おいしさと
生産現場の［効率化］を
材料でお手伝いします

Une nouvelle source d'Innovation

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

ARTISAL

TRENNOL
INVISIBLE SHIELD. VISIBLE PERFORMANCE

BRAIMS
Perché la vostra arte esige il meglio

あなたをもっと
クリエイティブにする

ザクザク食感の チョコレートベースの オールイン ペーストです！

製品の仕上がりを安定させると同時に
食感という〈バリエーション〉で
現場の効率化をサポート！
アイデア次第で
幅広いアイテムにご使用いただけます。

4kg×2/ctn
4.5kg×4/ctn
（プラリネクロカンのみ）

CROQUANT SPECULOOS
クロカン スペキュロス

スペキュロスの
サクサクとした食感と
独特の香りを楽しめます。

少 使われている液体油脂の含有量 多

CROQUANT CITRON MERINGUE
クロカン シトロン ムラング

クレープ生地と
乾燥メレンゲ片を合わせ
爽やかなレモン風味を加えました。

少 使われている液体油脂の含有量 多

パンション
フルーツ

ココナッツ

使い方いろいろ
クロカンシリーズ
動画配信中！

CROQUANT
CARAMEL FLEUR DE SEL

クロカン キャラメル フルールドセル

キャラメルと初摘み塩特有の
まろやかな塩味が味の特徴です。

少 使われている液体油脂の含有量 多

クロカンシリーズは 全6種類

アントルメやプチガトーなど
幅広いアイテムに
ご使用いただけます。

PRALIN CROQUANT

プラリネ クロカン

ミルクチョコレートをベースに
プラリネアマンドと
フレーク状のクレープ生地を
合わせました。

少 使われている液体油脂の含有量 多

CROQUANT TENTATION PASSION

クロカン タンタシオン パッション

パッションフルーツの風味と
ココナッツの食感が
アクセントになっています。

少 使われている液体油脂の含有量 多

CROQUANT CHOCOLAT NOIR

クロカン ショコラノワール

スイートチョコレートをベースにアーモンドと
ヘーゼルナッツ、クレープ生地の食感が
アクセントになっています。

少 使われている液体油脂の含有量 多

※メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。

液体油脂含有量グラフ
グラフの黄色い部分は、クロカンに使用されている液体油脂の量を表しています。
液体油脂の含有量が多いと、作業温度帯でさらさらした印象の状態になります。
表面に油が浮いている場合は、全体を攪拌してからお使いください。

効率化アイコン
このアイコンは、CSM製品の中でも特に時間短縮に
役立つものを示しています。工程のスリム化・ブレのない仕上がりで、
現場の効率化を実現いたします。

より美味しく ブレなく作る クレーム パティシエール

環境や人員の変化にも対応可能な
安定感抜群のカスタードクリームパウダー。
オペレーションの効率化を様々な面でサポートします。
ミルクだけでなくショコラ、フルーツフィリングなど
アイデア次第で幅広いアイテムにご使用いただけます。

COLD Process

加熱なし、卵不使用で
手軽にバリエーションを
広げます!

STEP 1

デリスインスタント350gに
水1000gを加える。
※デリス インスタント グリーンの
場合は400g

STEP 2

ミキサーにかけ
(高速4分)冷蔵庫に
30分入れて完成!

HOT Process

炊き込む製法で
自家製カスタードを
より美味しく!

製品安定
炊きあがりの
ブレが軽減し
安定性が向上

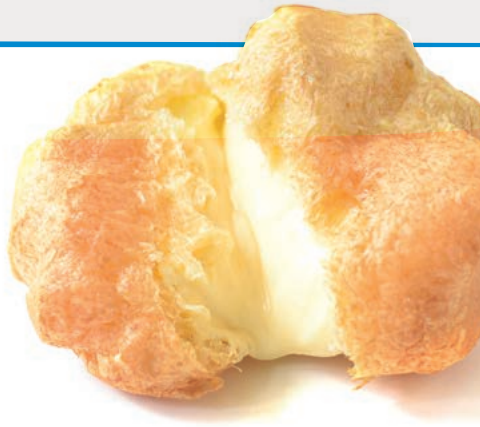
風味の向上

色味の向上
自然由来の着色料で
出来上がりの
色味が向上

使い方いろいろ
デリスインスタント
動画配信中！

10kg×1/ctn　350g×20/ctn

5kg×1/ctn



DELICE INSTANT
デリス インスタント

MILK

原材料卵不使用

DELICE INSTANT GREEN
デリス インスタント グリーン※

MILK

動物性原材料不使用

※本商品は動物由来の原材料を意図的に使用しておりません。
製造時に動物由来の原材料との混入を避ける措置はしておりますが
同一ラインで動物性原材料を使用しております。

POUDRE A CREME
EXCELLENCE
プードル・ア・クレーム EX

5kg×4/ctn

卵を使用しなくても、クリーミーでリッチな味わいに。シュークリーム、エクレアなどに最適。マルグリットを代表するロングセラー商品。

POUDRE A CREME
TRADITION
プードル・ア・クレーム TR

5kg×4/ctn

汎用性の高いクラシックタイプ。フランなどに最適。EXとの大きな違いはゲル化剤を使用していないこと。

POUDRE A FLAN
フランプードル

5kg×2/ctn

砂糖を使用していないため、好みの糖分調整が可能。無糖かつゲル化剤も入らないタイプのカスタードパウダー。

バニラ香料により
卵臭のマスキング
効果が向上

商品特徴比較表

加工でんぷん	目安となる商品中の含有率	20	40	60
とうもろこしでんぷん		50	30	40
砂糖		○	○	×
ゲル化剤		○	×	×
香料		○	○	○
着色料		○	○	○

※メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。

効率化アイコン
このアイコンは、CSM製品の中でも特に時間短縮に役立つものを示しています。工程のスリム化・ブレのない仕上がりで、現場の効率化を実現いたします。

ナトビスを使った
パネトーネ
作り方動画配信中！

パネトーネ種粉末を配合した生地から作る本格的なパネトーネ。

パネトーネ作りがより身近に！

パネトーネ 340gの生地：20個分

▶配合	種 %	種 g	本捏 %	本捏 g
強力粉	75.0	1,500.0	25.0	500.0
ナトビス〔ブライムス〕	15.0	300.0	-	-
塩	0.6	12.0	0.8	16.0
グラニュー糖	20.0	500.0	15.0	200.0
バター	15.0	300.0	40.0	800.0
スタボリン（転化糖）	10.0	200.0	-	-
卵黄	21.0	420.0	15.0	300.0
セミドライイーストゴールド	0.2	4.0	0.1	2.0
イビス イエロー	-	-	0.2	4.0
水	35.0	700.0	-	-
足し水			7.0	140.0
★1 サルタナレーズン			45.0	900.0
★1 オレンジピール			10.0	200.0
★1 ラム酒（イルデュヴァンラム54°）			3.0	60.0

▶工程	種工程	本捏工程
ミキシング	★2　下を参照	★3　下を参照
捏上温度	25～26℃	25℃
発酵時間	22～23℃：20時間	60分
分割		340g
ベンチタイム		0分
成形		パネトーネカップ 300g用
ホイロ		32℃：4～5時間
焼成		★4　180/170℃：35分

★1 サルタナレーズン、オレンジピールは、ラム酒で漬けておく

★2 種 ミキシング
❶ 粉、ナトビス、塩、水、イースト、卵黄、1/2量の砂糖でスタート L8分
❷ 残り1/2量の砂糖（2回に分けて）L6分
❸ バター（2回に分けて）L4分
❹ スタボリン L4分

★3 本捏 ミキシング
❶ 粉、塩、種、イースト、イビスイエロー L10分
❷ 砂糖と卵黄 L10分（2～3回に分けて）
❸ バター L4分
❹ 足し水 L4分
❺ フルーツ L1分

★4 ❶ 焼成時に十字にカットし、カットしたところにバターを塗る
❷ 焼成後、逆さにしてつるす

発酵種粉末（不活性）

BRAIMS NATURVI-S

ブライムス ナトビス

伝統的な製法で作られたパネトーネ種。
ブライムスは1980年代、独自の技術で
パネトーネ種の乾燥粉末化を確立しました。
以降ナトビスは本場イタリアを中心に
製造現場で親しまれています。

10kg×1/ctn

時間短縮

常温に戻したアエリオを高速で
5分ホイップするだけ!
ホイップしたクリームは冷凍可!

汎用性

食感と保形性に優れたクリームは汎用性抜群!
ニュートラルな味のため、チョコレートやリキュールなど、
どんなフレーバーとも相性がよく使いやすい!

安心感

アエリオに使われているパーム油は、RSPO認証。
完全水素添加油脂を使用することで、
トランス脂肪酸低減にも取り組んでいます。

常温対応で どんな素材にも合う 基本の油脂クリーム。

サブレオフリュイ 3種

▶ パート シュクレ

110枚分／3×7㎝

バター450 g	450 g
粉糖167 g	167 g
全卵56 g	56 g
薄力粉500 g	500 g
セルファンナチュール(塩) 4 g	4 g

❶ バターを常温に戻し粉糖を加え混ぜ合わせる。
❷ 全卵、セルファンを加え混ぜ合わせる。
❸ 粉をふるい②に加え混ぜ合わせる。
❹ シルパットにはさみ2~3mm にのばし
冷蔵庫で半日休ませる。
❺ 抜き型で抜きシルパンに並べる。
❻ コンベクションオーブン140 ℃20 分焼成。

1 ▶ クレーム オランジュ アエリオ

130～140個分

アエリオ〔アルティザル〕	500 g
DLAホワイトチョコレートイヴァナ30%	100 g
オランネージュ28	20 g
サバトンオレンジラメル	適量 g

❶ アエリオを常温に戻し高速で立てる。(ホイッパー)
❷ 30 度に温めたイヴァナを加え高速で5 分立てる。
❸ オランネージュを加えさらに2分立てる。
❹ オレンジラメルを5mm 角にカットする。
❺ 冷めたサブレにクリームを平口金で薄く絞り、④を散らす。
❻ ⑤の上からもう1 度クリームを平らに絞り
サブレでサンドし軽く押さえる。
❼ 一晩冷蔵庫で休ませる。(サブレとクリームが一体になる)

2 ▶ クレーム ショコラ アエリオ

130～140個分

アエリオ〔アルティザル〕	500 g
DLAクーベルチュール エルパオ58%	150 g
プランアローム	60 g
オランネージュ28	12 g

❶ アエリオを常温に戻し、高速で約5分立てる。(ホイッパー)
❷ プランアローム、30℃に溶かしたエルパオを加え、
高速で5分立てる。
❸ オランネージュを加え、さらに2分立てる。
❹ 冷めたサブレにクリームを口金で絞る。
❺ サブレでサンドし軽く押さえる。
❻ 一晩冷蔵庫で休ませる。(サブレとクリームが一体になる)

3 ▶ クレーム フレーズ アエリオ

130～140個分

アエリオ〔アルティザル〕	500 g
粉糖	10 g
DLAホワイトチョコレート イヴァナ30%	160 g
FD フレーズパウダー	50 g
FD フレーズフレーク	30 g
クエン酸	4～5 g

❶ アエリオを常温に戻し高速で約5分立てる。(ホイッパー)
❷ 粉糖と30 度に温めたイヴァナを加え高速で5 分立てる。
❸ FD フレーズパウダー、クエン酸を加えさらに2 分立てる。
❹ FD フレーズフレークを加え混ぜ合わせる。
❺ 冷めたサブレにクリームを口金で絞る。
❻ サブレでサンドし軽く押さえる。
❼ 一晩冷蔵庫で休ませる。(サブレとクリームが一体になる)

油脂クリーム

ARTISAL AERIO

アルティザル アエリオ

日常業務をシンプルに
素早く簡単にクリームを作ることができる
「アエリオ」をご提案します。
ホイップしたクリームは冷凍可。
アイデア次第で、幅広い用途に
お使いいただけます!

3kg×5/ctn

※メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。

効率化アイコン
このアイコンは、CSM製品の中でも特に時間短縮に
役立つものを示しています。工程のスリム化・ブレのない仕上がりで、
現場の効率化を実現いたします。

使い方いろいろ
ヴェネチアーナの
動画配信中！

バタークリームに
ムースに
ピューレと合わせて
カラフルに！

効率UPと高品質な商品製造を実現するミックスシリーズ

5kg×4/ctn

イタリアンメレンゲパウダー

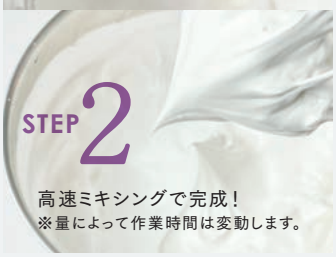
MERINGUE ITALIENNE VENEZIANA

ヴェネチアーナ

2ステップで出来上がる
イタリアンメレンゲパウダー！
離水しづらく、冷凍も可能です。
製造時間が大幅に短くなり
バリエーションの幅が広がります。

STEP 1

ミキサーにヴェネチアーナと
ぬるま湯（40℃）を入れる。



STEP 2

高速ミキシングで完成！
※量によって作業時間は変動します。

5kg×1/ctn

フロランタンパウダー

DESICROQ

デジクロック

はちみつと粉乳が作りだす
本格的な味わい。
アーモンドスライスなど軽く合わせて
オーブンに入れるだけで
ヌガティーヌやフロランタンなど
手軽にお作りいただけます。

工程は
とっても
シンプル！！

STEP 1

アーモンドスライスなどと
軽く合わせます。

STEP 2

オーブンに入れるだけで
美しくツヤツヤの仕上がりに！

はちみつと
粉乳による
豊かな味わい！

デジクロックを使った
アイデアレシピは
こちらから！

水分を吸わず
白さが長時間持続！
生ケーキの
デコレーションに
おすすめ！

耐水性抜群の泣かない粉糖

「泣かない粉糖」って
どのくらい泣かないの？

詳しくはこちら！

デコレーション用粉糖

POUDRE A DECOR ALLEGEE

プードル デコール

粒子の表面に油脂をコーティングし
吸湿を防ぐよう加工された粉糖。
タルトやクリーム、
デニッシュの仕上げや
シュトーレンの表面にまぶすと
きれいな仕上がりが持続します。
冷蔵庫や冷凍庫で保存しても
湿気ることがありません。

1kg×4/ctn

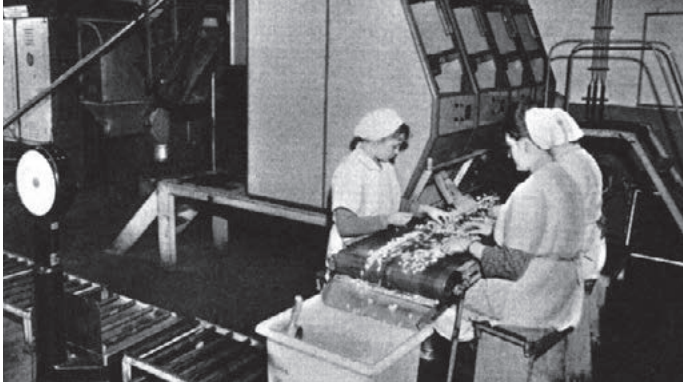
1kg

5kg×4/ctn

5kg

効率化アイコン
このアイコンは、CSM製品の中でも特に時間短縮に役立つものを示しています。工程のスリム化・ブレのない仕上がりで、現場の効率化を実現いたします。

※メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。



プラリネアマンドSは、製菓製パンの現場を100年もの間支え続けてきた
材料ブランド「マルグリット」の創業当時から続く主力製品です。

アーモンドペースト

PRALINE DOUCEUR AMANDE

プラリネ アマンドS

アーモンドと砂糖が同割合の配合。
アーモンドの豊かな風味と
ほどよいロースト感が
インスピレーションを刺激します。

5kg×4/ctn

転化糖

STABOLINE

スタボリン

糖分の結晶化を防ぎ、生地に安定した
保湿性を維持させることができます。
ソルベやガナッシュ、焼き菓子など
幅広くご使用いただけます。

7kg×2/ctn

スプレー式離型油

TRENNOL ONE SPRAY

トレノール ワンスプレー

製パン・製菓用の離型油で
どんな型にもサッとひと吹きするだけで
高い離型効果を発揮します。
液ダレしにくいスプレー式なので、
少量でも広範囲に噴射できてとても経済的です。

高い離型効果 これ1本で すべての型に対応

経済的 スプレー式・大容量で 持ちが良い

原材料 大豆レシチン不使用※
※同一工場内で大豆を含む製品を製造しています。

パンもお菓子も
これ1本！
離型効果に
自信あり！

600㎖×6/ctn

ワンスプレー
動画配信中！

フォンダン

FONDANT EXTRA BLANC

フォンダンブラン

光沢と保存性に優れておりエクレアはもちろん、焼き菓子などに最適です。湯せんで温め、フォンダンの10～15％のシロップを合わせて使用すると、輝きが維持できます。

10kg×1/ctn

FONDANT ABSOLU

フォンダンアプソリュ

加熱やシロップ追加が不要で、軽く混ぜるだけですぐ使用できます。輝きの持続性に優れており、エクレアなどのグラサージュに最適です。

7kg×2/ctn

FONDANT BLANC EXTRA

フォンダンエクストラ

光沢と保存性に優れており、エクレアなどに最適です。湯せんをして、フォンダンの10～15％のシロップを合わせて使用すると、輝きが維持できます。

5kg×2/ctn

ナパージュ

ROYAL MIROIR NEUTRE

ロイヤル ミロワール ヌートル

加水・加熱不要の透明タイプで、安定性と鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。

5kg×4/ctn

ROYAL NAP

ロイヤルナップ

20～30％の加水。アプリコットベースの加水・加熱タイプで、安定性と鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。

4.5kg×4/ctn

NAP'ANGE NEUTRE

ナップヌートル

20～30％の加水。加水・加熱タイプで安定性とクリアで鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。

4.5kg×4/ctn

NAPPAGE BLOND

ナパージュブロン

アプリコットベースの加水・加熱タイプで鮮やかな艶を与えます。

8kg×2/ctn

※メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。

効率化アイコン | このアイコンは、CSM製品の中でも特に時間短縮に役立つものを示しています。工程のスリム化・ブレのない仕上がりで、現場の効率化を実現いたします。

CSM INGREDIENTS

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.

本　　社：〒651-0087　神戸市中央区御幸通５丁目 2-7　TEL 078-265-5988
東京事業所：〒150-0002　東京都渋谷区渋谷1丁目20-27　TEL 03-5778-2481
福岡営業所：〒812-0008　福岡市博多区東光2丁目14-23　TEL 092-474-2262
札幌営業所：〒060-0003　札幌市中央区北三条西 1-1-19 階　TEL 011-261-1003

日仏商事　www.nichifutsu.co.jp

2023.12