

YOSHIDA SANGYO



現場の声から生まれた、
吉田産業オリジナル。

誰でも・簡単・ 混ぜるだけで 焼菓子の生地が作れる。

誰が作っても安定した美味しさを実現。
人手不足の現場でも、
時間と手間を大きく削減します。



洋菓子店様の
強い味方

吉田産業オリジナルミックス粉が選ばれる理由

仕込んだ生地も冷凍保存可能



時短・省力化

計量や配合の手間を削減し、
仕込み時間を大幅に短縮。
少人数でも効率的に
製造できます。



安定した仕上がり

原材料の品質と配合を追求し、
誰が作っても安定した
美味しさと美しい仕上がりに。



仕込んだ生地も冷凍保存可能

仕込んだ生地を冷凍保存できるので、
計画的な製造や在庫管理が
しやすくなります。

Line up ラインナップ

- スポンジミックス
(ふんわり・しっとり)
- パウンドケーキミックス
- シフォンケーキミックス
- クッキーミックス
- マフィンミックス

etc...

Use scene こんな場面で活躍！



スポンジに

シフォンに

パウンドに

クッキーに

マフィンに

For you こんな方におすすめ！

- ☒ 人手不足で仕込み時間を削減したい
- ☒ 品質を安定させてお客様満足度を上げたい
- ☒ 新商品を効率よく開発したい
- ☒ 仕込んだ生地を冷凍保存して計画的に製造したい



現場の「困った!」を解決し、
お店の「売れる」をサポートします。
私たち、吉田産業にお任せください。

吉田産業株式会社
YOSHIDA SANGYO CO.,LTD.

お問い合わせ



075-681-7281

<https://www.yoshidasangyo.co.jp>