

## 果実加工製品リスト

種類	使用方法	アイテム
製菓用サンドジャム	クラッカーやビスケットにサンドするための高BX、低AWのジャムです。水分移行が気になる焼き菓子にご使用いただけます。	イチゴ、オレンジ、リンゴ、ウメ、ピーチ、ブルーベリーなど
キャンディングフルーツ (果実の糖漬け・洋酒漬け)	果実を糖や洋酒に漬け込みました。ラムレーズンなどは高級アイスには欠かせないアイテムです。アイスクリームの他、常温菓子の果実原料としてもご使用いただけます。	ラムレーズン、黄桃、オレンジピール、ミックスフルーツなど
製菓用ソース	チョコレートセンターなどに使用できる低粘度のソースです。常温で流動性のある状態をお作りします。	フルーツ各種および洋酒風味など
焼き菓子用耐熱性ジャム	焼き菓子・パン用包餡タイプなどに使用する耐熱性を持たせたジャムを調整いたします。	イチゴ、リンゴなど
冷菓用トッピングソース	アイスクリームやデザートにトッピングするタイプのソースです。デコレーションとして幅広く使用いただけます。	イチゴ、ブルーベリー、オレンジ、パイナップルなどフルーツ各種
スワールソース (冷菓用マープルソース)	アイスクリームにマーブル状に練りこんでお使いください。アイスのキャラクター作りにご利用いただけます。	イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、キャラメル、コーヒーなど
冷菓用果肉ソース	アイスクリームなどの中に果肉原料としてご使用ください。高級感のあるキャラクター作りをお手伝いします。	イチゴ、ブルーベリー、黄桃、白桃、キャラメル、コーヒーなど
バルクフレーバー (冷菓用混ぜ込み風味原料)	アイスクリームを作り上げる総合風味原料です。果肉やピューレなどを入れ、さまざまな味付けができます。カラーやフレーバーで独自の味をお作りします。	イチゴ、リンゴ、白桃、黄桃、バナナ、オレンジ、トロピカルフルーツ、サツマイモやかぼちゃなど
フルーツピューレ	フルーツそのものを砕いたもので、無糖タイプ、加糖タイプがございます。シードレスタイプや粒度調整も可能です。	イチゴ、メロン、バナナなど
濃縮果汁	アップル・グレープ・パイナップル・シトラス系・ベリー系など。 (時期により内容に変更がある場合がございます。お問い合わせください。)	アップル、グレープ、シトラス系、ベリー系、トロピカル系、ウメなど

●上記に記載していないフルーツや洋菓子タイプの風味もお作りできます。お気軽にご相談ください。