

2025年 10月号

いちごの4変化！

全カテゴリーの紹介

①【ソース】で楽しむ！



たっぷり果実のストロベリーソース

いちご果肉を約**80%配合**し、果肉感とフレッシュ感にこだわった、鮮やかな色合いのストロベリーソースです。

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵(0～10℃保存)
荷姿:500g×6pc／アルミスタンディングパウチ



いちごソースたっぷり！お客様が作る「Myパフェ」

いちごソースを使った自分だけのオリジナル和パフェのご提案です。
抹茶ソフトや寒天、米パフとの相性も抜群！
甘酸っぱいいちごと和の素材が口の中でとろけます。

【作り方】

- ① **たっぷり果実のストロベリーソース**50g、寒天40g、米パフ・黒蜜・抹茶のソフトクリームを用意する。
- ② お客様に作っていただいて完成。



いちご×カスタードの爆誕パンケーキ

ふわふわパンケーキでとろ～り濃厚なカスタードをサンド！
ひとくち食べたら、口の中にいちごの甘酸っぱさとカスタードのコクが爆誕です♡

【作り方】

- ① パンケーキに**ドルチェカフェカスタード**40gを絞り、さらにパンケーキを重ね、再度40g絞る。
- ② ホイップ30gを絞る。
- ③ **たっぷり果実のストロベリーソース**100gをパンケーキの周りにトッピングする。
- ④ ②に、**たっぷり果実のストロベリーソース**15gをトッピングする。
- ⑤ ミントを飾る。

ドルチェカフェカスタード
賞味120日冷蔵
500g×6pc



2025年 10月号

いちごの4変化！

全カテゴリーの紹介

②【ジャム】で仕立てる！

小包装で
使いやすい

フルーティーいちごジャム

大きめダイスカットいちごを50%使用！きび砂糖®(砂糖の内の20%使用)で、奥行きのあるコク深いおいしさに仕上げました。

賞味期限:95日 保存方法:30℃以下保存
荷姿:500g×6×2／剣先ピロー包装



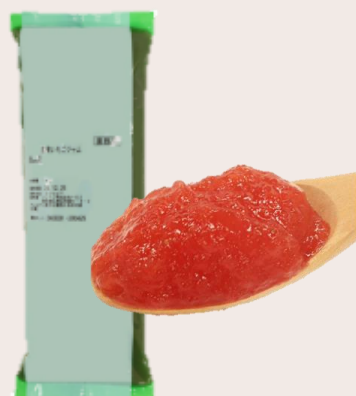
国産の
こだわり

焼き込み
可能

国産いちごジャム

国産いちごにこだわり、いちごの甘酸っぱいおいしさが楽しめるジャムです。

賞味期限:120日 保存方法:30℃以下保存
荷姿:1kg×6／ピロー包装



とろけるカマンベールと 濃厚いちごの赤ワイン煮ソース

カマンベールの塩気と、いちごジャムのフルーティーな酸味とコクが相性抜群！一度食べたらやみつきの大人の味わいです。

【作り方】

- ①フルーティーいちごジャム30gと赤ワイン60ccを軽く混合する。
- ②スキレットに、①を加え、カマンベールチーズをトッピングする。
- ③ブレッドを添えて仕上げる。
お好みで黒胡椒を効かせれば、味がさらに引き締まります。



2025年 10月号

いちごの4変化！

全カテゴリーの紹介

③【クリーム】で仕込む！



保存方法:30℃以下保存
荷姿:1kg×6／ピロー包装

つぶつぶ芳醇いちご 賞味期限:75日
大きめダイスカットいちごを36%使用！
キルシュでいちご本来の甘酸っぱいおいしさを引き立たせたクリームです。

焼き込み
可能

国産とちおとめ苺ミルククリーム 賞味期限:90日
国産とちおとめの粒々果肉を入れたなめらかなクリーム。
甘酸っぱいいちごにミルクを合わせ、優しい味わいに仕上げました。

焼き込み
可能



つぶつぶ苺の生ドーナッツ

大きめダイスカットの苺がごろごろ入ったクリームを贅沢に詰め込みました。いちごのジューシーな甘酸っぱさと、とろけるような生地が織りなすハーモニーをお楽しみください。

【作り方】

- ① **つぶつぶ芳醇いちご** 20gと加糖ホイップ10gを混合する。
- ② 生ドーナッツに①を注入する。



升のいちご大福風ドルチェ

苺と小豆にもちもちの求肥を重ねた、苺大福のような味わいの升デザートです。

【作り方】

- ① 容器にスフレを15g敷き詰める。
- ② **国産とちおとめ苺ミルククリーム** 20g絞り、全体に広げる。
- ③ **十勝つぶあんソース** 30gをかける。
- ④ ホイップを15g絞り、**たっぷり果実のストロベリーソース** 40gをトッピングする。
- ⑤ ホイップ15gを絞り、求肥シートをかぶせる。
- ⑥ 苺パウダー・ピスタチオ適量で仕上げる。



十勝つぶあんソース
賞味180日冷蔵
300g×12pc

④【コーティング】で彩る！

割って溶かすだけ！フリーズドライ苺の食感が楽しい、本格的なトッピング材です。



フラット粒々いちご 2023

フリーズドライのつぶつぶ果肉入りで、甘酸っぱく爽やかな、いちごチョコレートコーティングです。

賞味期限:180日 保存方法:室温保存 ※4月～10月は25℃以下
荷姿:2kg×2/ダンボール



FLTいちごコーティング

フリーズドライのつぶつぶ果肉入りで、甘酸っぱく爽やかな、いちごコーティングです。

賞味期限:180日 保存方法:室温保存 ※4月～10月は25℃以下
荷姿:2kg×2/ダンボール



華やかいちごの プロフィットロール

小さなシュークリームを高く積み上げ、甘酸っぱいいちごチョコレートをたっぷりとかけました。ビュッフェのイベントメニュー(クリスマス、いちごフェア、バレンタイン等)にも最適です。

【作り方】

- ①お皿に粉糖を軽くふる。
- ②フラット粒々いちごチョコ2023 適量を湯煎で溶かす。
- ③プチシュークリーム11個を並べ、コーティングをトッピングし、粉糖をふりかける。
- ④2段目を6個、3段目を3個、最後に1個を積み上げ、タワー状に仕上げる。
※それぞれの段で、コーティングと粉糖をトッピングする。

