MARUYA

■ 渋皮付栗熊本山鹿 殺菌済

熊本県山鹿産の生栗を冷蔵輸送して
水に漬けることなく鬼皮だけを丁寧に剥き、
グラニュー糖のみで甘露煮に仕上げました。糖度45。

● 荷姿：1号缶×6　● 保存方法：常温

■ 冷凍くりきんとん 殺菌済

産地と品種を厳選した生栗を高圧蒸気で蒸し、
果肉を2mmのふるいで裏ごして仕上げた製品
です。栗の細かな粒が残っています。糖度50。

● 荷姿：1kg×10×2　● 保存方法：冷凍

■ 冷凍蒸し栗ペースト 殺菌済

産地と品種を厳選した生栗を高圧蒸気で蒸し、
なめらかなペーストに仕上げました。
糖度50。

● 荷姿：1kg×10×2　● 保存方法：冷凍

主な産地　熊本県　宮崎県　鹿児島県　大分県　徳島県　愛媛県　茨城県

http://www.my-maruya.jp/

商品情報は
こちらからも
ご覧いただけます。

栗加工品

Chestnut

殺菌済

■ ホクホク栗(熊本 50)

熊本県産の栗を機械で剥いてホクホクした甘露煮に仕上げました。糖度50。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ とってもマロン

剥き栗を無添加で甘露煮に仕上げました。着色料も使用していません。生クリームとのハーモニーが絶妙です。糖度45。

- 荷姿：1号缶×6
- 保存方法：常温

殺菌済

■ カスタニエ 30、40、50

イタリア産マローニ種の栗を砂糖だけで無添加の商品に仕上げました。
数字は糖度を表しています。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ 冷凍蒸し栗ペースト 70／30

国内有名産地の栗をブレンドしてなめらかなペーストに仕上げました。糖度50。

- 荷姿：1kg×10×2
- 保存方法：冷凍

殺菌済

■ 蒸し栗(熊本 50)

熊本県産の栗を機械で剥いて焼いても硬くならないように仕上げました。
糖度50。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ とってもマロンペースト

とってもマロンをペーストにしました。
黄色いモンブランに最適です。糖度50。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ カスタニエペースト 50

イタリア産栗を蒸して滑らかな状態に仕上げました。糖度50。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

かぼちゃ加工品

Pumpkin

殺菌済

■ M&M パンプキンみやこ

かぼちゃを糖度50のペーストに仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ パンプキンみやこ40

かぼちゃを糖度40に仕上げました。低糖度のため生地にたくさん練り込みが可能です。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ B&B パンプキンみやこ

M&Mのペーストの水分を約15%飛ばし、焼き菓子用に仕上げました。
糖度50。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ パンプキン北海道40

北海道産かぼちゃの水分を調整して糖度40に仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ M&M パンプキン北海道

北海道産かぼちゃを糖度50のペーストに仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ 皮付パンプキン
■ 皮付パンプキン 40

皮付きかぼちゃを糖度40と糖度50の甘露煮に仕上げました。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

■ 皮付ダイスかぼちゃ

北海道産かぼちゃを15mmダイスの甘露煮に仕上げました。すべてのダイスが皮付きです。形が崩れることなく残っていますので、生菓子にも焼菓子の練り込みにもご使用いただけます。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

さつまいも加工品

Sweet Potato

■ 皮付スライスイモ
■ 皮付スライスイモ 40

徳島県産のなると金時のスライスを糖度40と糖度50の甘露煮に仕上げました。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

■ 皮付ダイスイモ
■ 皮付ダイスイモ 40

徳島県産のなると金時のダイスを糖度40と糖度50の甘露煮に仕上げました。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

■ 安納芋ペースト40

鹿児島産安納芋を低温庫でゆっくりとでんぷんを糖化させ焼成し、糖度40に仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ ポテトバイオレット 40、50

鹿児島県産紫いもをなめらかな状態に仕上げました。
数字は糖度を表しています。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ 鳴門金時ペースト 40

徳島県産のなると金時を蒸して糖度40に仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ 紅はるかペースト 40

鹿児島産紅はるかを低温庫でゆっくりとでんぷんを糖化させ焼成し、糖度40に仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ M&Mポテトバイオレット

鹿児島県産の紫いもペーストを焼きいもペーストと同割でブレンドし糖度50に仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

フルーツ加工品

Fruits

■ とってもあんず

カリフォルニア産のルビーロイヤル種を糖度50の甘露煮に仕上げました。この品種は糖度と酸度のバランスが絶妙で世界で最も美味しいと言われています。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷蔵

■ プティプティあんず

ルビーロイヤル種の酸味を強調してホワイトチョコレートをベースにした焼菓子、ムース、ガナッシュ用に細かくカットして仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ あんず5-5カット

ホワイトチョコレートの練りこみ用に仕上げました。その他の用途ではご使用いただけません。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ フルーツミックス 5H

レーズン、オレンジ、りんご、白桃、チェリー、グレープフルーツ、柚をミックスして糖度70に仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ フルーツミックス 55

りんご、レーズン、白桃、あんず、洋梨、チェリー、オレンジ、レモン、グレープフルーツ、パイナップルをミックスして糖度55に仕上げました。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

■ 冷凍美味コンフィ 60 とちおとめ

「とちおとめ」をBx.60のコンフィに仕上げました。

- 荷姿：300g×10×2
- 保存方法：冷凍

■ 冷凍美味コンフィドライ とちおとめ

「美味コンフィ60とちおとめ」を乾燥させてBx.85に仕上げました。
チョコレートに最適です。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷凍

柑橘加工品

Citrus

未殺菌

冷凍すりおろしオレンジ

生のオレンジ果皮をゆっくりと時間をかけてすりおろして冷凍しました。

- 荷姿：100g×10
- 保存方法：冷凍

未殺菌

冷凍すりおろしレモン

生のレモンをゆっくりと時間をかけてすりおろして冷凍しました。

- 荷姿：100g×10
- 保存方法：冷凍

殺菌済

冷凍ゼストコンフィオレンジ

イタリア産オレンジのピールを細かく粉砕してオレンジの果汁と砂糖でコンフィに仕上げました。

- 荷姿：200g×10×3
- 保存方法：冷凍

殺菌済

レモンダイス5カット

イタリア産レモン果皮を5mmにカットして、風味豊かなレモンダイスに仕上げました。糖度70。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

冷凍プティプティレモンP60

イタリア産レモンをホールのままコンフィにし、種を取り除いて細かくカットして仕上げました。糖度60。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷凍

未殺菌

冷凍 ストリップドライシリーズ

ピールを60mm×6mm（イヨカンのみ70mm×7mm）にカットして果汁と一緒に煮込んでいます。表面を軽く乾燥させて仕上げました。

- タロッコ（B.O）
- オレンジ
- レモン
- グレープフルーツ
- ビターオレンジ
- 日向夏
- イヨカン
- 柚

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷凍
- 備考：受注生産

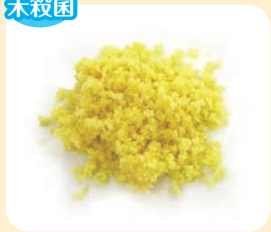
未殺菌

冷凍オレンジゼスト

イタリア産オレンジのピールをできる限り細かくカットしました。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷凍

未殺菌



冷凍レモンゼスト

イタリア、スペイン産レモンのピールをできる限り細かくカットしました。

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷凍

殺菌済

ダブルオレンジダイス

イタリア産ビターオレンジとスイートオレンジをブレンドして新しい風味豊かなオレンジに仕上げました。オレンジの自然な香りと爽やかな味が特徴です。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

オレンジダイス5カット

イタリア産オレンジ果皮を5mmにカットして、オレンジ果汁を加え風味豊かなオレンジダイスに仕上げました。糖度70。

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

殺菌済

プティプティシリーズ

イタリア産柑橘をホールのままコンフィにし、種を取り除いて細かくカットして仕上げました。糖度70。

- タロッコ
- オレンジ
- グレープフルーツ

- 荷姿：1kg×10
- 保存方法：冷蔵

未殺菌

冷凍ラウンド スライスドライシリーズ

果実を6mmの厚さで輪切りにスライスして果汁と一緒に煮込んでいます。表面を軽く乾燥させて仕上げました。

- タロッコ（B.O）
- オレンジ
- レモン
- 日向夏
- たんかん

- 荷姿：500g×10×2
- 保存方法：冷凍
- 備考：受注生産

MARUYA
株式会社マルヤ
http://www.my-maruya.jp
e-mail: maruya@my-maruya.jp
〒770-0028 徳島市佐古八番町4-26 Tel.088（622）4550 Fax.088（623）7706