



9/21(金)→10/26(金)17:00まで

選りすぐりの製菓製パン材料を
全国にお届けしております。

製菓・製パン材料のお店

日産商事株式会社

これからの季節は、パンやお菓子作りには最適になってまいりましたね。今回は新商品・季節商品のみのご案内となっておりますが、原料の高騰が続いている中、少しでも、お客様の力になればと思っております。

秋季限定販売です。

今がチャンス

お得なセール期間に、ぜひお買い求めください。皆様のご注文を心よりお待ちしております。

スタッフ一同

日産商事&田中食品がおススメする特製シリーズ

★=今回のレシピに使用している商品です。

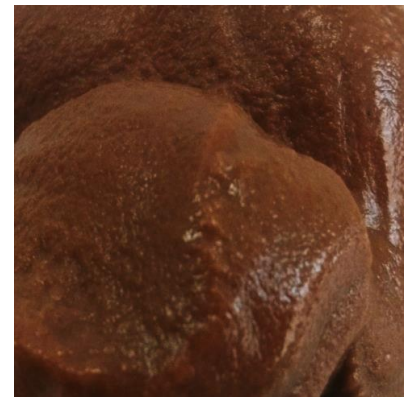
- ※ 必ず冷蔵庫（10℃以下）で保管してください。
- ※ 開封後は賞味期限（未開封で製造から30日）にかかわらず、速やかにご使用ください。
- ※ 保管の状況によっては、一部表面に離水がみられますが品質には問題ありません。軽く揉んで均一にしてご使用ください。

★ タナカ 『特製チョコカスタード』

要冷蔵 NEW

北海道産の牛乳のコクと卵黄のコクを活かしたカスタードと厳選したカカオマス（ベルギー産）をこだわりの製法で作った、パンやお菓子でチョコレートを美味しく食べていただく為のチョコカスタードです。口どけが良く、なめらかな食感なので、サンド・注入はもちろん焼き込んでもご使用いただけます。

1kgパック ~~¥1,065~~ → **¥1,013**



★ タナカ 『特製カスター』

要冷蔵 NEW

素材本来の味わいを活かすための仕込み方、混ぜ方、炊き方を追求しじっくり炊くことで生まれるプリンのような特有の香りと味わいを引き出した、こだわりの製法で作ったカスタードです。口あたりはしっかりしていながら、なめらかな下触りと、さらりと溶ける口どけ、手作りカスタードの食感を追求しました。サンド・注入はもちろん、包み込み、焼き込みにもご使用いただけます。

1kgパック ~~¥940~~ → **¥894**



上記2品の特製シリーズは賞味期限が短い商品の為、お客様に確認後、配達、発送いたします。



東京都板橋区徳丸1-45-5

TEL 03(3937)7011 (代表)
FAX 03(3934)2897

<http://ssl.nissanshoji.co.jp/>

E-mail:shopmanager@nissanshoji.co.jp





秋はパンに合う食材が豊富です。旬の食材を味わえるのはうれしいですね！

栗、かぼちゃ、さつまいもを使ったパンやリンゴのデニッシュなど・・・

そんな旬の食材を大特価&季節限定商品としてご紹介しておりますので、ぜひご賞味ください。



季節限定商品(栗)



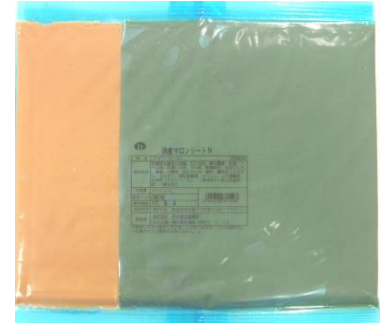
★印は今回のレシピに使用している商品です。

タナカ 『渋皮マロンシートN』

秋の人気 NO.2商品

渋皮付きの栗甘露煮を使用して風味を最大限に引き出したマロンシートです。渋皮栗は和・洋素材(黒糖やキャラメル等)ともよく合うので幅広いパンの提案にご使用いただけます。季節商品の中でも大好評です。

600gパック ~~¥467~~ → **¥454**



ソントン 『クリーミー熊本和栗IR』

秋の人気 NO.1商品

国内有数の産地である熊本県産の和栗ペーストを使用し、素材本来の上品な味わいを生かしたなめらかな食感と口どけに仕上げました。サンド・包餡・落とし焼き等、幅広くご使用いただけます。

500gパック ~~¥424~~ → **¥402**



★タナカ 『国産栗のブラウンマロンフィリングN』

国産の渋皮付蒸し栗ペーストを使用し、フランス産のラム酒と北海道産純生クリームで豊かな香りとコクを出した甘さ控えめなモンブラン風のフィリングです。焼き込みやトッピング、ホイップクリームとの混ぜ合わせなど様々な用途で使用いただけます。

1kgパック ~~¥924~~ → **¥890**



的場製餡 『粒入り甘栗あん』

要冷蔵

甘栗の粒が入った甘栗あんです。甘栗のもつ上品な味わいと、焼き立ての香ばしさが生きています。大きめにダイスカットした甘栗がたくさん入っていますので、いつもと違うあんぱんをお楽しみください。

1kgパック ~~¥975~~ → **¥922**



★吉田缶詰(株) 『栗甘露煮』

●原料原産地 韓国

素材の風味をいかし、程よい甘さに仕上げた栗甘露煮です。栗甘露煮は皮を剥いた栗をシロップで甘く煮含めたものです。



内容総量 1.1kg瓶 固形量 650g
~~¥2,187~~ → **¥2,050**

吉田缶詰(株) 『渋皮付栗甘露煮』

●原料原産地 韓国

栗のおいしさをそのまま残すため渋皮とともに柔らかく炊き上げた栗甘露煮です。



内容総量 1.1kg瓶 固形量 650g
~~¥2,236~~ → **¥2,100**

季節限定商品(かぼちゃ)

★ タナカ『プチール 北海道えびすかぼちゃフィリング』 秋の人気 NO.3商品

北海道産のえびすかぼちゃを使用した濃厚で深みのある味わい
です。洋菓子、パン生地に練り込むとかぼちゃの香りも楽しめます。
口どけの良い食感なので、サンド・包み込み・トッピング
にもお使いいただけます。

1kgパック ~~¥686~~ → **¥652**



★=今回のレシピに使用している商品です。

★ タナカ『デリパンプキン』 NEW

かぼちゃの素朴な味わいを活かした、セイボリー系のかぼちゃ
フィリングです。
野菜の甘みに豚ミンチ肉を加え、更に生クリームとバターを加
えることでコクと深みのある味わいに仕上げました。
包み込み・焼き込み調理パンなどデリカ系のパンにおススメで
す。

1kgパック ~~¥768~~ → **¥730**



ソントン『北海道バターパンプキン50』

北海道産のフレッシュバターとえびすかぼちゃを使って、コク
と香りと自然な甘味を生かした美味しいかぼちゃあんです。デ
ニッシュ生地に包み込み・かぼちゃの形に仕上げるとハロウィ
ンなどにぴったりです。

1kgパック ~~¥899~~ → **¥864**



季節限定たっぷり果実の贅沢クリーム

ソントン『アプリコットフロマーージュクリーム』 NEW

※ フレッシュなあんずの果肉入り

あんずのフレッシュな酸味と爽やかな香りを活かしつつ、味に深みをあた
えるクリームチーズを加える事でフルーティーでありながらコクのある贅
沢な味わいに仕上げたクリームです。
口当たりなめらかな食感のクリームは、そのままサンドやコロネで美味し
くいただけます。また、包み込み、落し焼きなどの焼成にも可能で、幅広
くご使用いただけます。

1kgパック ~~¥875~~ → **¥850**



ソントン『しゃきしゃき青森ふじりんご』

※ 「青森ふじりんごクリーム」が、ダイスカットしたりんごを 20%⇒23%に増やし、さらに美味しくなりました。

青森県産ふじりんごを10mm角に大きくカットし、ジューシーな果肉の美
味しさを、そのままなめらかなクリームに閉じ込めました。フレッシュな
味わいとしゃきしゃきした食感をお楽しみください。
サンド・コロネ・包み込みも可能で、幅広くご使用いただけます。

1kgパック ~~¥875~~ → **¥850**





季節限定商品(いも)



★印は今回のレシピに使用している商品です。

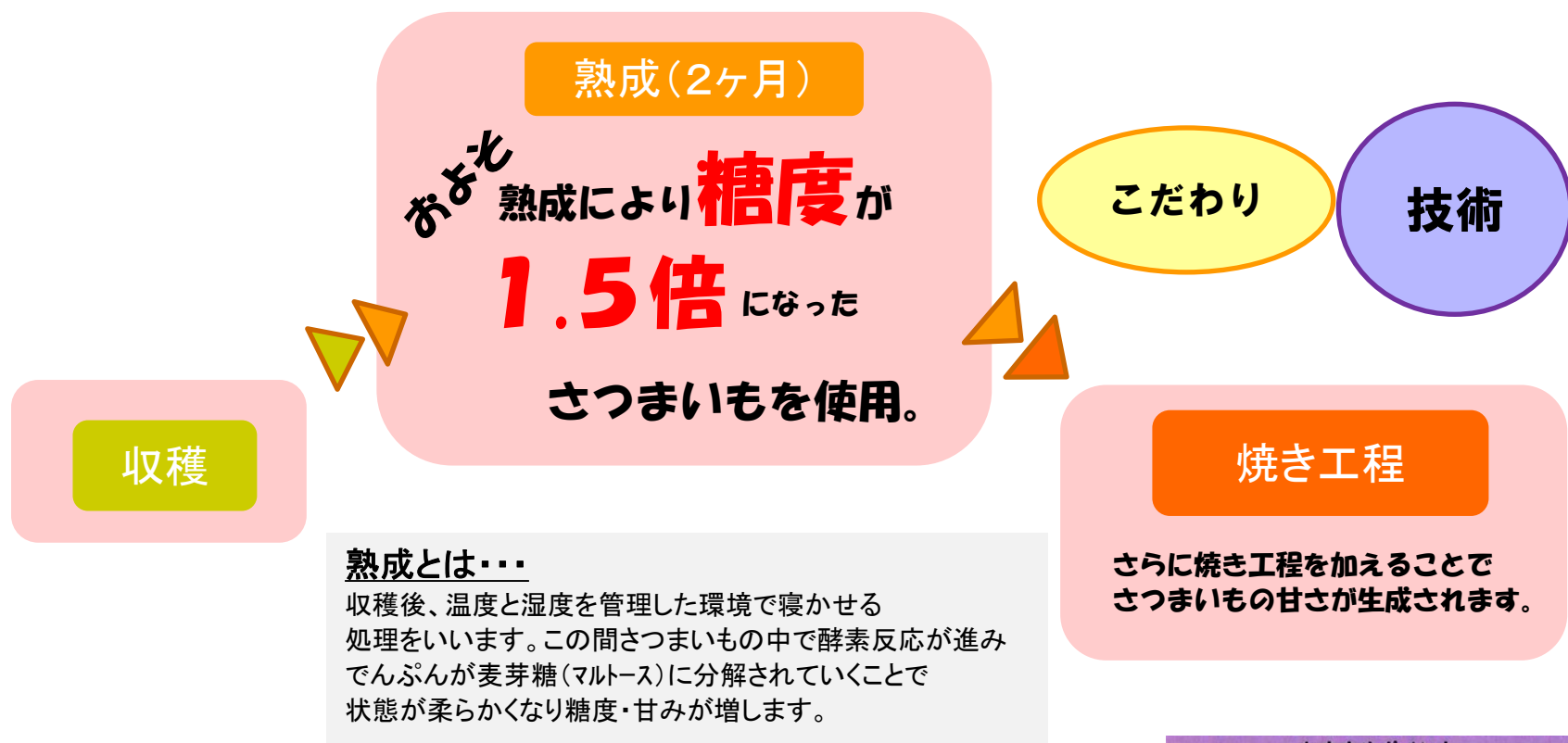
★ タナカ 『熟成焼いもフィリング』

「熟成」+「焼き」のこだわり製法で引き出した、さつまいも本来の自然な甘さと風味が自慢のなめらかなフィリングです。
白あんを使用しておりませんので、素材そのままの味わいをお楽しみいただけます。
包み込み・サンド・注入と様々な用途でご使用いただけます。

1kgパック ~~¥846~~ → **¥805**



● “さつまいも”の甘み成分を引出す、“熟成”と“焼き芋”の工程



★ タナカ 『鹿児島紫いもあんシート』

紫いもの鮮やかな色合いと、やさしい甘さが特徴のシートです。和素材として相性の良いこしあんと、鹿児島県産の紫いもの組み合わせをパンに巻き込むことで色鮮やかなパンに仕上がります。

600gパック ~~¥564~~ → **¥537**



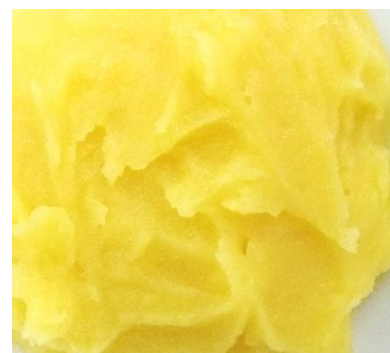
おすすめポイント
鹿児島県産 紫いも使用

山からの流水や良質な土など最高の土壌を持つ南九州は、芋づくり日本一と言われてています。

★ ソントン 『クリーミー鳴門金時』

国内有数の産地である徳島県産なると金時ペーストを使用し、素材本来の上品な味わいを生かした、なめらかな食感と口どけに仕上げました。使い切りやすい500g小包装で、サンド・包み込み・落とし焼きなど幅広くご使用いただけます。

500gパック ~~¥457~~ → **¥432**



***** お休みのお知らせ *****

- 9月17日(月) 敬老の日は暦通りお休みさせていただきます。
- 9月24日(月) 秋分の日は暦通りお休みさせていただきます。
- 10月8日(月) 体育の日は暦通りお休みさせていただきます。
- 11月3日(土) 文化の日は暦通りお休みさせていただきます。

※記載されております価格につきましては全て消費税8%を含んだ価格です。