

# Saison Classic

Fall・Winter 2026-27



CLASSIC

FINE FOODS

Weiss  
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882  
FRANCE

PRIME  
FINE FLOUR  
la signature des fins

PCB CREATION  
Manufacture d'excellence

クリスマス、  
バレンタインデー等、  
季節の各イベントに  
ぴったりなラインナップを  
揃えました。

上：星空サンタとトナカイ 3ページ  
下：グラン・カレ・メリークリスマス・ブラン 7ページ  
写真はイメージです。

PCB CREATION社は、トップパティシエ、デザイナーとのコラボレーションを通じて、質が高く、わくわくするようなデザインのデコレーションを世に送り出してきました。手間をかけず、届いてすぐに使える商品から、シェフのインスピレーションを活かせる商品まで、各シーズンのイベントに輝きを添える、選りすぐりのラインナップを今年もお届けします。

Ends of yule log  
アンブ・ドウ・ビューシュ

クリスマス  
Xmas

**M**：季節限定メダイユ (型抜きで作る、側面に丸みがあるタイプ)  
**P**：季節限定バスティユ (シャブロンで作る側面が直線的なタイプ)  
**そのまま使える** このページの商品はすべて完成品のもので、そのままご使用いただけます。

\* アンブ・ドウ・ビューシュのチョコレート商品は全て原寸大です。



人気

**1. PC77104 P**  
ジョウユーノエル・ノルディック  
Joyeux Noël Nordique  
内容量: 80個  
プリント色: CA11+B1+R15  
サイズ: 85×75mm



人気

**2. PC77113 P**  
ダン・レ・ボワ  
Dans Les Bois  
内容量: 80個  
プリント色: N10+V14+ORA6  
サイズ: 85×75mm

※P2～7の使用例の商品番号のないデコレーションについては販売していません。

掲載商品につきましては現時点での情報であり、予告なく仕様・規格変更や取り扱い中止になる場合がございます。また、印刷された商品の色調は、実際の商品とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。

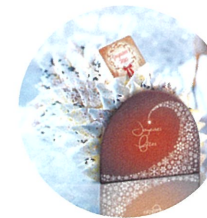


**3. PC77117 P NEW**  
星空サンタとトナカイ  
Nuit Étoilée  
内容量: 80個  
プリント色: J4+R15  
サイズ: 82×68mm

表紙に使用  
しています



**4. PC77109 M**  
クーロンヌ  
Couronne  
内容量: 75個  
プリント色: B1+R15+ROS6+V10  
サイズ: 82.5×68mm



**5. PC77101 P**  
ジョワイユーズ・フェット  
Joyeuses Fêtes  
内容量: 80個  
プリント色: B1+R15  
サイズ: 82×68mm

クリスマス  
Xmas

P2-9に掲載の商品については、季節商品につき、下記の通り期間限定の予約販売にてご注文を承ります。締切日以降の追加、キャンセルはご容赦下さい。

「クリスマス」のアンブ・ドウ・ビューシュのお申込および納期について

お申込期限: 2026年9月4日(金)

納期: 同年11月中旬以降

※P2～7の使用例の商品番号のないデコレーションについては販売していません。

掲載商品につきましては現時点での情報であり、予告なく仕様・規格変更や取り扱い中止になる場合がございます。また、印刷された商品の色調は、実際の商品とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。

# Ends of yule log

アンブ・ドウ・ビューシュ

クリスマス  
Xmas

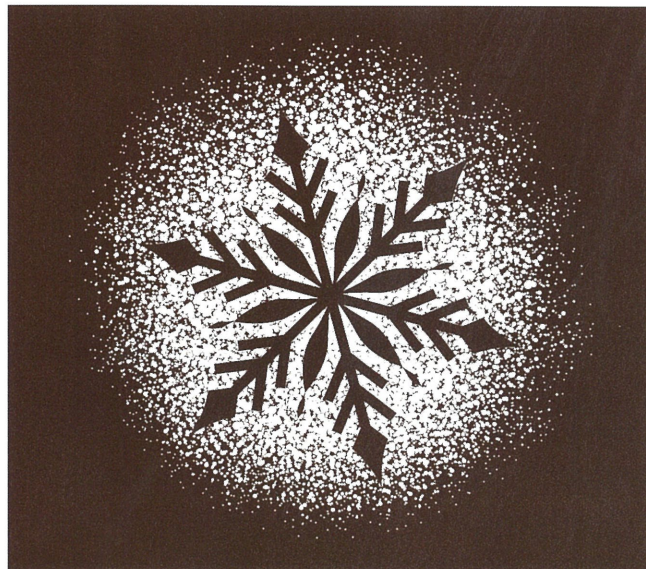
**M** : 季節限定メダイユ (型抜きで作る、側面に丸みがあるタイプ)  
**P** : 季節限定バスティーユ (シャブロンで作る側面が直線的なタイプ)  
 そのまま使える このページの商品はすべて完成品のもので、そのままご使用いただけます。  
 \* アンブ・ドウ・ビューシュのチョコレート商品は全て原寸大です。



**6. PC77115 P**  
 ジンジャーマンクッキー  
 Ginger  
 内容量: 80個  
 プリント色: R15+B1+CA11  
 サイズ: 85×75mm



**7. PC77114 P**  
 冬景色  
 Nature Hivernale  
 内容量: 80個  
 プリント色: ORA1  
 サイズ: 85×75mm



**8. PC77116 P**  
 雪の結晶  
 Enneige  
 内容量: 80個  
 プリント色: B1  
 サイズ: 85×75mm

掲載商品につきましては現時点での情報であり、予告なく仕様・規格変更や取り扱い中止になる場合がございます。また、印刷された商品の色調は、実際の商品とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※P2~7の使用例の商品番号のないデコレーションについては販売しておりません。

# Decorations

デコレーション

クリスマス  
Xmas

**M** : 季節限定メダイユ (型抜きで作る、側面に丸みがあるタイプ)  
**P** : 季節限定バスティーユ (シャブロンで作る側面が直線的なタイプ)  
 そのまま使える このページの商品はすべて完成品のもので、そのままご使用いただけます。  
 \* デコレーションのチョコレート商品は全て原寸大です。

PCB CREATION  
 Professional decoration



**9. PC76537 M**  
 グラン・パレ・デュオ・ピンク 3  
 Grand Palais Duo Pink 3  
 内容量: 275個  
 プリント色: B1+R0S6  
 サイズ: 70×20mm



**10. PC76538 M**  
 グラン・パレ・スノーフレーク 4  
 Grand Palais Flocons 4  
 内容量: 275個  
 プリント色: B1+J4  
 サイズ: 70×20mm



**11. PC77070 M**  
 プチ・パレ・ジョワイユ・ノエル・ブラン 5  
 Petit Palais Blanc 5  
 内容量: 350個  
 プリント色: BL1+R15  
 サイズ: 70×15mm



**12. PC77035 P**  
 ブーケ・ドウ・ノエル・ルージュ (スーパーホワイト)  
 Bouquet de Noël rouge  
 内容量: 400個  
 プリント色: N7+B1+R15  
 サイズ: 70×20mm



**13. PC77089 P NEW**  
 シュマン・ド・サパン  
 Chemin de sapin  
 内容量: 400個  
 プリント色: B1+J4+CA11  
 サイズ: 70×20mm



**14. PC77076 M**  
 サンタ帽子  
 Chapeau de Pere Noel  
 内容量: 275個  
 プリント色: B1+R15  
 サイズ: 70×20mm



**15. PC76541 M**  
 エレガンス・アングレーズ 8  
 Élégance Anglaise 8  
 個数: 165個 プリント色: J4+R15  
 サイズ: 80×20mm



**16. PC79765 M**  
 エレガンス・ノワール 6  
 Élégance Noir 6  
 個数: 165個 プリント色: J4+R15  
 サイズ: 80×20mm

クリスマス  
Xmas

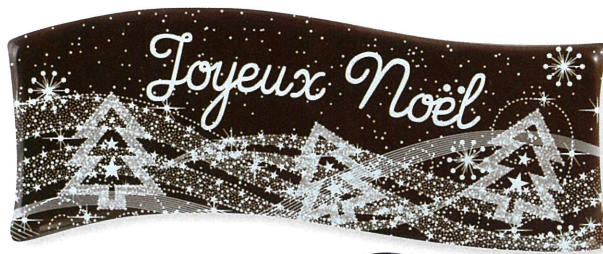
P2-9に掲載の商品については、季節商品につき、下記の通り期間限定の予約販売にてご注文を承ります。締切日以降の追加、キャンセルはご容赦下さい。

「クリスマス」のアンブ・ドウ・ビューシュおよびデコレーションのお申込および納期について お申込期限: 2026年9月4日(金) 納期: 同年11月中旬以降

※P2~7の商品番号のない使用例のアンブ・ドウ・ビューシュ及びデコレーションについては販売しておりません。

掲載商品につきましては現時点での情報であり、予告なく仕様・規格変更や取り扱い中止になる場合がございます。また、印刷された商品の色調は、実際の商品とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。

## Decorations デコレーション



17. PC76540 M  
リボン 12  
Ruban 12  
内容量:165個 プリント色:B1  
サイズ:79×33mm



18. PC79840 M  
リボン 13  
Ruban 13  
内容量:165個 プリント色:R13+R0S6  
サイズ:79×33mm

人気



19. PC76536 M  
リボン 15  
Ruban 15  
内容量:165個 プリント色:J4+B1  
サイズ:79×33mm



20. PC77078 M NEW  
ベル・ブラン  
Belle Blanc  
内容量:275個 プリント色:N7+R13+CA11  
サイズ:70×20mm



21. PC79703  
ブール 20  
Boule 20  
個数:352個  
プリント色:B1+R13  
サイズ:φ30mm



23. PC76544 M  
グラン・ロン 16  
Médaille Grand Rond 16  
個数:240個  
プリント色:N7+CA11+J4+B1  
サイズ:φ40 mm



22. PC76527 M  
シーリングワックス  
WAX SEAL white compound Merry Christmas  
内容量:315個 プリント色:N7 + R15  
サイズ:φ35mm

掲載商品につきましては現時点での情報であり、予告なく仕様・規格変更や取り扱い中止になる場合がございます。また、印刷された商品の色調は、実際の商品とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※P2~7の使用例の商品番号のないデコレーションについては販売しておりません。



24. PC77039 P  
グラン・カレ・メリークリスマス  
Grand carré Merry Christmas  
内容量:240個  
プリント色:B1+J4+R15  
サイズ:45×45mm



25. PC77071 M  
エトワール・ド・ノエル ノワール  
Étoile de Noël Noire  
内容量:75個  
プリント色:B1+R15+V10+V14  
サイズ:56×50mm



26. PC77072 M  
エトワール・ド・ノエル プランシュ  
Étoile de Noël Blanche  
内容量:75個  
プリント色:N10+R15+V14  
サイズ:56×50mm



表紙に使用  
しています

27. PC77077 M NEW  
グラン・カレ・メリークリスマス・ブラン  
Grand Carré Merry Christmas Blanc  
内容量:350個  
プリント色:R13  
サイズ:35×35mm



28. PC76526 M  
グラン・カレ・ノエル 14-10  
Grand Carré 14-10  
内容量:440個  
プリント色: B1+R15  
サイズ:30×30mm



29. PC76543 M  
グラン・カレ プオンナタレ  
Grand Carré Buon Natale  
内容量:440個  
プリント色:B1+CA11  
サイズ:30×30mm

## Blister プリスター

30. PC76547  
ノエル30  
Noël 30  
内容量:15個×4シート  
サイズ:70×70mm



クリスマス  
Xmas

P2-9に掲載の商品については、季節商品につき、下記の通り期間限定の予約販売にてご注文を承ります。締切日以降の追加、キャンセルはご容赦下さい。

「クリスマス」のアン・ドゥ・ピューシュおよびデコレーションのお申込および納期について お申込期限: 2026年9月4日(金) 納期: 同年11月中旬以降

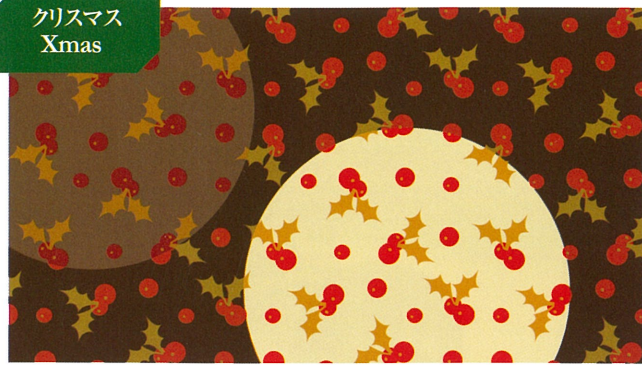
掲載商品につきましては現時点での情報であり、予告なく仕様・規格変更や取り扱い中止になる場合がございます。また、印刷された商品の色調は、実際の商品とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。

# Printed sheets

転写シート

\*掲載のモチーフは原寸大です。

クリスマス  
Xmas



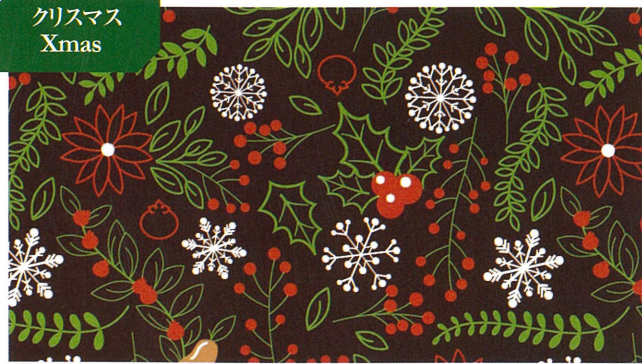
**1. PC77479 NEW**  
ウィンタースモールベリー  
Winter Small Berry  
25枚 400×250mm  
プリント色:CA11+R15

クリスマス  
Xmas



**2. PC77437**  
花火  
Antalya  
25枚 400×250mm  
プリント色:B1+ROS6+VI04

クリスマス  
Xmas



**3. PC77456**  
ヤドリギ  
Mistletoe  
25枚 400×250mm  
プリント色:B1+ORA1+R15+V10

クリスマス  
Xmas



**4. PC77424**  
フォレ・アンシャンテ  
Forêt Enchantée  
25枚 400×250mm  
プリント色:CA11+B1+R15

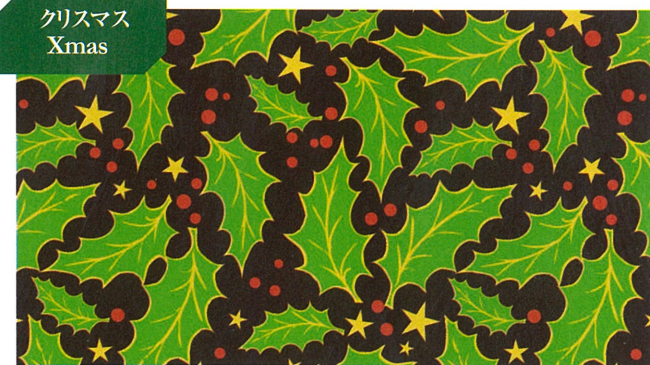
人気

クリスマス  
Xmas



**5. PC79880**  
ペール・ノエル・ヴォラン 26  
Père Noël Volant 26  
25枚 400×250mm  
プリント色:R15+B1

クリスマス  
Xmas



**6. PC76127**  
ウー 28  
Houx 28  
25枚 400×250mm  
プリント色:R15+V14+J4

クリスマス  
Xmas



**7. PC77425**  
ヒラギのウエーブ  
Grains de Folie  
25枚 400×250mm  
プリント色:B1+R15+V30+V14

人気

クリスマス  
Xmas



**8. PC79760**  
エトワール 25  
Étoiles 25  
25枚 400×250mm  
プリント色:J4+CA11

クリスマス  
Xmas



**9. PC77426**  
プレゼント  
Cadeaux  
25枚 400×250mm  
プリント色:J4+ROS6+V30+R15+VI014

クリスマス  
Xmas



**10. PC77471**  
クリスマスイヴ  
Veille de Noël  
25枚 400×250mm  
プリント色:B1+R15

クリスマス  
Xmas



**11. PC77472**  
もみの森  
Forêt de Sapin  
25枚 400×250mm  
プリント色:B1+R15+J4+V10+V30

バレンタインデー  
St.Valentine



**12. PC77475**  
キューピット  
Cupidon  
25枚 400×250mm  
プリント色:ROS6+R15+VI014

クリスマス  
Xmas

バレンタインデー  
St.Valentine

P2-9に掲載の商品については、季節商品につき、下記の通り期間限定の予約販売にてご注文を承ります。締切日以降の追加、キャンセルはご容赦下さい。

「クリスマス」「バレンタインデー」の転写シートのお申込および納期について

お申込期限: 2026年9月4日(金)

納期: 同年11月中旬以降

# Chocolate Bonbons チョコレートボンボン



ヴェイスは、カカオ豆の選別に始まり、ブレンド、昔ながらの手法での焙煎、粉碎などの多くの工程を自社で行っている稀有なメゾンです。1882年にウジェーヌ・ヴェイスは、異なる産地のカカオ豆をブレンドするというチョコレートの特長とともいえる「Haut Chocolat®」を発明しました。様々なフレーバーを組み合わせるこの技術はヴェイス特有の風味、まるでかかて親しみやすくときには驚くようなチョコレートクチュールを産み出してきました。

In 1882, Eugene Weiss invented the Haut Chocolat® by creating the art of blending cocoa beans from different origins. This art of combining flavors has today resulted in a unique know-how and a typical Weiss taste: round, consensual, rather roasted and sometimes completely surprising. For more than 135 years, Weiss roasters and chocolate makers have been passing down their passion and this special craftsman trick from generation to generation.

Special Offer

## Buy 6 boxes and get 1 box free

ボンボンのコレクションを気軽にお試しいただける様、スペシャルオファーをご用意しました。どのチョコレートでも6箱以上お買い上げ頂くと、好きな1箱をプレゼントいたします。

This winter, indulge your clients with this exceptional confectionery collections through our exclusive discovery offer.

対象期間: 2026年12月1日(火) ~ 2027年2月12日(金) のご発注

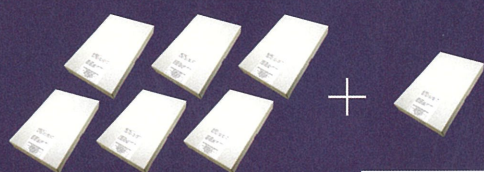
\*お好きな1種類をお選びいただけます。ただし、オランジェットはプレゼントの対象外とさせていただきます。

\*数量に限りがありますのでご了承ください。

\*キャンペーン対象のボンボンの種類は予告なく変更になることがあります。

\*チョコレートの原料不足や高騰が続いており、キャンペーン期間内に急な変更が生じる可能性がありますので、予めご了承ください。

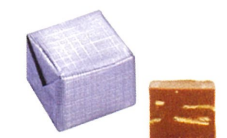
[プレゼント]



6箱お買い上げ頂くと

お好きな1箱をプレゼント

## Pralinés プラリネ



**WE72030 NEW**  
ボンボンプラリネ・アマンディーヌ  
Bonbon praline amandine  
1個あたり7g

バレンシアアーモンドとイタリア産ヘーゼルナッツのプラリネ。スライスしたローストアーモンド入り。



**WE72031 NEW**  
ボンボンジャンジュジャ Bonbon gianduja  
1個あたり9g

クーベルチュール・マダレ(マダガスカル産シングルオリジン)を使用。プラリネ・イタリア産ヘーゼルナッツを使ったジャンジュジャ。

## Gourmet Chocolate グルメシヨコラ



**WE72002**  
パレオール フォンダン Palet Or Noir  
1個あたり10g φ3.5cm

ガナッシュナチュールをダークチョコレートでコーティングし、金箔をデコレーション。



**WE72052**  
パレオールレ Palet Or Lait  
1個あたり10g φ3.5cm

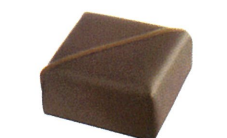
ガナッシュナチュールをミルクチョコレートでコーティングし、金箔をデコレーション。



**WE72055**  
エグロンレ Aiglon Lait  
1個あたり9g 2.2cm×3.7cm

バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツ、イラン産ピスタチオ、フランスのハチミツ入りのヴェイスのヌガーをミルクチョコレートでコーティング。

## Single Origin シングル・オリジン



**WE72063N**  
マダレ Madalait  
1個あたり約9g 2.9cm×2.9cm

マダガスカルシングル・オリジンのダークチョコレートのガナッシュを使用し、バニラの絶妙なバランスにキャラメルの後味が広がります。

## Pralinés プラリネ



**WE72004N**  
カプリス プラン Caprice Blanc  
1個あたり9.5g 2.9cm×2.9cm

ローマ産ヘーゼルナッツ、ヌガティース片入りプラリネをホワイトチョコレートでコーティング。



**WE72051**  
ロシェレ Rocher Lait  
1個あたり11g φ2.8cm

バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツのプラリネをヌガティースの粒とともに、ミルクチョコレートでコーティング。



**WE72053**  
カラクレ Caraque Lait  
1個あたり10.5g 2.2cm×3.7cm

バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツのプラリネをローストアーモンドの粒とともにミルクチョコレートでコーティング。



**WE72054N**  
カプリスレ Caprice Lait  
1個あたり9.5g 2.9cm×2.9cm

ローマ産ヘーゼルナッツのプラリネをヌガティース片とともにミルクチョコレートでコーティング。



**WE72088 NEW**  
プラリネ・カシューレ Praline cashew lait  
1個あたり10g

カシューナッツのプラリネ。フランス・ケランドのフルール・ド・セルを加えミルクチョコレートでコーティング。

## Parfumed Chocolate パフェムシヨコラ



**WE72022N**  
コロンビー Colombie  
1個あたり10g 3cm×3cm  
コーヒーのガナッシュをダークチョコレートでコーティング。

## Fruity Chocolate without alcohol フルーツシヨコラ



**WE72076 NEW**  
アグリウム・トニック Agrume tonic  
1個あたり9.6g  
チョコレートの力強い苦味。ダークチョコレートでコーティングされたレモンとオレンジのフレッシュな皮のバランスが絶妙。



**WE72018N**  
デジール フランボワーズ Désir Framboise  
1個あたり10g φ3.5cm  
フランボワーズの酸味となめらかなチョコレートガナッシュをダークチョコレートでコーティング。



**WE72042**  
ルーージュ・ベゼ Rouge Baiser  
1個あたり6.9g 2.1cm×3.6cm  
イチゴのピューレとレモン風味のホワイトガナッシュをホワイトチョコレートでコーティング。



**WE72401**  
オランジェット Orangettes  
内容量:1.6kg ケース入り数:1.6kg×5  
1.4cm×7.1cm  
オレンジピールの砂糖漬けにヌガティースの粒をまぶし、ダークチョコレートでコーティング。



**WE72072**  
ブラリネ・ココ Praliné Coco  
1個あたり8g 2cm×2cm  
バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツを使用。すりおろしたココナッツのプラリネをダークチョコレートでコーティング。ココナッツの食感と香りが楽しめるボンボンです。



**WE72074**  
パッションフルーツ Passion  
1個あたり11g 2.5cm×2.5cm  
甘酸っぱいパッションフルーツのパート・ド・フレューをダークチョコレートでコーティング。

内容量:100個/箱 ケース入り数:5箱 賞味期限:6ヶ月 保存温度16~18℃/湿度50~60%  
\*各商品に記載の1個当たりの重さ及びサイズについては参考値であり、保証するものではありません。

厳格に伝統を守り、常に最高を追求するヴェイス社は「無形文化財企業」として認定されました。無形文化財企業とは、フランス政府から高度な伝統職人技術と専門知識を有するフランス企業に与えられる称号です。



Entreprise du Patrimoine Vivant  
L'expertise des savoir-faire français

## Yule log moulds ビューシュ型

クリスマス Xmas

受注発注品

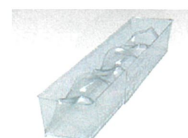
※ビューシュ型は全て受注発注品です。

PCB CREATION  
Manufacture et innovation

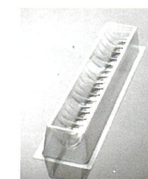


By Laurent Jeappin

**1. PC77607N**  
モンターニュ Montagne  
サイズ:540×70×H80mm  
規格:10枚/セット

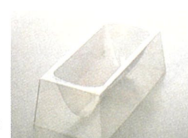


**2. PC77608N**  
オンド Ondes  
サイズ:540×70×H80mm  
規格:10枚/セット



By Thierry Bamaz

**3. PC76946N**  
トレゾール Trésor  
サイズ:200×80×H72mm  
規格:30枚/セット



### HOW TO USE

ビューシュ型の使い方:28℃~30℃に温めたカカオバターとチョコレート(1:1)をピストレでスプレーしてから型に流し込みます。冷蔵庫で冷ました後、60℃のお湯に2秒間通すときれいにはずれます。

※P11のアンブ・ドゥ・ビューシュ及びデコレーションにつきましては、販売しておりません。写真はイメージです。

# «Galette des Rois» Charms フランス製フェーヴ



プリム社の商品は、時間をかけて手作業で一つひとつ丁寧にペイントして作られています。フランス製専門メーカーだからこそ出来るクオリティの高さにご納得いただけるはず。Since 1989, Prime dedicates its time to making piece by piece, hand-painted charms. Based in Faverney (East of France) this innovative and artisanal factory is highly recognized among professional pastry chefs throughout the world. Be seduced by the quality of these French tiny creations. (100pieces/Pack)

(規格:フェーヴ 100個/パック)

フェーヴについてのご注意

\*食品用器具として輸入しておりません。ガレットの中に入れて、直接のせたりしないでください。  
\*100個中の各種類の個数にはばらつきがありますのでご了承ください。  
\*当商品は陶器製です。お子様の手の届かないところに保管し、誤飲などには十分ご注意ください。



**1. PM99479 NEW**  
ロッキングアニマル  
Animaux a Bascule



**2. PM99480 NEW**  
テディーベア  
Au pays des nounours



**3. PM99481 NEW**  
洋ナシ  
Lapoire,fruit des rois



**4. PM99482 NEW**  
パンダ  
La vie secreta des pandas



**5. PM99483 NEW**  
王冠  
Le sacre des reines



**6. PM99484 NEW**  
ファッションショー  
Defile Haute-couture



**7. PM99485 NEW**  
ガレットとケーキ  
Gallettes et gateaux des rois

【数量限定】  
全て12月初旬以降のお届けとなります。先着順でご注文予約を受付しております。数量限定品となり、無くなり次第終了となりますのでご了承ください。  
【Limited Edition】  
On first-come-first-served basis. Start from the beginning of December. As soon as the stock is over, offer will end. Thank you for your understanding.

# Purées ピューレ

果実の風味を生かした冷凍フルーツピューレ。もぎたてのようなフルーツのフレッシュさを楽しめます。

## Fruits Rouges 赤い果実のフルーツ



**PN77108N1**  
無糖 冷凍 フレーズピューレ  
FRAISE SSA  
BRIX: 9.0 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77208N1**  
加糖 冷凍 フレーズピューレ  
FRAISE AS  
BRIX: 18.0 (+/- 2) 砂糖: 10%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77203**  
加糖 冷凍 カシス  
(ノワ・ド・ブルゴーニュ) ピューレ  
CASSIS (NOIR DE BOURGOGNE) AS  
BRIX: 25.5 (+/- 2) 砂糖: 10%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77111**  
無糖 冷凍 フランボワーズピューレ  
FRAMBOISE SSA  
BRIX: 10.5 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77211**  
加糖 冷凍 フランボワーズピューレ  
FRAMBOISE AS  
BRIX: 20.0 (+/- 2) 砂糖: 10%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77215**  
加糖 冷凍 グリオットピューレ  
GRIOTTE AS  
BRIX: 26.5 (+/- 2) 砂糖: 10%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース

## Agrumes 柑橘系フルーツ



**PN77105**  
無糖 冷凍 シトロンヴェール  
ピューレ  
CITRON VERT SSA  
BRIX: 8.5 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77106**  
無糖 冷凍 シトロンジュンジュン  
ピューレ  
CITRON JAUNE SSA  
BRIX: 8.0 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77139**  
無糖 冷凍 オレンジサンギース  
ピューレ  
ORANGE SANGUINE SSA  
BRIX: 11.0 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース

## Fruits Tropicaux エキゾチックフルーツ



**PN77226**  
加糖 冷凍 ココナッツピューレ  
NOIX DE COCO AS  
BRIX: 19.0 (+/- 2) 砂糖: 10%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77121**  
無糖 冷凍 マンゴー  
(アルフォンソ) ピューレ  
MANGUE ALPHONSO SSA  
BRIX: 17.0 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77246**  
加糖 冷凍 ブリックリーペア  
(ウチワサボテンの実) ピューレ  
FIGUE DE BARBARIE AS  
BRIX: 21.0 (+/- 2) 砂糖: 9.8%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77161**  
無糖 冷凍 ライチピューレ  
LITCHI SSA  
BRIX: 17.0 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77135**  
無糖 冷凍 パッションフルーツ  
ピューレ  
FRUIT DE LA PASSION SSA  
BRIX: 14.5 (+/- 3)  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース

## Fruits Divers その他のフルーツ



**PN77201**  
加糖 冷凍 アプリコットピューレ  
ABRICOT AS  
BRIX: 21.5 (+/- 2) 砂糖: 9.8%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77229**  
加糖 冷凍 ペシユ・ブランシュ  
ピューレ  
PÊCHE BLANCHE AS  
BRIX: 19.5 (+/- 2) 砂糖: 9.8%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77232**  
加糖 冷凍 ペシユ・ヴィーニュ  
ピューレ  
PÊCHE DE VIGNE AS  
BRIX: 19.5 (+/- 2) 砂糖: 9.6%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77233**  
加糖 冷凍 ポムヴェール  
ピューレ  
POMME VERTE AS  
BRIX: 21.0 (+/- 2) 砂糖: 9.6%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77234N**  
加糖 冷凍 ポワール (ウィリアム)  
ピューレ  
POIRE WILLIAMS AS  
BRIX: 21.0 (+/- 2) 砂糖: 9.6%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース



**PN77289**  
加糖 冷凍 ライチ・フランボワーズ・  
ロースピューレ  
LITCHI FRAMBOISE À LA ROSE AS  
BRIX: 23.0 (+/- 2) 砂糖: 10%  
内容量: 1kg 規格: 1kgx6 / ケース

# FUGAR<sup>®</sup> PRODUZIONE

## フガール

1974年に設立されたフガール社は、その高品質なパティスリー製品で知られる革新的な企業です。プロのパティシエ、アイスクリーム製造者、プーランジェの声に常に耳を傾け、厳選した原材料を用い、最新テクノロジーの導入に力を入れながら、厳正な品質管理のもと生産しています。

Founded in 1974, Fugar is a dynamic and innovative company recognized in the world of pastry for the excellence of its products. Faithful to the requirements of confectioners, bakers and ice cream makers, the quality of their products is ensured by a careful selection of raw materials, the expertise of their technical trainers, the integration of the most advanced technologies and a strict quality control.



## Pâte de Pistaches ピスタチオペースト



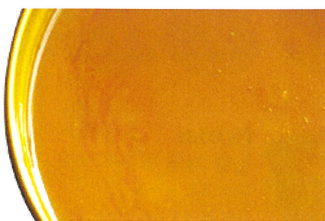
ピスタチオペースト (スメラルド種)  
PÂTE DE PISTACHES SMERALDO

FG71031  
内容量:400g ケース入り数:12瓶

FG71035  
内容量:1kg ケース入り数:12個

シチリア島のピスタチオを使用し、生地やクリームに使用すると鮮やかな緑色に仕上がるピスタチオペースト。しっかりとしたナッツの風味に定評があります。

## Pâte de Noisettes ヘーゼルナッツペースト



FG71032  
ヘーゼルナッツペースト (ピエモンテ産)  
PÂTE DE NOISETTES PIEMONTE  
内容量:1kg ケース入り数:4本

ダークローストしたピエモンテ地方のヘーゼルナッツを100%使用。クリーミーな質感のテラコッタブラウンのペーストは、アイスクリームをはじめ、生菓子、焼き菓子など様々な用途にお使いいただけます。

## Liqueurs リキュール



CO83006  
バラのリキュール  
LIQUEUR DE ROSE PÈRE ST JACQUES  
内容量:500ml ケース入り数:6本  
産地:フランス アルコール度数:25度



DP83041  
パスティス アンリ・バルドゥアン  
PASTIS HENRI BARDOUIN  
内容量:700ml 規格:6本  
アルコール度数:45度

## Vin ワイン



FA81152  
ヴァン・ミュスカ・キャップ・コルス  
ドメヌ・ジャンティエウ  
VIN MUSCAT DU CAP CORSE  
DOMAINE GENTILE  
内容量:750ml 規格:6本  
アルコール度数:16度  
AOPワイン / VDN甘口

DISTILLERIE  
**COMBIERE**  
FRANCE 1834

コンビエ社は、1834年創業のリキュールメーカーの老舗で、180年以上にわたり伝統的な製法でリキュールやシロップの製造を続けています。

このバラのリキュールは、花びらを砂糖漬けにし、蒸留・抽出しています。バラの花びらを贅沢に使用しており、ナチュラルなローズの香りがしっかり広がります。同じお花のような香りを持つフルーツ(ライチ、フランボワーズ、フレーズなど)と相性が良く、ムースやゼリーなど、色々なデザートに应用が可能です。

HENRI  
**BARDOUIN**  
DISTILLERIE EN PRODUCE

アンリ・バルドゥアンパスティスは、65種類もの選抜された風味豊かなハーブや薬草、香草、スパイスを使用。その豊かなフレーバーとリッチなアロマで、他の追随を許さない特別な存在です。パリ農産物コンクールで金メダルを受賞しています。各々の工程(収穫、かもし作業、蒸留、ブレンディング)は独自のノウハウ、長い経験と確かな技術により、すべて手作業で行われています。

飲み物としてお楽しみいただくほか、お料理の味わいを引き立てるのはもちろん、ムース等に使用すると、ハーブ・スパイスが香る清涼感のある商品に仕上がります。また、生菓子や焼き菓子の香り付け、グラニテなど幅広くご使用いただけます。

Domaine Gentile  
VIN DE PATRIMOINE

透明度のあるこのワインは「ホワイトゴールドに輝く至宝」とも言われる美しい甘口デザートワインです。相性の良いブルーチーズやフォワグラのテリーヌとともに、冷やして飲むのがおすすめです。

また、グラニテ、ソルベ、アイスクリーム、生地へのアンビベ、ゼリーなどに使うと、ピューレだけでは出せない、甘すぎず切れの良い、奥行のある風味の演出に一役買います。



フレンチ・エフ・アンド・ビー・ジャパン株式会社 クラシックファインフーズグループ

〒143-0006 東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センター B棟5階 BE5-N

tel 03-6823-4141 fax 03-4550-2753

