

お薦め商品(マロン)のご案内

(有)アイカワフーズ
〒400-0028 甲府市音羽町2-53
Tel 055-253-4132

秋に向けマロン関連商品のご案内です。

1. ヨーロッパ産 生冷マロン渋皮剥き(通常在庫品)



渋皮まで綺麗に剥いてあります。1個1個取り出せるのでたいへん便利です。ソースやスープデザートまで幅広くご利用できます。

規格 1kg

2. 栗の粉(イタリア産) 取寄せ商品(9月中旬日本入荷予定)

イタリア産栗の粉です。パンやクレープ、お菓子作りに最適です。

規格 500g



3. ナチュラルマロンパック(通常在庫品)

渋皮を取り除いたヨーロッパ産の栗を、加熱殺菌してパック詰めしました。味付けをしていない為、料理をはじめお菓子作りやパン作りにもお使いいただけます。グリルやローストした肉料理とよくあい、サイドディッシュとしても栗独特の風味を楽しめます。

規格 500g(70-85粒)



4. アンペール社 マロン製品(取寄せ商品、納期都度確認)

アンペール社で使用するヨーロッパ栗は非常に豊かな香りを持っており、その風味を十分に引き出すためバニラビーンズの使用を最小限にとどめて生産されています。また使用するバニラビーンズはマダガスカル産の品質の高いもののみを使用、栗のデリケートな特徴を残し、栗本来の味わいがしっかりと楽しめる製品に仕上がっています。

マロンシロップ	ホール	イタリア産マロン使用、糖度約68	マロングラッセに最適	1.1kg缶
マロンシロップ	フリジュー	糖度約68、ブローンより小さく割れた品		1.1kg缶
マロンペースト		栗60%、砂糖40%、天然バニラ	糖度54±3	1kg缶
マロンクリーム		栗50%、砂糖50%、天然バニラ	糖度62±2	1kg缶
マロンピューレ		無糖、バニラ不使用		875g缶

5. サバトン マロン製品

サバトン社は、1907年、ローヌ渓谷に沿うフランス有数のフルーツ産地、アルデッシュ県で創立されました。フランスのみならず世界各国で多大なる評価を受けています。

ペースト	マロングラッセ用のマロンをペースト状に加工しバニラ、砂糖を加えたマロンペースト	1kg缶
クリーム	マロンを滑らかなクリーム状に加工し、砂糖、バニラを加えたマロンクリーム	1kg缶
ピューレ	蒸しマロンをそのままピューレ状につぶした、栗100%のマロンピューレ	870g缶
エトフェール	蒸した皮むきのマロンホールを瓶詰めにし、栗の自然な甘さを引き出しました。	430g瓶
		以上、在庫品

プチカッセ マロンシロップ漬けのブローンタイプ、トッピングや混ぜ込みに。取寄せ品 1.05kg缶

6. 和栗のポタージュ



上級品の和栗に拘った高級スープです。和栗の味や香り、色合いをそのまま堪能して頂ける様シンプルに仕上げました。スープだけでなくソースやスイーツとしてもご利用頂けます。

規格 500g

7. その他栗製品

栗の甘露煮(原料韓国産)	規格 1.1kg	渋皮無	在庫品
		渋皮付き	在庫品
正栄 デリシャスマロン	イタリア産栗のシロップ漬け 糖度50±4	1kg	取寄せ
正栄 デコールマロンS	イタリア産栗のシロップ漬け 糖度43±3	500g	取寄せ

8. 和酒『栗』(トーパー)



馥郁たる香りのラムを基調として、深くまろやかな風味に仕上げた栗のリキュールです。ラムとマロンの見事なバランスとまろやかな香りのハーモニーが、コクのある深い風味を生み出します。日本の秋を代表するリキュールです。

規格 700ml (在庫確認)

以上