

DI BRAND 洋菓子材料



アーモンドパウダー
アーモンドを粉末に加工。窒素ガス充填をしているため、風味や香りが最高の状態で生きている。
荷姿：1kg×10
コードNo.250025



ローマジパンペースト
アーモンド2：砂糖1。精密ローラーで丹念に加工。チョコレートのセンターなどに最適。
荷姿：1kg×12
コードNo.：250180



マジパンペースト
アーモンド1：砂糖2。マジパン人形などの細工ものに最適。
荷姿：1kg×12
コードNo.250198



冷凍ピューレ
オレンジ、メロン、ストロベリー、ホワイトピーチ素材の風味を活かし、日本国内でフレッシュなピューレに加工。
荷姿：各1kg×5



冷凍ブルーベリーホール
カナダ産のワイルドブルーベリーを新鮮なまま急速冷凍した製品。
荷姿：1kg×10
コードNo.340294



フランボワーズジャム
アメリカ産とセルビア産のフランボワーズを使用。P-30/荷姿：3.75kg×6
コードNo.350834
※この他DE-LUXEもある。
コードNo.350915



マロンペースト ゴールド
栗特有の風味をそのままにペースト状に加工した商品。
荷姿：1kg×12
コードNo.310418



ドレンドチェリー
赤 天着、赤、青、黄
荷姿：2kg×6
ブローンチェリー
荷姿：9kg×1
コードNo.300020



ブルーベリージャム
ブルーベリーは、カナダ産のワイルドブルーベリーを使用。
荷姿：3.75kg×6
コードNo.350850



ココアパウダー
FAT分21～23%。特殊製法による鮮やかな赤みを帯びたファインレッドココア。
荷姿：2kg×6
コードNo.220895
15kgもある。



チップチョコレート
焼いても形が残るチップ状のチョコレート。クッキーやパウンドケーキの練り込み、トッピングに。
荷姿：1kg×10
コードNo.240444



グラハムビスケット
サクッと香ばしいビスケット。レアチーズケーキのベースになるパータ・サブレのアクセントに。
荷姿：1kg
コードNo.541115



粉糖
菓子作りに最適なスタンダードな純粉糖。
荷姿：4kg×6
コードNo.500720



オリゴ糖入粉糖
オリゴ糖を3%混合することで、固まりにくくした粉糖。
荷姿：4kg×5
コードNo.500262



デコレーションシュガー
洋菓子やパンのトッピング用に最適な粉糖。泣きにくく、上質な仕上がりが得られる。
荷姿：4kg×5
コードNo.500310



純粋レングはちみつ
安心・安全な100%純粋ハチミツ。まるやかで風味豊かなレングハチミツ。
荷姿：2.5kg×6
コードNo.500280
※12kg、25kg入りもある。



INCショートニング
淡泊でクセのない風味の綿実油を使用した、美味しく、使いやすい最高級ショートニング。
荷姿：900g×12
コードNo.170392



コーンスターチ
幅広い使用範囲を持つ、白色の純度が高いコーンスターチ。
荷姿：5kg
コードNo.543756

DI BRAND 洋菓子材料カタログ

DI BRAND



洋菓子材料の総合会社
池伝株式会社
<http://www.ikeden.com>

札幌支店 〒002-8081 札幌市北区百合が原7-2-1 TEL.011-772-9888
仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町1-6-33 TEL.022-352-5237
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区卸新町2-848-15 TEL.025-275-5136
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7 TEL.048-654-1420
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13 TEL.03-3767-0141
名古屋支店 〒454-0849 名古屋市中川区小塚町1 TEL.052-363-3001
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積2-15-1 TEL.06-4866-2151
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手4-25-1 TEL.092-574-1585
熊本出張所 〒862-0913 熊本市東区尾ノ上4-11-47 TEL.096-285-4202
本社 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5 TEL.03-3503-0531

IKEDEN
CORPORATION

