

お薦め(チョコレート他製菓材料)商品のご案内

(有)アイカワフーズ
Tel 055-253-4132

| | |
|---|--|
| <p>1. 大東カカオ(TC) カカオマス</p>  <p>厳選されたカカオ豆と独自のロースト技術によって生まれたピュアなカカオマスです。形状はコイン状で使いやすく、溶けやすいクイックメルトタイプです。</p> <p>規格 1kg</p> | <p>8. カカオバリー ケーベル EXビター 64%</p>  <p>カカオバリーのケーベルチュールは、カカオバターのみ使用。植物油は一切使用していません。EXビターは、コーヒーや栗のようなアロマ。際立つ繊細なカカオの風味とローストの香りが特長です。コインタイプ</p> <p>規格 1kg</p> |
| <p>2. TC スイートチョコ純良 52%</p>  <p>TCカカオマスの持つパンチのある苦みを活かしたスタンダードな、代用油脂を使っていない純良スイートチョコレート。この質に対してリーズナブルな値段も魅力です。板状</p> <p>規格 2kg</p> | <p>9. カカオバリー ケーベル ミ・アメール 58%</p>  <p>ミ・アメールは、丁寧にローストしたカカオの風味、植物性の柔らかい酸味が持ち味です。コインタイプ</p> <p>規格 1kg</p> |
| <p>3. TC ケーベルスベリオール エクアトール 70%</p>  <p>エクアドル産のカカオを主体に香料をいっさい使用せずにつくった力強くピュアなアロマが特長のビター感を持つケーベルチュールチョコレートです。コインタイプ</p> <p>規格 1kg</p> | <p>10. ヘルギーチョコ カレボ 811 ダーク 54.5%</p>  <p>丸みのある、非常にバランスの良いチョコレート味で、心地良い深みとなめらかなカカオが特徴です。多くの様々なフレーバーや素材とのフードペアリングが簡単にできます。コインタイプ</p> <p>規格 1.5kg</p> |
| <p>4. TC ケーベルスベリオール フォンセ 55%</p>  <p>中南米産のフレーバービーンズの風味とスパイシーなバニラの香りが調和したスイートタイプのケーベルチュールチョコレートです。コインタイプ</p> <p>規格 1kg</p> | <p>11. ヴァローナ フェーブ EXビター 61%</p>  <p>グラン・クラシック、正統派の味わい。繊細な酸味とほろ苦さに支えられる、力強いチョコレート風味。取寄せ</p> <p>規格 1kg</p> |
| <p>5. カサルカ フィデアロマ サンタンデール 70%</p>  <p>コンロビア北東地域、サンタンデール産カカオ品種、スパイシー、ウッディフレーバー、ドライフルーツフレーバーからなる柔らかな酸味とチョコレートフレーバーとの優れたバランスが特徴。コインタイプ</p> <p>規格 1kg</p> | <p>12. ヴァローナ フェーブ グアナラ 70%</p>  <p>グアナラは、深い苦味と香りの頂点、力強くもエレガントな苦さの極み、持続性のある香りが特徴。取寄せ</p> <p>規格 1kg</p> |
| <p>6. カサルカ フィデアロマ マランタ 61%</p>  <p>エキゾチックフレーバーと柔らかな酸味が醸すカカオフルーツネス、バランスのとれたカカオの甘さとビター感、使いやすい流動性と口溶けを実現。コインタイプ</p> <p>規格 1kg</p> | <p>13. F&B アルティサン ケーベルダークチョコ61%</p>  <p>シンガポールで生産。低価格でありながら良好な風味を有し、ココアバターを33%以上含む為、流動性も良く、扱いやすいと好評。</p> <p>規格 2.5kg</p> |
| <p>7. カサルカ フィデアロマ ヘリコニア 41%</p>  <p>柔らかなシナモン等のスパイスノートにカカオテイストが香り、マイルドなカカオフレーバーにほのかなバニラを感じ、最後にキャラメルテイストを作るモルトフレーバーがエキセントリックなミルクチョコレート。コインタイプ</p> <p>規格 1kg</p> | <p>14. TC SFホワイトチョコレート</p> <p>カカオバター22%で程よい硬さと風味を兼ね備えています。</p> <p>規格 2kg</p> |

大東カカオ……日本を代表するチョコレートメーカー、原料の豆から一貫生産。
 カサルカ……カカオ農家と共にカカオ苗の栽培からチョコレート製造まで全てを担うコロンビアのメーカー
 カカオバリー……世界最大のチョコレートメーカーであるバリー・カレボーグループの中核を担うブランド。
 カレボー……100年以上の歴史を誇り、最高の材料に拘るベルギーのチョコレートメーカー。
 ヴァローナ……1922年、フランスローヌ地方のパティシエによって創業された世界のトップブランド。

| | |
|--|--|
| <p>15. DGF カカオバター DGF社が供給するフランス産カカオバター（業務用）。中南米やアフリカ、インドネシア産のカカオ豆を原料にした製菓用のカカオバターで、脱臭加工済み。取寄せ</p>  <p>規 格 1kg</p> | <p>23. DGFナパージュ ルージュ(ストロベリー風味) 溶けやすく、つやの良いナパージュです。加水量10～30%でピストレが可能です。取寄せ</p>  <p>規 格 1kg</p> |
| <p>16. バニラビーンズ 甘く豊かな香りが特徴で、お菓子の香りづけに人気のスパイスです。アイスクリームやプリン、ケーキ、クッキーなどに最適です。マダガスカル産</p>  <p>規 格 10本入り</p> | <p>24. DGFナパージュ ブロンド(アブリコット風味) 溶けやすく、つやの良いナパージュです。加水量10～30%でピストレが可能です。</p>  <p>規 格 1kg</p> |
| <p>17. VH ピュアココア 砂糖やミルクを含まないカカオ分100%の純ココアです。お菓子作りやお料理にもご利用ください。</p>  <p>規 格 400g</p> | <p>25. ラフティー・スノー(なかない粉糖) 砂糖を原料にして作った製菓用のデコレーション粉糖です。植物性油脂分と小麦の澱粉でコーティングされています。35℃以下では溶けず、冷凍もできます。80～100ミクロンの非常に細かい粒状が特徴です。</p>  <p>規 格 1kg</p> |
| <p>18. プラリネ アマンド/ノワゼット プラリネはローストしたアーモンドやヘーゼルナッツに、砂糖を焦がしたキャラメルを加えてペースト状にしたもの。本製品はアーモンド25%、ノワゼット25%、砂糖50%の配合です。取寄せ</p>  <p>規 格 1kg</p> | <p>26. DGFネージュ・エテルネル(なかない粉糖) 油脂膜で吸湿を防ぐことが出来るのでデコレーションが長持ちし、ずっと白くまるで粉雪が降り積もったように、ベタつかない状態が続きます。フワリとバニラ香が鼻をくすぐります。</p>  <p>規 格 1kg</p> |
| <p>19. シシリーピスタチオペースト(ルーツ貿易) オーダーの都度ペースト加工する色鮮やかなペーストです。焼菓子やムース、クリームなどに使うことで彩りや風味が増し、個性的な製品に。アイスクリームやジェラートへの混ぜ込みにもおすすめです。取寄せ</p>  <p>規 格 1kg</p> | <p>27. サフ インスタントドライイースト(赤) 優れた発行持続力を発揮する安定力抜群のイーストです。予備発酵不要でフランスパン、食パンなど糖分の少ない生地(砂糖量:対粉0～15%目安)にお使いください。</p>  <p>規 格 500g</p> |
| <p>20. ピスタチオペースト567(ルーツ貿易) 高品質のピスタチオを100%使用したローストペーストです。「グリーンゴールド」と呼ばれる天然の色、豊かな風味とアロマがジェラートや菓子を特別な一品に引き立てます。取寄せ</p>  <p>規 格 1kg</p> | <p>28. 愛国ベーキングパウダー赤プレミアム 焼き物、蒸し物、揚げ物すべてオールマイティに使用できるスタンダード品。揚げ物ではドーナツの他、天ぷら等の惣菜にも適します。</p>  <p>規 格 450g</p> |
| <p>21. グランヘル ピスタチオペースト 200g ローストした皮むきグリーンピスタチオをローラーで丁寧に加工したペーストです。ピスタチオ独特の豊かな風味が生きています。焼き菓子への練り込みなどにご使用いただけます。取寄せ</p>  <p>規 格 200g</p> | <p>29 ラ・ヘルシュ カソナード カソナードは良質のサトウキビ100%から作られたハチミツやキャラメルが特徴の赤砂糖です。焼き菓子に使用するとコクと豊かな風味を与えることができ、クレームブリュレやキャラメリゼするのに最適です。</p>  <p>規 格 750g</p> |
| <p>22. 皮むきピスタチオ(スーパーグリーン) 緑色が濃く色鮮やかな本品は、ピスタチオの中でも「スーパーグリーン」を名乗る事が出来る最高級品です。1kgと100gの2種</p>  <p>規 格 100g 規 格 1kg</p> | <p>30. アーモンド純ブードル アーモンドを粉末に加工した製品。窒素ガス充填をしているため、アーモンドの風味や香りが最高の状態で生きています。</p>  <p>規 格 1kg</p> |

- * 取寄せ商品の納期は都度ご確認ください。
- * 価格はお問合せください。

以上