



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



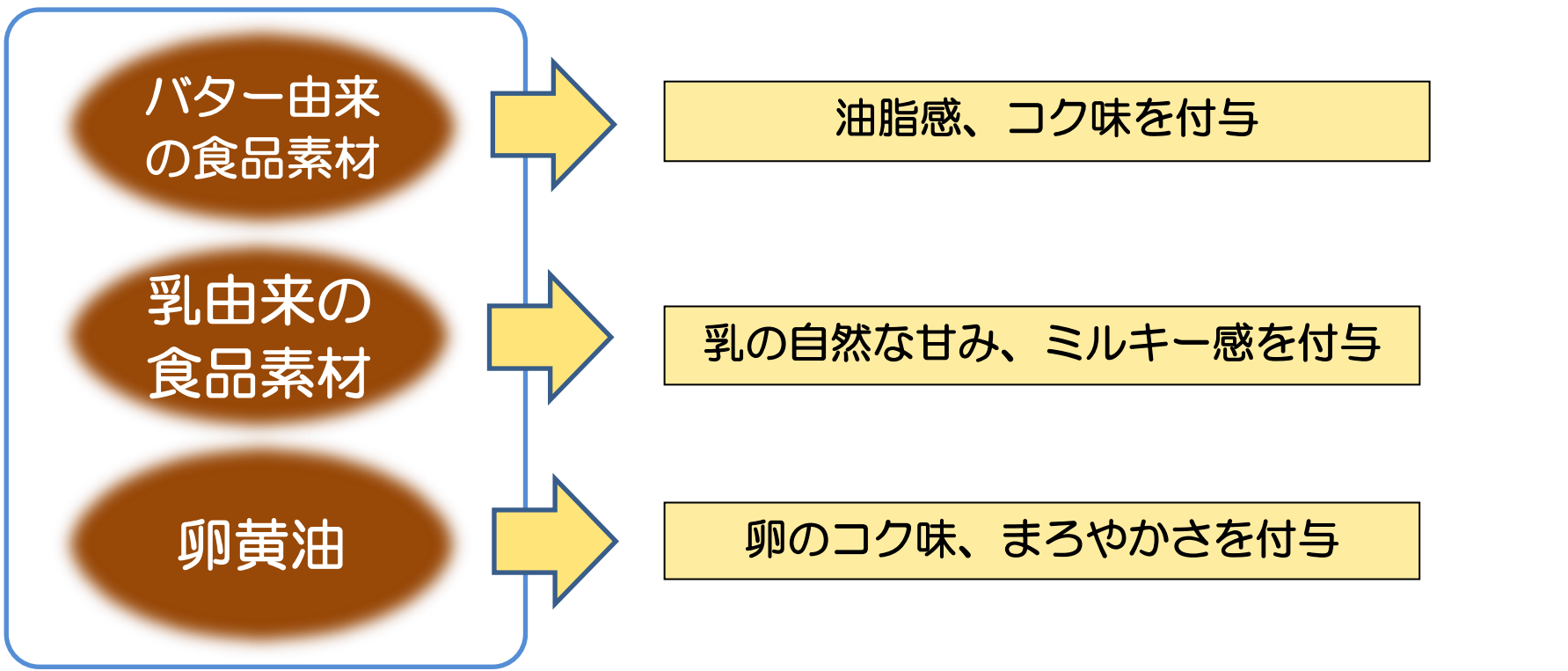
新商品

日油 『ブルースター®』 要冷蔵 NEW

風味特長

素材のおいしさを引き立たせる風味を付与するため、厳選した食品素材を活用しました。

風味の基本構成



「ブルースター®」の特長

添加物の低減により、乳化剤・香料・着色料が表示不要のマーガリンです。
バター由来・乳由来の食品素材と、卵黄油の組み合わせによって、素材本来の美味しさを最大限に引き出します。
パン作りはもちろん、製菓性能（ホイップ性、吸卵性）もありますので、お菓子作りにもご使用いただけます。



500g個包装 ~~¥611~~ → **¥581**



新商品



六甲バター (QBB) 『からあげ 18 (30本入)』

要冷蔵

NEW

※ 商品単品標準：φ14×110mm (標準18g)

温和なチーズ風味を有したフィルムレススティックタイプのチーズです。耐熱保型性を有しておりますので、加熱した油やオーブンで焼いても溶け出しませんので、居酒屋などでおなじみのあのチーズフライがご家庭でもお楽しみいただけます。また、パンなど幅広くご使用いただけます。

約185℃～200℃の油で揚げることができます

標準18g×30本入

~~¥1,371~~ → **¥1,300**



からあげ 18の参考レシピ「ーロチーズデニッシュ」

※ 食べやすい一口サイズです。棒状のチーズですので成型しやすいですし、ボリュームもあります。



※ 材料 ※

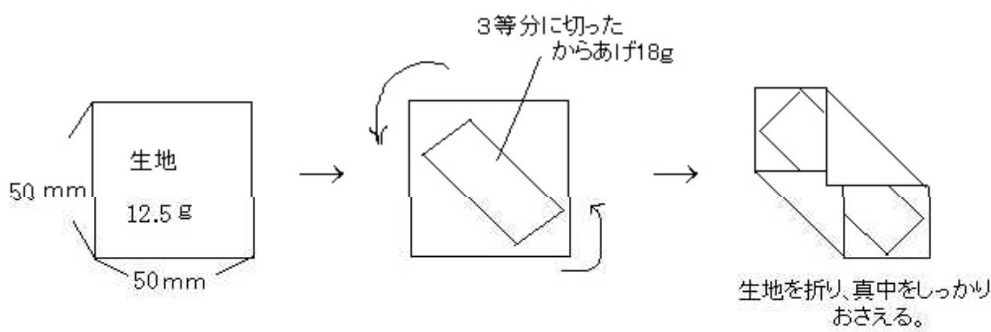
※ 生地 ※ (18個分)

- ・強力粉 80g ・薄力粉 20g ・生イースト 6g
- ・イーストフード 0.1g ・塩 1.5g ・上白糖 12g
- ・ショートニング 10g ・卵 10g ・水 46g
- ・ロワイヤルシートCF40 50g

※ からあげ 18・・・6本

※ 作り方 ※

- ① 生地材料を捏ね上げフロアタイム10分後生地中心温度が2℃になるまで冷却
- ② ロワイヤルシートCF40をサンドし、三つ折り1回
- ③ 三つ折り3回
- ④ 成型 (左記の図を参照)
- ⑤ 焼成 (焼成温度200℃、焼成時間10分)



六甲バター (QBB) 『カットチーズ14×15×15』

要冷蔵

NEW

※ 約14mm×15mm×15mm角と大きめカットされているサイコロ状のプロセスチーズです。

パン屋さんでも定番のチーズは、「焼き込んでも溶けない!」「そのまま食べても美味しい!」サラダやグラタン、チャーハンにカレー、そしてパン生地への練りこみにご使用ください。



1kgパック

~~¥2,098~~ → **¥1,998**

※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。