



栗ペーストシリーズ



ジャパンフレーバーは
上野忠の登録商標です。
登録6198608

栗ペーストで秋の人気「和・洋スイーツ」はお任せください。



NEW

マロン・ド・パティシエ U

1kg×12入 (冷凍品)

糖度：45±2°



- 特長① 原料にこだわり、2種類の栗と砂糖のみで仕上げたナチュラルな栗ペーストです。
- 特長② 舌触りが滑らかになるように細かなメッシュを通してあります。
- 特長③ 甘さよりも栗の風味が立つように糖度は通常より低めのBrix45±に設定しています。



粹栗ペースト

1kg×10入

(冷凍品)

糖度：50±2°



和栗風味のモンブラン。
モンブラン大福、生どらなど、
栗の味を活かした商品に適しています。

粹栗あん50

1kg×10入

(冷凍品)

糖度：50±2°



粒を残したホクホクしたタイプ。
栗きんとんや栗しぐれ、洋菓子では
ロールケーキなどに適しています。

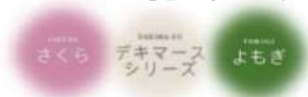


栗山 (栗きんとん)



焼きモンブラン

その先の「！」を上野忠から。



＜お問い合わせ先＞

株式会社上野忠

URL:<http://www.uenochu.co.jp>

本社事務所：TEL:06-6762-6625 東京営業所：TEL:03-5817-1235

もっと美味しくをもっと便利に。

THE MORE DELICIOUS AND MORE USEFUL.



粹 栗 あ ん

栗と砂糖だけで作った、味の濃い栗ペースト



とにかく「栗の味が濃い」という点が一番の商品ポイントです。
お客様には「濃縮された風味の中に香りも閉じ込められている」「後味に栗の風味がちゃんとくる」「他の素材と一緒に使っても栗の味が残る」とのお声をいただいています。

「粹栗あん・粹栗ペースト」は鬼皮付きの栗の実を蒸して、一つひとつ手作業で栗の実をかき出して作りしました。栗の味をしっかりと出すために多くの手間と和菓子職人の技術を注ぎ込んだ商品です。



粹栗あん50 1kg×10袋 (冷凍品)

粒を残しているホクホクしたタイプです。食感は栗の実を蒸しただけの状態に近いです。栗の粒が味だけでなく、見た目にも栗を食べているという効果を与えます。

和菓子では栗きんとんや栗しぐれ、洋菓子ではロールケーキなどにご使用いただいています。

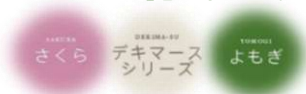


粹栗ペースト 1kg×10袋 (冷凍品)

「粹栗あん50」の良さはそのまま、粒をつぶしてなめらかな状態に仕上げました。モンブランへの使用にも対応しています。

また、このタイプは「粹栗あん50」と比べてしっとりしているので乳菓などの焼き菓子への使用にも向いています。

その先の「！」を上野忠から。



<お問い合わせ先>

株式会社上野忠

URL:<http://www.uenochu.co.jp>

本社事務所：TEL:06-6762-6625 東京営業所：TEL:03-5817-1235

福岡営業所：TEL:092-686-8528

もっと美味しくをもっと便利に。

THE MORE DELICIOUS AND MORE USEFUL.