

Valentine's SALE!

1/25(金)→3/15(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

新年を迎え、寒さも厳しくなってきました。

皆様、いかがお過ごしですか？
本年も季節に合わせた、より良い商品
をご提供してまいりますので宜しくお
願い申し上げます。

バレンタインセール限定販売です。

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

※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。

SPECIAL PRICE!

お客様還元目玉商品

期間 限定

昨年12月に値下げした「USクルミ（ハーフ&ピース）」と「USクルミ【LMP】」
毎月、弊社で1、2を争う人気商品をこのセール期間のみの大特価で販売します。
是非、この機会にお買い求めください。

正栄 『USクルミ（ハーフ&ピース）』

アメリカ産

生ですので必ずロースト(160~180℃)してからご使用下さい。

11.34kg箱 ~~¥16,286~~ → **¥14,116** 500g袋

1kg袋 ~~¥1,577~~ → **¥1,366** 200g袋



~~¥810~~ → **¥702**

~~¥367~~ → **¥319**

正栄 『USクルミ【LMP】』

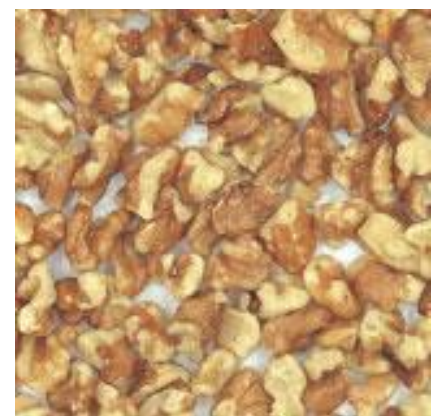
アメリカ産

生ですので必ずロースト(160~180℃)してからご使用下さい。

小粒なので割る手間もなくそのままの大きさに練込む事ができます。

13.6kg箱 ~~¥20,671~~ → **¥18,619** 500g袋

1kg袋 ~~¥1,663~~ → **¥1,453**



~~¥853~~ → **¥805**



東京都板橋区徳丸1-45-5

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

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

E-mail:shopmanager@nissanshoji.co.jp



ケンコーマヨネーズ 『バターマヨソース』

NEW

芳醇なバター風味が広がるマヨソースです。溶かす、残すなど絞り方による焼き上がりの違いをお楽しみいただけます。
便利に使える作業性の良い粘性ですので、線引きする、塗るなど料理にあわせてお使いください。

500gパック ¥529



バターマヨソースのジューシーハムロール

材料(1人分)・

食パン生地...50g
ロースハム...1枚
バターマヨソース...15g
パセリ(乾燥)...少々

作り方

1. 食パン生地を丸く伸ばす。
2. 1の上にロースハムを置き、端から巻く。
3. 両端をくっつけて、とじ目をしっかりと閉じる。
4. とじ目の反対側から切り込みを入れて開き二次発酵させる。
5. 二次発酵後、バターマヨソースを中央に絞り200℃のオーブンで10分程焼く。
6. パセリをトッピングする。



ケンコーマヨネーズ 『チーズマヨソース』

NEW

パルメザンチーズとクリームチーズを使用したリッチな味わいです。焼くとこんがりときれいな焼き目がつき、食欲をそそる見た目に仕上がります。
作業性の良い粘性で、線引きする、和えるなど便利にお使いいただけます。

500gパック ¥529



チーズマヨソースのコーンパン

材料(1人分)・

食パン生地...50g
スイートコーン(ホール)...30g
チーズマヨソース...20g
パセリ(乾燥)...少々

作り方

1. 食パン生地を丸く伸ばし、型に入れる。
2. スイートコーン、チーズマヨソースを混ぜ合わせて1にのせ、二次発酵させる。
3. 二次発酵後、200℃のオーブンで8分程焼く。
4. パセリをトッピングする。



★ タナカ 『プチールクリーミーチーズフィリングR』

要冷蔵

NEW

フランス産カマンベールチーズのパウダーとニュージーランド産のクリームチーズを使用した、コク味のあるチーズフィリングです。
クリームチーズ独特の酸味を抑え、やや塩味を効かせたマイルドでくせのない味に仕上げています。また、ソフトでなめらかな状態ですので絞り易く、作業性に優れています。
菓子パンやセミハード生地への包み込み、トッピング等、幅広くご使用いただけます。

1kgパック ¥907



季節限定商品 (いちご)

★=今回のレシピに使用している商品です。

12月~3月が旬のいちご。チョコとの相性も良く旬のフルーツを楽しんでみてはいかがでしょうか

★ タナカ 『あまおう®いちごシートNN』

冬の人気 NO.1商品

あまおういちごの濃縮果汁を使用し、いちごらしい酸味をきかせました。ホイップクリームや和素材などの組み合わせによりバラエティー豊かなパンに仕上げることが可能です。シートを折り込むことでソフトな食感が長持ちするので、菓子パンやデニッシュ・ドーナツのロールインにもお使いいただけます。

600gパック ~~¥576~~ → ¥537



★ タナカ 『果肉入りあまおう®いちごフラワーN』

冬の人気 NO.5商品

福岡県産あまおうの果肉を使用し、いちごの甘酸っぱさとミルクのコクをきかせ、いちごミルク風味に仕上げました。いちごの果肉入りなので、フレッシュ感&みずみずしさ、フルーツの贅沢感がアップします。様々な素材との組み合わせが可能で、ブリオッシュやデニッシュなどリッチな生地との組み合わせがおススメです。

900gパック ~~¥863~~ → ¥832



ソントン 『とちおとめ いちごミルククリーム』

冬の人気 NO.3商品

栃木県産とちおとめを使用した、なめらかな果肉入りクリームです。練乳のコクといちごの甘酸っぱさが溶け込んだ、マイルドな味わいがパン・菓子共に好相性です。サンド・注入から焼き込みまで、幅広い用途でご使用いただけます。デニッシュやクロワッサン生地にもおススメです。

1kgパック ~~¥847~~ → ¥807



ソントン 『つぶつぶ芳醇いちご』

冬の人気 NO.4商品

大きめダイスカットいちごを36%使用し、キリッシュでいちご本来の甘酸っぱいおいしさを引き立てたクリームです。口当たりなめらかな食感で、生食のままサンドやコロネで美味しく召し上がれます。また、包み込みも可能で、幅広いレシピにご使用いただけます。

1kgパック ~~¥943~~ → ¥899



遠藤製館 『Kあまおう苺あん 53-MS』

要冷蔵 リニューアル

※合成着色料は使用せず、自然な色味にこだわりました。

福岡県産「あまおう」を100%使用したピューレ・3倍濃縮果汁を贅沢に配合し、いちご独特の甘み・酸味・風味の効いた苺あんに仕上げました。

包餡・練り込み・トッピングなど様々な用途にマッチする硬さ・物性になっており、ホイップクリーム等との相性も良いので、製パンだけではなく、製菓にも幅広くご使用できます。



※ 500gと使いやすくなりました。

500gパック | ~~¥381~~ → ¥355





季節限定商品（惣菜パン）



★印は今回のレシピに使用している商品です。

タナカ 『北海道野菜のクリームシチュー』

要冷蔵

北海道産の牛乳と濃厚で乳のコクが感じられる北海道産純生クリームを使用して乳のコクと濃厚感を表現し、野菜は北海道産のたまねぎ、じゃがいも、にんじんを使用することで、彩りよく仕上げました。

シチュー作りの基本となる小麦粉と油を直火焙煎したホワイトルウと独自製法で作ったなめらかな食感のペーストを加えることで、口どけが良く焼成後の保形性もしっかりとあります。

焼き込み調理パン、デニッシュ、包み込み等、幅広い用途にご使用いただけます。



1kgパック

~~¥991~~

→

¥931

ソントン 『プチグルメ 紅ズワイのカニクリーム』

冬の人気 NO.2商品

国内で水揚げ、加工された紅ズワイガニを使用し、バターと北海道生クリームで作ったベースに白ワインを加え、コクがあり、なめらかな口当たりのクリーミーなフィリングです。製パン用のフィリングとしてだけでなく、そのままクロquetteの具材としても非常においしいです。



500gパック

~~¥619~~

→

¥585

ソントン 『プチグルメ +勝たっぶり粒コーンクリーム』

甘みの強い+勝産のスーパースイートコーンを使用した、コーンクリームのパン用フィリングです。北海道産バターを加え、甘みとコクを引き出しました。コーンは粒とすり潰したものを入れ、粒の食感とクリームに広がるコーンの風味が楽しめます。包み込みやトッピング焼成など幅広い用途でお使いいただけます。



500gパック

~~¥507~~

→

¥481

ソントン 『冬のなめらかホワイトチョコ』

要冷蔵

ココアバターと北海道産純生クリームがおりなす、まろやかでコクのあるホワイトチョコクリームです。なめらかな食感でありながら、しっかりとした保形性と耐熱性があり、コロネの様な生食はもちろん、菓子パンの包み込み焼成、落とし焼きまで幅広い用途でご使用いただけます。



1kgパック

~~¥839~~

→

¥800

タナカ 『メープルウォルナッツソフト』

焼成する事で、生地に染み込み少し溶け残るような状態の油脂タイプのフィリングでパンに新しい食感と見た目を演出します。カナダ産メープルシロップから作ったメープルシュガーを使用し、焼成した際の濃厚なメープルの香りと味わいを楽しめます。また、アメリカ産のウォルナッツを加え、香ばしさと食感をプラスしました。焼き込み・サンド・注入等の菓子パンにおススメです。



750gパック

~~¥1,007~~

→

¥939

* * お休みのお知らせ * *

- 2月11日（月）の建国記念日振替休日は、暦通りお休みさせていただきます。
- 3月21日（木）の春分の日は、暦通りお休みさせていただきます。

季節限定商品

ソントン 『伊豆さくら餡50C』 1月~3月人気NO.1

伊豆松崎の桜葉を使用した桜もち風味のあんフィリングです。甘さ控えめで桜葉をアクセントにピンクの彩りが美しく、パンや和菓子などいろいろなアレンジに大活躍です。大変ご好評いただいている大人気商品です。

1kgパック ~~¥800~~ → ¥744



Wサクラシリーズ

Wサクラシリーズ製品には桜の花と葉をダブルで使用しているため、より深みのある味わいをプラスする事が出来ます。本物の桜花・桜葉のペーストをもとに、着色・着香しFD加工しました。チョコレート等への混ぜ込みやパフェ、ドリンクのトッピングにおすすめです。※桜花エキス香料・桜葉エキス香料使用

山真産業 『Wサクラランチ』 NEW



30gパック
¥659

山真産業 『Wサクラパウダー』 NEW



30gパック
¥659

新商品

お客様からのリクエストが多かった商品の販売を開始します。

正栄 『アーモンドプードル皮付』 NEW

※コーンスターチ23%配合
皮付のアーモンドを粉砕した後、ロール掛け・篩選別して粉末状にしてあります。特に、バターケーキ、フィナンシェ、クレームダマンドなど油脂の多い配合のお菓子におすすめです。

1kgパック ¥1,697



正栄 『ローストヘーゼルナッツ 4-8mm』 要冷蔵 NEW

トルコ現地でローストした皮無ヘーゼルナッツを、国内グループ工場にてカット、篩掛けしてあります。
8mm径の網を通過し、4mm径の網を通過しない大きさの物が主体なので砕く手間がなく、そのまま焼き菓子等の生地に練り込んで使用していただけます。

1kgパック ¥4,953



イシハラ 『マカデミアナッツ スタイル4』 要冷蔵 NEW

2つ割（ハーフ）サイズのマカデミアです。
大きさは「スタイル4L」で14mm径の網を通過しない物、通常の「スタイル4」で14mm径の網を通過し、12mm径の網を通過しない物が主体です。

1kgパック ¥3,626



絶賛好評販売中



1年中でも使用量が1番多い季節に、バター不足となってきております。
 日産商事としても、その危機的状況を打破しようと下記の限定品のバターの販売を開始しました。
 「よつ葉ドイツバター」同様で冷凍品となりますので、下記の通りのセット内容となります。

サッポロバター『サッポロバター 食塩不使用 450g 冷凍』 ※乳脂肪分80%以上

製造会社である北海道乳業（株）の技術を生かして北海道産の生乳から作られたクリームとバター（注1）をブレンドした味わい深い無塩バターです。



注1： 安定供給のため、バターは外国産（アルゼンチン、ニュージーランド等）を使用しております。

- 10ヶ入りセット・・・¥9,904（送料¥206）
- 20ヶ入りセット・・・¥19,807（送料¥206）
- 30ヶ入りセット・・・¥29,711（送料無料）

正栄『USフィグ ブラックミッション』 要冷蔵 アメリカ産

カリフォルニア産のブラックミッション種のフィグを乾燥させてあります。おいしさがギュッと詰まった、自然の甘みそのままを生かしています。また、食物繊維を多く含み、カルシウムや鉄分、カリウムなどのミネラルも豊富ですので、そのまま召し上がるのはもちろん、ジャムやコンポート、パンやケーキなど様々な用途にお使いいただけます。



500g袋 ¥1,034

六甲バター（QBB）『からあげ 18（30本入）』 要冷蔵

※ 商品単品標準：φ14×110mm（標準18g）

温か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**

六甲バター（QBB）『カットチーズ14×15×15』 要冷蔵

※ 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など幅広くご使用いただけます。



1kgパック ~~¥2,098~~ → **¥1,998**