

業務用和栗製品のご案内



和栗製品と向き合い約半世紀。試行錯誤を積み重ね、加工技術のレベル向上に努めてきました。栗本来の風味を大切に素材の特長が最大限にいきる製品を、真心こめて作っています。「和栗の産地だから出来る事」を肅々と実践し、「和栗が城川で育つこと」に大いに感謝し、惚れ惚れする和栗を慈しみながら創作しています。



■和栗ペースト(1mmタイプ)

1ミリサイズに裏漉しした和栗ペースト(無糖)です。オリジナルモンブランクリームの原料や、各種料理にお使いいただけます。加糖しておりません。解凍後は速やかにご使用ください。

■和栗ペースト(2mmタイプ)

2ミリサイズに裏漉しした和栗ペースト(無糖)です。オリジナル栗餡の原料や、各種料理にお使いいただけます。加糖しておりません。解凍後は速やかにご使用ください。

■和栗ペースト(1mmタイプ)

1ミリサイズに裏漉しした和栗ペースト(加糖)です。モンブランクリームなど洋生菓子にお使いいただけます。

■和栗ペースト(2mmタイプ)

2ミリサイズに裏漉しした和栗ペースト(加糖)です。栗きんとんやフィナンシェ、パウンドケーキなど菓子や焼き菓子にお使いいただけます。

加糖

原材料名		内容量(1パック)	1ケース(入り数)
栗(国産)・砂糖		2kg	5パック
メッシュタイプ	Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
1.0mm/2.0mm	45	冷凍	2年

無糖

原材料名		内容量(1パック)	1ケース(入り数)
栗(国産)		2kg	5パック
メッシュタイプ	Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
1.0mm/2.0mm	収穫年度・品種・時期などにより変動いたします。	冷凍	2年



■和栗粒あん

2ミリ・4ミリサイズに裏漉しした栗実の炊き上げ商品です。昔ながらの栗餡に用いられます。濃厚な和栗の味わいを強調するのに最適な材料です。

原材料名		内容量(1パック)	1ケース(入り数)
栗(国産)・砂糖		2kg	5パック
メッシュタイプ	Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
2.0mm/4.0mmの混合	55	冷凍	2年



■無糖和栗粒実(1mm裏漉し)

1ミリサイズに裏漉しした栗実です。オリジナルを追求する方におすすめです。加糖しておりません。解凍後は速やかにご使用ください。

■無糖和栗粒実(2mm裏漉し)

2ミリサイズに裏漉しした栗実です。オリジナルを追求する方におすすめです。加糖しておりません。解凍後は速やかにご使用ください。



※写真は無糖和栗粒実(2mm裏漉し)

原材料名	内容量(1パック)	1ケース(入り数)	メッシュタイプ	Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
栗(国産)	2kg	5パック	1.0mm/2.0mm	収穫年度・品種・時期などにより変動いたします。	冷凍	2年

オリジナル和栗ペースト(留型)も承ります。



■粗ムキ栗甘露煮(ホール)

Ｌサイズの和栗を粗く剥き、丁寧に時間をかけて炊き上げました。
焼きまんじゅうや栗大福、洋菓子のデコレーション等にご利用ください。

原材料名	荷姿	固形量	内容総量	1ケース(入り数)
栗(国産)・砂糖	9L缶	6kg	10.5kg	1缶からの販売
	1号缶	1.9kg	3.5kg	6缶

Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
50	常温	3年



■和栗渋皮煮(ホール)

Ｌサイズの和栗を丁寧に時間をかけて炊き上げました。
焼きまんじゅうや栗大福、洋菓子のデコレーション等にご利用ください。

原材料名	荷姿	固形量	内容総量	1ケース(入り数)
栗(国産)・砂糖	スタンドパック	1kg	2.1kg	6パック

Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
50	常温	2年



■和栗渋皮煮(ワレ)

和栗渋皮煮(ホール)を製造する際に、炊き上げ工程で煮崩れしたものを利用し、製品化したものです。焼きまんじゅうや栗大福、洋菓子のデコレーション、具材等にご利用ください。

原材料名	荷姿	固形量	内容総量	1ケース(入り数)
栗(国産)・砂糖	スタンドパック	1kg	2.1kg	6パック

Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
50	常温	2年



■業務用和栗ボール

茶巾絞りで本格的な栗きんとんが作れるほか、
多様なトッピングや絞り出しモンブランの原料などにご利用いただけます。
事前準備が不要なため、人手不足の緩和、作業時間の短縮、業務効率の向上に貢献します。
メッシュ規格や大きさなど、お客様のニーズに合わせた柔軟なカスタマイズも可能です。

原材料名	内容量	1ケース(入り数)	メッシュタイプ
栗(国産)・砂糖	12個入	5パック	1mm/2mm

Brix(参考値)	流通・保存	賞味期限(開封前)
45±2	冷凍	1年



【常に安心して安全な製品を提供いたします】

ISO22000:2018認証取得 城川自然農場 第二工場(和栗製品)

ISO22000は「食品安全マネジメントシステム」に関する国際規格です。
HACCPの食品衛生管理手順をもとに食品安全のリスクを低減し、
安全なフードサプライチェーンの展開を実現します。



SHIROKAWA FACTORY CO.,Ltd.

株式会社 城川ファクトリー

〒797-1717 愛媛県西予市城川町下相1008-1

お問い合わせには即対応!お電話ください。

TEL.050-5482-3720

FAX.0894-82-0888 HP <https://shirokawa.jp>