

SHOEI NEWS

— Vol. 306, September 2025 —

SHOEI NEWS, published by SHOEI FOODS CORPORATION, will be delivered to you with a new design. We hope you enjoy it!



SICOLY® 冷凍ピューレを使用したアイスクャンディー

US クルミ 市況
国内・海外 乳製品 市況
南アフリカ オレンジ 市況
インドネシア パイナップル 市況
米国 ダークスウィートチェリー 市況
新商品のご案内
2025ジャパン・ケーキショー東京
出展のご案内
2025夏 デザート系かき氷トレンド情報
SICOLY® 冷凍アンセール RECIPE

CONTENTS

レシピ詳細は弊社営業担当まで
お問い合わせください。



USクルミ 市況



～ 7月末出荷レポート ～

8月8日に発表されたカリフォルニアクルミ協会の出荷レポートによると、7月末時点の2024年産のハンドラー(クルミの加工業者)受入れ数量は、606,319 ショートトン(以下st)(前年比73.6%)と大幅に減少、2023年産からの繰入在庫を含めた総供給量は701,061st(前年比72.7%)となっております。7月単月の出荷量は、殻付が4,843千ポンド(前年比61.7%)、剥実が26,436千ポンド(前年比71.4%)とそれぞれ前年を大きく下回っており、7月末までの累計出荷量についても、殻付が152,073千ポンド(前年比46.0%)、剥実が437,696千ポンド(前年比77.9%)と前年から大幅に減少しております。

殻付の主要出荷先においては、7月末までの累計出荷量は、前年比でインド(123.9%)、ドイツ(133.5%)が伸長するも、中東諸国において、価格メリットのある中国産へシフトしたことで出荷量が激減しております。(主要出荷先の出荷量は前年比で、トルコ27.1%、UAE13.9%、アルジェリア6.2%)

剥実における7月末の累計出荷量は、主要出荷先の中では、唯一ドイツ(前年比103.4%)への出荷が伸長した以外は、前年比でオランダ(70.8%)、スペイン(88.0%)、UK(81.0%)、日本(92.9%)、韓国(87.9%)と軒並み前年を割り込む状況となっております。また、米国内においてもUSDAの買い上げプログラムがなかったことで、前年比72.2%と大幅に減少しておりますが、前述の通り、総供給量が前年比73.6%と大幅に減少していることから、ほとんどのパッカーにおいては完売となっております。

2024年産は、7月に発生した熱波の影響により、色調の濃い「ダークカラー」のクルミが多くなるなど、品質面に影響が見られました。一方、2025年産の生育状況は現在のところ熱波に見舞われることもなく順調で、結実状況についても、昨年は地域によって「シングル」(一房に1粒のクルミが実る状態)が見られましたが、今年は主に「ダブル」(一房に2粒実る状態)となっており、全体として増産が見込まれています。

◆主要出荷先別の7月末累計出荷量

【殻付】			【剥実】				
出荷先	2023/2024	2024/2025	前年比	出荷先	2023/2024	2024/2025	前年比
アメリカ	17,710	10,624	60.0%	アメリカ	240,319	173,391	72.2%
ドイツ	9,109	12,159	133.5%	ドイツ	66,888	69,188	103.4%
イタリア	41,655	33,267	79.9%	スペイン	34,158	30,044	88.0%
スペイン	12,044	10,080	83.7%	オランダ	23,722	16,805	70.8%
トルコ	126,784	34,358	27.1%	UK	20,915	16,933	81.0%
UAE	30,140	4,182	13.9%	イスラエル	11,418	7,624	66.8%
アルジェリア	18,091	1,113	6.2%	日本	37,352	34,699	92.9%
インド	24,767	30,695	123.9%	韓国	34,111	29,980	87.9%
合計	330,250	152,073	46.1%	合計	562,129	437,696	77.9%

出典：カリフォルニアクルミ協会



国内 乳製品 市況



農林水産省によりますと6月の全国の生乳生産量は前年比101.9%と前年を上回り、北海道と全国計で11ヶ月連続前年を超えています。北海道では前年比103.8%と大きく上振れする一方で、都府県では前年比99.3%と前年をわずかに下回りました。

6月末の推定在庫量はバターで約32,000トン(前年比114%)、脱脂粉乳で約63,800トン(前年比118%)となっております。また6月のバター製造量は6,356トン(前年比120%)、脱脂粉乳製造量は13,059トン(前年比112%)と何れも前年を上回り増産となりました。生乳生産量が好調である一方で飲用向けが減退しており、バター・脱脂粉乳の加工に生乳が回っている構図が続いています。

農林水産省が公表する大口需要者価格はバター¥1,614/kg(税抜、前年比107%)、全脂粉乳¥1,013/kg(同103%)脱脂粉乳¥742/kg(同102%)でした。6月の乳価改定で値上がりしていますが、完全に値上げが反映されておらず7月以降も若干上がると予想されます。

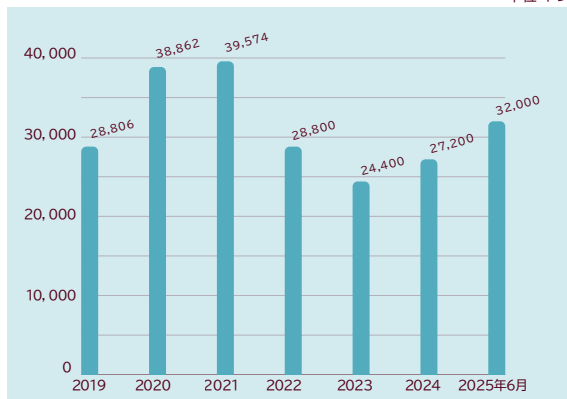
Jミルクは7月末に需給見通しを発表し、2025年度の生乳生産量は735万トン(前年比99.7%)と予想しております。5月に発表した需給見通しより1万トン増を見込んでおります。年度末に向けて徐々に生乳生産量がマイナス局面に入る予想は変えておらず、来年度にかけて需給が引き締まることも予想されます。ただ目先はバター・脱脂粉乳の増産が続いており当面在庫に余裕はありそうです。

直近のalic入札の結果は以下の通りになります。

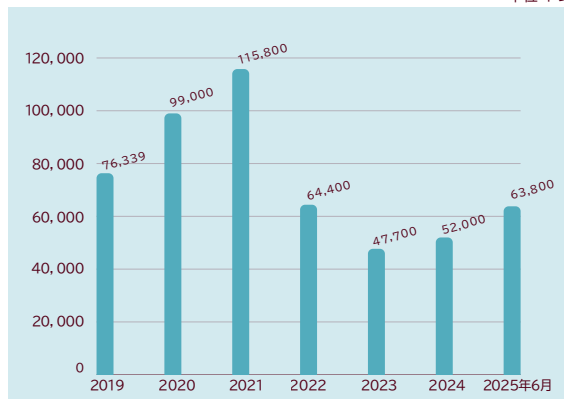
品名	入札日	入札数量	応札数量	落札数量	平均輸入価格	平均売渡価格	平均マークアップ
		(トン)	(トン)	(トン)	(/トン)	(/トン)	(/トン)
バター	2025/7/10	700	1,346	700	¥1,694,877	¥1,818,793	¥123,916
バター	2025/6/10	1,000	1,541	1,000	¥1,636,821	¥1,754,956	¥118,135
バター	2025/5/15	1,200	2,154	1,200	¥1,685,092	¥1,795,444	¥110,352

※マークアップ:alicの輸入価格と売渡価格の差額

◆バター推定期末在庫 単位:トン



◆脱脂粉乳推定期末在庫 単位:トン



MARKET REPORT



海外乳製品市況



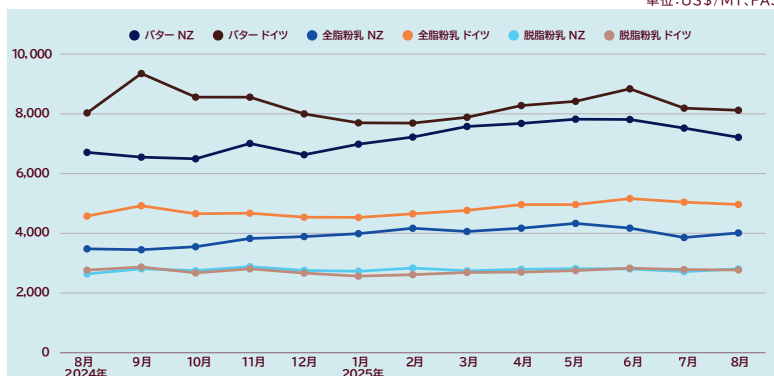
直近の海外乳製品相場は総じて乳脂肪系は反落している一方で、無脂乳固形分の相場は停滞しております。バターの上昇相場が止まり反落しており、全脂粉乳も脂肪を含んでいることから同様の傾向にあり、脱脂粉乳はほとんど動きが見られませんでした。

地域別に生乳生産量を見ていくと、前年比でNZは6月は114%、豪州は96%、欧州は100%、米国は103%となっております。NZは大幅増産ですが乾乳期に当たり、ほぼ生産がない時期であるため指標になりませんが、現段階では天候は良好でピークの10月に向けて増産が見込める環境です。豪州は反落となりましたが、米国は生産意欲も高く好調です。欧州は4月からプラスに転じ今後も天候が良好であれば維持できる見込みとなっております。

製品別にみた場合、NZバターはFAS条件でUS\$7,200/MT近辺と5月のUS\$8,000/MT近辺の最高値から徐々に下落しています。一方、欧州価格はUS\$8,120/MT近辺と6月のUS\$8,900/MT近辺からNZ同様に下落が見られます。生乳生産量がほぼ全地域でプラス推移していること、高値を嫌じたユーザーの抵抗があることが背景にあります。欧州も4月頃の生乳生産量のピーク時にバターの作り溜めがあまりできなかったようですが、徐々に製造が進んでおり若干余裕も出てきています。一方で、脱脂粉乳は需給が均衡している状態が続き値動きがほぼない状態となっております。

今後については欧州の生乳生産量の回復傾向が進み、バターの作り溜めが更に加速すれば価格の一段の下落も見られる可能性があります。NZの9月以降の生乳生産量も注目点になります。脱脂粉乳については大きな動きなく現行相場が継続すると予想されます。

単位:US\$/MT,FAS



国名	品目	2024年8月	2025年2月	2025年8月
NZ	バター	\$6,710	\$7,220	\$7,210
ドイツ		\$8,030	\$7,690	\$8,120
NZ	脱脂粉乳	\$2,640	\$2,835	\$2,800
ドイツ		\$2,770	\$2,620	\$2,770
NZ	全脂粉乳	\$3,480	\$4,170	\$4,010
ドイツ		\$4,580	\$4,650	\$4,970



南アフリカ オレンジ 市況



世界の2024/2025年度のオレンジ生産量は、昨年比約6万6千トン減の4,520万トンと推定されております。昨年まで不作や病害の影響を受けていた主要産地のブラジルにおいては、良好な天候および栽培面積の拡大により生産量が増加いたしました。エジプト・米国・トルコにおける天候不順による生産量減少の影響を受け、全体では微減となる見込みです。

弊社が取り扱っておりますオレンジセグメント缶詰の製造国である南アフリカにおいては、天候に恵まれたことや栽培面積が増えたことにより、昨年比1%増の170万トンとなる見通しです。今期は、弊社需要分を充分賄える分の製造が進んでいることから、これまでのオレンジセグメント缶詰のタイトな供給状況は、新物入船後(例年11月頃)より回復していく見込みとなります。

尚、オレンジ果汁に関しましては、昨年の大幅な価格高騰による世界的な需要の落ち着きや、ブラジル産原料の回復が背景にあり、ピーク時と比較すると価格は大幅に下落しております。一方、南アフリカにおける果汁向けの原料需要は、輸出量拡大により年々増加傾向となっており、果汁の製造予測量は昨年比4%増の5.7万トン見込みとなります。日本におけるオレンジ果汁の主な輸入元はブラジルやイスラエルとなりますが、今後南アフリカ産の果汁を使用した製品を、日本で目にする機会が出てくるかもしれません。

弊社の柑橘セグメント缶詰サプライヤーである オンダーバーグ Onderberg社においては、外皮を剥いたのち薄皮除去工程を一般的なアルカリ処理ではなく、手作業のナイフカットで行っております。これにより、加工後も果実本来の風味が生かされているのが特徴です。弊社ではパレンシアオレンジセグメント1号缶のほかに、グレープフルーツセグメント(ホワイト・マーシュ種)1号缶の取り扱いがございます。

詳しくは、弊社営業担当までお問い合わせください。



果樹園の様子



◆南アフリカ産製品ラインナップ



オレンジセグメント



グレープフルーツセグメント(ホワイト)



インドネシア パイナップル 市況



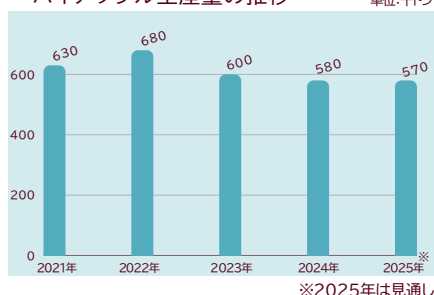
～ 2025年度も生産量が少ない状態が続く見込み ～

弊社のパイナップル缶詰サプライヤーであるインドネシアの グレート・ジャイアント・パイナップル Great Giant Pineapple社は、自社プランテーションで栽培・収穫したパイナップルを加工しており、同社の生産量はインドネシア全体の99%を占めております。同社によると、2025年の自社プランテーションにおける生産量は57万トンと前回から1万トン減を見込んでおり、過去4年間で最も少ない生産量となる見通しです。

2023年以降生産量が減少している背景には、2023年に発生したエルニーニョ現象による干ばつに見舞われたことが大きく起因しています。現在エルニーニョ現象は終息しておりますが、パイナップルは植付けから収穫までに1年半かかるため、すぐに状況の改善が難しい状況です。今年は降水量が少なく乾燥状態が続き、さらに高温傾向が重なっています。同社では複数のため池を設置し水の確保に努めていますが、それでも枯死率の上昇や原料の小玉化による歩留まり低下、収穫の遅れが発生しています。このような現状から、発注から製造までのリードタイムが長期化し、計画通りの製造・船積み が難しく遅れが発生しています。

インドネシアでは9月から雨季に入りますが、雨季に入っても降雨が不十分な可能性も懸念されるため、今後の気象状況によっては生産量予測を修正する可能性もございます。主要生産国であるタイやフィリピンも同様の状況にあり、世界的にパイナップル缶詰の供給は減少しています。一方で需要は引き続き堅調であるため、現地相場は高値で推移しています。

◆Great Giant Pineapple社
パイナップル生産量の推移



農園の様子



ため池



米国 ダークスウィートチェリー 市況



2025年の米国産ダークスウィートチェリーの総生産量は38万3,000トンと予測されており、2024年から4%増加する見込みです。最大の生産州であるワシントン州では、温暖で乾燥した気候に降雨も少なく、最適な気候条件となった為、生産量は昨年比29%増の26万トンになると予測されています。

一方、カリフォルニア州では、春に暴風雨と気温上昇が重なり、開花と受粉のタイミングに悪影響を及ぼした為、生産量は昨年より38%減(6万トン前後)になると予測されています。

現在弊社ではオレゴンヒルズ、オレゴンフルーツの2ブランド、商品サイズは1号缶とNo.300缶の取扱いがございますので、是非ご検討の程よろしくご願ひ申し上げます。

◆米国産ダークスウィートチェリー総生産量

単位:千MT				
2021年	2022年	2023年	2024年	2025年予想
367	223	354	367	383

出典:USDA(米国農務省)



ダークスウィートチェリー農園(オレゴン州ザ・ダレス地域)

<弊社取扱いダークスウィートチェリー缶詰製品>



オレゴンヒルズ
(ブランド)
1号缶×6、
No.300缶×24

オレゴンフルーツ
(ブランド)
No.300缶×24



NEW ITEMS

糖置換さつまいもダイス6.4mmのご案内



現在取り扱っております糖置換製品のラインナップ拡充に伴い、この度新商品「糖置換さつまいもダイス6.4mm」を発売致しました。

当該製品は加工に適している高系14号(日本品種)を皮付のままダイス状にカットし、糖置換加工をしました。

弊社の中国現地法人の青島秀愛食品有限公司で加工しております。同社が所在する「山東省」はさつまいもの主要な産地であることから、「地場で取れる新鮮且つ安全」な原料を調達し、原料の買い付けから最終製品迄一貫して管理を行っております。

ぜひ、秋・冬の商材としてご検討くださいます様、ご願ひ申し上げます。



低水分
活性

上品な
甘み

程よい
食感

用途

- チョコレートのコーティング
- トッピング
- 製菓・製パン、サンドクリームへの練りこみ 等

原材料名	さつまいも、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、水あめ/酸化防止剤(ビタミンC)
形状	6.4mm
荷姿	1kg×10袋/箱
保存方法	冷暗所
賞味期限	540日
原産国名	中国



チョコレートコーティングに



トッピングに



練りこみに

画像はイメージです。

インド産トマトペースト(ホットブレイク) 発売のご案内



この度、インド産のトマトを使用した新商品「トマトペースト20kg(ホットブレイク)」を発売いたしました。世界のトマト生産量2位であるインドは、収穫期間が長く、主要トマト生産国(中国、トルコ、米国、欧州、その他)とは異なる地理に位置するため、BCP(事業継続計画)の観点からご検討頂きやすい産地となっております。高い粘度を必要とするミートソース、カレー、ピザソースに向いているホットブレイク製法*のインド産トマトペーストを是非ご検討ください。

なお、コールドブレイク製法での製造も可能であることから、今後の取扱いについても検討しております。



インド産トマトペースト20kg(ホットブレイク)

原 材 料 : トマト
荷 姿 : 20kg×1袋
賞味期限 : 2年
保存方法 : 常温
糖 度 : 28%以上

製品特徴

✓ 濃縮したトマトの旨味

甘み、酸味のバランスが良いインド産のトマトをホットブレイク処理し約7倍に濃縮しました。濃縮することでトマトの味を強く感じることができます。

✓ 滑らかな食感

製造工程中で種・皮を除去しているため滑らかな食感が特徴です。



※画像はイメージです。



※ホットブレイク製法とは



ホットブレイクとは、トマトを破碎した後に高温で加熱し、トマト内のペクチン分解酵素を失活させる製法です。ペクチン分解が抑制されることで、高粘度となります。

2025 ジャパン・ケーキショー東京 出展のご案内



10月14日(火)～10月16日(木)の3日間、東京都立産業貿易センター浜松町館にて開催される「2025 ジャパン・ケーキショー東京」に出展いたします。弊社は協賛メーカーとして製菓材料各種、ナッツ製品、SICOLY® 製品等をご案内いたします。皆様のご来場を心よりお待ちしております。是非弊社ブースにお立ち寄りいただけますと幸いです。



2024年出展時のShoEiブース

2025 ジャパン・ケーキショー東京

- 主催** 公益社団法人 東京都洋菓子協会
一般社団法人 日本洋菓子協会連合会
- 日時** 10月14日(火)～10月16日(木)
10時～16時(ただし最終日は15時まで)
- 会場** 東京都立産業貿易センター浜松町館 2階・3階・4階
※昨年とは会場が異なります。
弊社ブース: 会場2階の奥

2025夏 デザート系かき氷トレンド情報



掲載情報は弊社商品の採用と関係はございません。弊社独自の視点で精選した魅力的な市場品をご紹介します！(本情報の詳細は弊社営業担当までお問い合わせください)

SHOEI NEWSでは8月号&9月号の2ヶ月にかけて、暑すぎる夏に最も注目を集めるスイーツ、「かき氷」を大特集！8月号に引き続き、今月号では、「ぼったり濃厚クリーミーなデザート系かき氷」を中心にご紹介いたします。

(※今人気を集める **かき氷のトレンド** キーワード また「旬の果物や野菜を使用した爽やかなかき氷」の特集は、「SHOEI NEWS8月号」に掲載しています。合わせてご覧ください。)

「ぼったり濃厚クリーミーなデザート系かき氷」をご紹介♪

クリームやムースといったデザートの要素を取り入れたかき氷が人気です。濃厚でクリーミーな口当たりなのに、ベースは氷なので口溶けがよく暑い夏でもスプーンが止まりません。後味はすっきりとして罪悪感は少なめですが、食べ応えは抜群。秋以降のフレーバー展開も注目です。

ケーキのようなかき氷

ネーミングからもスイーツを連想させるかき氷。
氷が瑞々しく暑い時季でも軽やかに食べることができます。



バナナ × シブースト

パリとろ香ばしい
(中に) 苦味のあるカラメルバナナビュール
アーモンドやピーカンナッツのキャラメリゼ



※シブーストクリーム：カスタードクリーム、ゼラチン、イタリアンメレンゲを混ぜ合わせたもの

S 約3,200円

トップのバナナスライスとシブーストクリーム※を目の前でキャラメリゼしてくれる演出が楽しい。全体は優しい甘さでフレッシュバナナミルクの味、食感のアクセントも楽しい。

かぼちゃ × ティラミス

パンPKシンード
ココアパウダー
(中に) パンPKシンードとタルト生地がザクザク



T 約1,800円

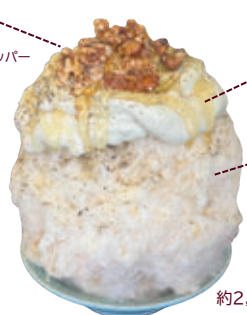
ぼったりとしたかぼちゃのペーストは濃厚で甘さ控えめ。表面の塩キャラメルソースは塩味が強め。中にはコーヒーチョコクリームとかぼちゃのクリーム。

大人向けのかき氷

チーズや洋酒を効かせた大人向けのかき氷。パンチがありますが苦味や酸味がアクセントとなりさっぱりと食べられます。

ハニーナッツ × ブルーチーズ

くるみ アーモンド はちみつ ブラックペッパー
ブルーチーズ エスプーマ
(中に) 自家製 チーズクッキー

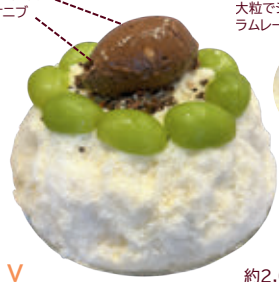


U 約2,700円

最初にはちみつやブルーチーズのこってりした味わい。食べ進めるとレモンピネガーの酸味や塩キャラメルソースの苦味でさっぱりと食べ終わり、2段階で楽しめる。

ラムレーズン × カカオ

カカオムース カカオニブ
(中に) 大粒でジューシーなラムレーズン



V 約2,000円

一口食べるとラムの香りが広がる大人のかき氷。シャインマスカットのフレッシュ感や、カカオムースやカカオニブのビター感がアクセントとなり味が引き締まる。

新定番は「甘じょっぱ系」かき氷

絶妙な甘じょっぱさとコクでクセになるかき氷。「味噌」、「みたらし」、「醤油」等の和素材が目立ちます。

いちじく × 味噌

くるみ はちみつ 削りチーズ
黒糖タルトクリーム
克蘭ブル
ガツンとしょっぱい!



W 約2,700円

甘じょっぱい西京味噌ソースとフレッシュいちじくソースが氷を覆う。トップの黒糖タルトクリームや中に隠れたこしあんが甘さのアクセントに。

さつま芋 × 紅茶

醤油せんべい
蜜芋クリームと合わせると甘じょっぱくなり癖になる美味しさ!
蜜芋クリーム
アールグレイシロップ



X 約1,800円

トップの蜜芋クリームはふわふわ食感でさつま芋の香りと甘味が強い。氷全体には紅茶のシロップが染み込み蜜芋クリームとの相性がよい。食べ進めるとたっぷりのこし餡が登場。

みたらし × チーズ

黒豆
みたらし蜜
チーズクリーム
(中に) 塩くるみがザクザク



Y 約2,000円

練乳ミルクがたっぷりと染み込んだ氷の上に、チーズクリームとみたらし蜜。甘さと塩味のバランスが絶妙。中には塩味のくるみ。後味は練乳ミルクのまろやかさが広がる。



冷凍アンセル 使用レシピのご案内 ＜エキゾチック・フランボワーズ＞

レシピ作成

エクラデジュール
Yohei Nakayama

オーナーシェフ 中山 洋平 氏



エクレールキャラメル エキゾチック

使用製品ご案内

冷凍アンセル エキゾチック
荷 姿：8.8kg(2.2kg×4)



材料

(13cm×3cm 40本分) 赤字:弊社製品

パートエクレール (g)	クランブル (g)	クレームパティシエール (g)	クレームディプロマットマロン (g)	バズアキャラメル (g)	シャンティーキャラメル (g)
牛乳 200	バター 300	牛乳 750	クレームパティシエール 1200	グラニュー糖 100	バズアキャラメル 200
水 200	グラニュー糖 300	加糖卵黄 144	マロンペーストアマロ 240	生クリーム35% 100	クレームシャンティー 500
無塩バター 200	アーモンドプードル 300	グラニュー糖 111	クレームシャンティー加糖8% 120	サワークリーム 50	加糖8%
グラニュー糖 12	薄力粉 360	薄力粉 60	冷凍ピューレ	無塩バター 20	
塩 4	色粉(黄色4号) 1	バニラペースト 3	フリユイ・ドゥ・ラ・パッション 50	塩 1.5	
薄力粉 240			マロングラッセコンステラシオン 適量		
全卵 430					

作り方

パートエクレール

- ①鍋に牛乳、水、バター、塩、グラニュー糖を入れ、沸かす。
- ②①に薄力粉を入れ混ぜ、再び火にかけ、炒る。
- ③②をミキサーにかけ、全卵を少量ずつ加え、適度な硬さまで混ぜ加える。
- ④天板に13cm×2.5cmに絞る。

クランブル

- ①全ての材料をロボクーブで混ぜ合わせ、絞れる硬さまで、熱を加え調整する。
- ②平口(ギザギザ)の口金で、エクレア生地の上に同じ大きさに絞る。
- ③170℃のオーブンで約55分焼成する。
(パートエクレールの上にクランブルがのっている状態)

クレームディプロマットマロン

クレームパティシエールを作り、全ての材料を混ぜ合わせる。

バズアキャラメル

- ①鍋にグラニュー糖を入れキャラメルを作る。
- ②①に沸かした生クリーム、サワークリームを入れ混ぜ合わせる。
- ③②にバター、塩を入れ混ぜ合わせ、冷水で冷ます。

組み立て

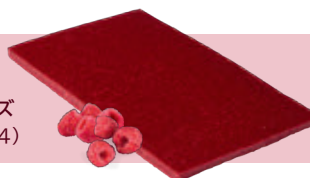
- ①焼成した、パートエクレールとクランブルを2cmにスライスをし、蓋と底に分ける。
- ②①の底にクレームディプロマットマロンを淵まで絞り入れ、5mm×13cmに切った冷凍アンセル エキゾチックを入れる。
- ③②の上部に、材料をすべて合わせたシャンティーキャラメルを絞り、2.5cm×13cmに切った冷凍アンセル エキゾチックを淵に乗せ、蓋を乗せ完成。



プチバゲット

使用製品ご案内

冷凍アンセル フランボワーズ
荷 姿：8.8kg(2.2kg×4)



材料

(60g分割 60本分) 赤字:弊社製品

バゲット生地 (g)	(パーカース%)
中力粉 2000	100
水 1560	78
塩 42	60
ユーロモルト 6	0.3
サフ セミドライイースト(金) 4	0.2

ガルニチュール

クリームチーズ 適量
冷凍アンセル フランボワーズ 適量

作り方

バゲット

- ミキシング ①中力粉に水1400g(70%)を入れ混ぜ合わせ、20分置く。(オートリズ)
②残りの水160g(8%)とイースト、ユーロモルトを混ぜ合わせ、①に加え混ぜ合わせる。
③②の中に塩を入れ混ぜ合わせる。(捏ね上げ温度20.8℃)
- フロアタイム 5℃以下の冷蔵庫で12時間休ませる。
- 分割 冷蔵庫から出し1時間常温で置き、1個60gで分割する。
- ベンチタイム 1時間休ませる。
- 成型 プチバゲット型に成型。
- ホイ口 温度28℃・湿度78%で約40分発酵させる。
- 焼成 250℃の平窯オーブンで、約20分焼成する。

組み立て

- ①焼き上がったバゲットに半分切れ目を入れ、クリームチーズを絞る。
- ②10cm×1cmにカットした冷凍アンセル フランボワーズを乗せ完成。

レシピ詳細は弊社営業担当までお問い合わせください。



SHOEI NEWSの配信登録は弊社営業担当又は、弊社HPお問合せフォームへ

紙冊子は発行月の中旬以降のお届けとなります。タイムリーに情報を受け取っていただけるよう、メルマガ配信切り替えをおすすめいたします！

令和7年9月発行 第306号 編集:正栄食品工業株式会社 ©SHOEI FOODS 2025

東京都台東区秋葉原5-7 お問い合わせ: <https://www.shoeifoods.co.jp/contact>

本社外報の内容は、著作権法により保護されています。無断での複製、転載、改変、再配布、または他の目的での利用を固く禁じます。許可なく本内容を利用した場合、法的措置を取る場合があります。

