

入 目：1ℓ×12本/箱
賞 味 期 限：なし(リキュール扱い)
原 材 料：ラム酒、香料、増粘剤



ミヌタジャパン494 (Minuta Japan494)
ミヌタジャパンに冷水もしくは牛乳を加え、攪拌するだけでほのかにバニラが 香るカスタードクリームが出来ます。卵や牛乳なしでも作れるので衛生的。また、混ぜるだけなので少量でもコンロがなくても、準備が可能です。お好みでホイップクリームやチョコレート、洋酒やリキュールを加えることで様々なフィリングを作れます。

入 目：5kg/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、脱脂粉乳、全脂粉乳、植物油、グルコースシロップ、乳たんぱく、加工でん粉、増粘剤、香料、着色料
配 合：ミヌタ 400g × 冷水もしくは牛乳 1000ml



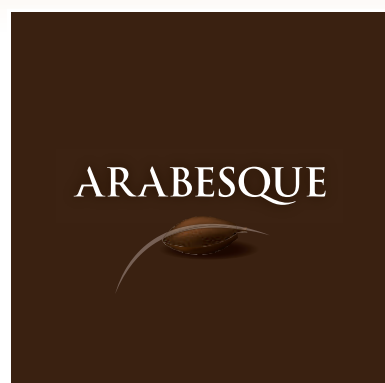
非加熱タイプで使いやすく、卵や牛乳を使わずに作れるカスタードクリーム・ミックス

ベルギー産クーベルチュールチョコレート

本物のベルギーチョコレート

“アラベスク”

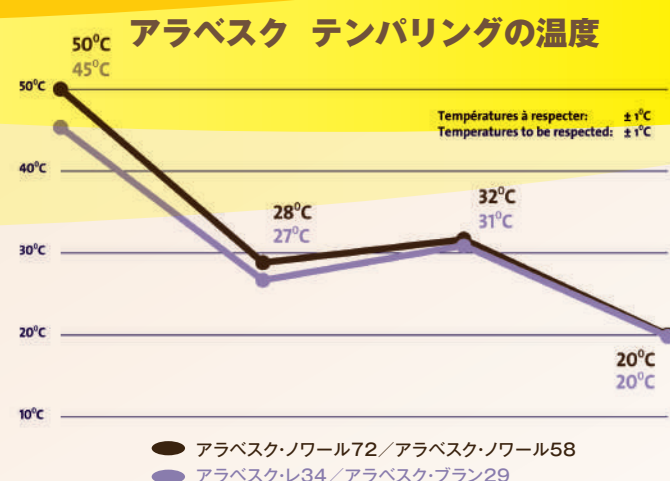
高品質で、素早く滑らかに溶かすことができるベルギー産クーベルチュールショコラ。
使い方も簡単、且つ、最高級の素晴らしい味わいのベルギーチョコレートでありながら、
適正な価格での提供を実現しました。



◎マーケットに即した価格帯です。

◎コイン状なので、溶かして使いやすいです。

◎4種類であらゆるニーズに対応します。
デコレーション、フィリング、焼き菓子への
練り込みなどあらゆるニーズに対応します。



クリエイティビティをかきたてる、4種のラインナップ



ダークチョコレート

アラベスク・ノワール72

Arabesque NOIR 72



ビターで力強い、芳醇な香り



形状：コイン状
入 目：5kg/箱
賞味期限：製造後24ヵ月
原 材 料：カカオマス、砂糖、カカオバター、乳化剤、天然香料

ダークチョコレート

アラベスク・ノワール58

Arabesque NOIR 58



コクがあり、スパイシーな香り



形状：コイン状
入 目：5kg/箱
賞味期限：製造後24ヵ月
原 材 料：カカオマス、砂糖、カカオバター、乳化剤、天然香料

ミルクチョコレート

アラベスク・レ34

Arabesque LAIT 34



クリーミーで、ほのかなキャラメル香り



形状：コイン状
入 目：5kg/箱
賞味期限：製造後18ヵ月
原 材 料：砂糖、カカオバター、全脂粉乳、カカオマス、乳化剤、天然香料

ホワイトチョコレート

アラベスク・ブラン29

Arabesque BLANC 29



滑らかなミルク感と、かすかなバニラの香り



形状：コイン状
入 目：5kg/箱
賞味期限：製造後18ヵ月
原 材 料：砂糖、カカオバター、全脂粉乳、乳化剤、天然香料