山眞産業(株)花びら舎
商品の原料産地

ご希望の地産農産物のご要望に応じた加工を、小ロットから承ります。ご相談ください。

SDGs達成に向けた山眞産業株式会社花びら舎の主な取り組み

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための17の目標

SDGsとは2015年9月の国連サミットで採択された、国連加盟193か国が2016年から2030年の15年間で達成するために掲げた目標です。

「桜の食文化」の普及と桜の植樹や栽培を通して、桜まつりや桜名所とその地方・地域の活性化に取り組んでいます。

遊休農地・耕作放棄地の解消を目指した新たな農産物の栽培を支援し、地方・地域および日本農業の活性化に取り組んでいます。

B級品・規格外農産物の有効活用や皮ごと全部の農産物加工などで、食品ロス削減に取り組んでいます。

創業1955年から培った幅広いネットワークを活かし、得意先や仕入先だけでなく様々な企業・団体や自治体まで、多様な連携に取り組んでいます。

桜から始まる四季折々のスイーツ素材
山眞産業株式会社 花びら舎
since 1955

桜製品以外のラインナップ・レシピもこちら 桜の食品 検索
URL：https://www.yamashin-sangyo.co.jp

●本 社
名古屋市西区花の木二丁目12番10号　〒451-0062
TEL（052）521-0500　FAX（052）531-5230
●小牧工場・物流センター　愛知県小牧市東二丁目325番地
●東京営業所 / ●大阪営業所

桜商品の詳細はこちら！

2023.8.4000

花びら舎
Hanabira ya

桜素材カタログ

Japanese Flowers "Sakura"

桜から広がる、美味しい喜び

桜から始まる四季折々のスイーツ素材
山眞産業株式会社 花びら舎
since 1955

桜のスイーツ・ドリンク市場（マーケット）を創り出しました。

春の風物詩として、デパ地下やカフェなどを華やかに彩る
桜スイーツ・ドリンク・料理が一般的になったのは、意外にも最近の事です。
桜のスイーツといえるものは「桜餅」「桜あんパン」しかありませんでした。

山眞産業㈱花びら舎は、1998年伝統食材だった桜餅の葉を加工した食材を開発発売、
同時に今までになかった様々な桜の食を提案・発信し続けて10年あまり、
新たな市場を創り出した桜のスイーツ素材・食材のパイオニアです。

今や「桜の食」は、日本人はもちろん、
世界中から訪れる外国人観光客をも魅了しています。

こうした需要増加に対応して、食用桜を安定供給するための桜栽培に取り組み、
新たな国産産地づくりにも努めています。
これからも、日本の象徴でもある桜の文化を守り、発展させていきます。

History

「桜を食べる文化」の誕生は江戸時代、1717年に「桜餅」が売り出され、文化（1804～）のころには「桜茶」が流行、明治8年「桜あんパン」が生まれました。

江戸時代
桜餅・桜茶

明治初期
桜あんぱん

1998年、我社が伝統食材だった桜を加工した食材を発売して以降、次々に新製品も開発、「食べる桜」の世界を広げ、2010年ころには、デパ地下で先駆けて春の定番になりました。

現代
桜スイーツ
桜ドリンク
創作桜料理
etc…

Vision

四季折々のスイーツ素材

桜から始まる四季折々の花や葉（ハーブ）と
地産果実のスイーツ素材を開発し、
新たな価値と市場を創造します。

農と食の架け橋

農業者と食ユーザーの架け橋となり、
規格外農産物や遊休農地の有効活用で、
地方・農業の活性化に貢献します。

桜の世界発信

本物の桜を使った幅広い商品を開発し、
市場の更なる創出に努め、
そして、世界にも発信します。

桜文化の普及

桜の食や桜文化の普及と
桜の植樹を通して、桜名所・桜まつりと
地域や業界の活性化に貢献します。

食用桜の栽培

新たな桜産地の開拓と生産者の育成を図り、
栽培から販売まで一貫して取り組み、
国産桜商品を安定供給します。

食用に向いた品種の桜を栽培しています

桜花漬 | カンザン【関山】

古くから愛でられていた園芸種の八重桜「関山（カンザン）」は、30～40枚もの濃い紅色の花びらをビッシリつけた大輪の花です。八分咲きの花を丁寧に手摘みしています。

桜葉漬 | オオシマザクラ【大島桜】

伊豆大島や伊豆半島などで自生していた野生種の桜「大島桜」を栽培しています。大振りで幅広の柔らかい葉で、芳香成分のクマリンを多く含んでいます。

国産食用桜の安定供給とSDGs推進への取組み

日本の農業従事者の平均年齢は60代後半となり、後継者難です。
国産食用桜の栽培の情況はさらに深刻で危機的状況です。
そこで我社では、日本の象徴とも言える桜の文化を守るため、自ら新たな産地づくりに乗り出しました。
また、世界的な気候変動による不作も頻発するようになり、
その対策として既存産地とまったく異なる地方数カ所で栽培しています。
加えて、我社の食用桜栽培の取り組みは、地方の活性化とSDGs推進にも貢献するものであります。

Column

和のハーブティー

日本伝統のおもてなし
桜茶でお客様を迎えよう！

江戸時代から、湯呑の中で花が開くので縁起をかついで、結婚などのおめでたい席のもてなしには、季節に関わらず振る舞われてきました。世界中の人々が、日本の伝統文化を楽しみに来日している今こそ、ホテル旅館・飲食店の日本らしいおもてなしとして、桜茶がウエルカムドリンクにおススメです。

桜茶のいただき方

桜花漬（軸切がおススメ）を一輪、塩を払い落して湯呑に入れてお湯を注ぎます。花が開いて、桜の香りが立ちのぼります。

桜の効能

桜の花にある効能
美白・美肌・アンチエイジング

オリザ油化（愛知）は京都薬科大学との共同研究で桜の花から抗糖化作用のある成分抽出に成功し、商品化しました。抗糖化作用による「美白・美肌」「アンチエイジング」への効能が検証され、健康食品、化粧品素材として「桜の花エキス」を上市しています。当社に資料がございますので、ご興味のある方はお問合せください。

もっと「桜の文化」を知る！

『美味しい櫻』
史上初！桜の食を取り上げた豪華本

桜を、「食べる・見る・知る」の3つのテーマでご紹介。「食べる桜」では、ルーツや栽培加工の様子、全国有名菓子店の桜スイーツを多数掲載、桜の創作レシピも公開。「見る桜」では名所・名桜案内のほか、桜の芸術作品を、「知る桜」では桜の知識・歴史や物語も紹介しています。

■編著者：平出 眞
山眞産業株式会社花びら舎
代表取締役
■定価：3,000円（税別）
■発行所：株式会社旭屋出版
■有名書店やネットで発売中

使いやすい！桜のオススメ素材

人気素材

Wサクラシリーズ（ダブル）

桜花と桜葉のW配合

桜の味と香りと色が楽しめる！

桜花と桜葉をミックスし、さらに使いやすくしたシリーズです。

1

2

3

[Wサクラ・プラス]使用量の目安

1. クリーム、ムース、プリンに（3%）
2. 焼き菓子やパンに（5〜8%）
3. お料理に

これひとつで桜の色、味、香り万能素材！

一番人気！

加糖ペースト

Type 1

桜花漬のサクランボを思わせる味と、桜葉漬の桜餅の香りを組み合わせた、桜色の加糖ペーストです。香料不使用。

- Wサクラ・プラス

※無着色のタイプもあります。

チョコレートの混ぜ込みに

Wサクラパウダー 使用

Wサクラクランチ 使用

カンタン！かけたり、混ぜたり使いやすい！

パウダー・クランチ

Type 2

Wサクラ・プラスをフリーズドライ加工しました。

- Wサクラパウダー

- Wサクラクランチ

幅広い用途に使えるエキスの決定版！

濃縮エキス

Type 3

国産の桜花と桜葉ペーストから抽出した、濃縮したエキスです。香料・着色料不使用。

- Wサクラ・エクストラクト（国産）

生桜の花シリーズ（フレッシュ）

国産桜

塩漬けにしないから甘酸っぱくてフルーティーな味わい！

摘みたての生の桜花を糖漬け加工

桜本来のフレッシュな風味

ドリンクやゼリーに！

- 生桜の花エキスシロップ（フレッシュ）

摘みたての生の桜花を糖液に漬け込み、エキスを抽出したシロップです。

スイーツ、料理などへの混ぜ込みに！

- 桜花ペースト（国産）無塩

桜の花をふんだんに使用したフルーティーな味、香りのペーストです。

トッピングやドリンクに！

- 四季のゼリーさくら

桜の花エキスシロップを使用した爽やかでフルーティーな香りのゼリーです。

かけるだけで春を演出！

- フレッシュ桜ソース（国産桜）

桜花ペースト（国産）無塩を使用したフルーティーな味わいのデザートソース。

ムース、ソース、クリームに！

- 生桜の花ピューレ（フレッシュ）

フルーツピューレと同感覚でお使い頂けます。

手軽で便利！

手軽なオペレーション

手間なしで

そのまま使える！

揉んで絞るだけ！

- 四季のゼリーさくら

香料不使用、フルーティーで爽やかな風味のゼリー

かけるだけ！

- フレッシュ桜ソース（国産桜）

香料不使用、フルーティーな味わいのデザートソース

手軽にホイップ

- さくらホイップ（国産桜）

国産のサクラパウダーを使用した桜風味

さくさく食感が楽しい

- さくらパールチョコ（国産桜）

淡い桜色で春らしく華やかさを演出

桜モンブランに最適

- なめらか桜あんペースト

桜葉ペースト使用のため、口金に詰まりません

スイーツ

生クリームや生地の混ぜ込みも綺麗な桜色に。トッピングや添えるだけでも春色を演出できます。

弊社、桜素材を使用したレシピはこちら

生菓子に

桜とベリーのムース
生（フレッシュ）桜の花ピューレ使用

桜ロールケーキ
Wサクラ・プラス（生地に5%、クリームに3%）、桜花蜜漬シート　使用

桜パンナコッタ
フレッシュ桜ソース（国産桜）　使用

おすすめ素材

Wサクラ・プラス
手軽に桜を表現

フレッシュ桜ソース（国産桜）
フルーティーで華やかな味わい

生（フレッシュ）桜の花ピューレ
無塩ですっきりフルーティー
フルーツピューレ感覚で

チョコレートに

ボンボンショコラ
Wサクラパウダー　使用

桜クランチチョコ
Wサクラクランチ、Wサクラパウダー　使用
ハナマルキ：フィアンティーヌピンク　使用

桜のホワイトチョコようかん
Wサクラ・プラス　使用

おすすめ素材

Wサクラクランチ
サクサク食感で桜の味とアクセントをプラス

Wサクラパウダー
混ぜ込みやトッピングに

Wサクラ・プラス
ガナッシュなどに混ぜ込んで

焼き菓子に

Wサクラ・プラスは定番レシピに数%加えるだけで春の商品に！

桜のパウンドケーキ
Wサクラ・プラス
Wサクラクランチ　使用

桜のマドレーヌ
Wサクラ・プラス（約8%）　使用

デコレーションさくらクッキー
桜花塩漬、Wサクラクランチ、Wサクラ・プラス　使用

おすすめ素材

Wサクラ・プラス
手軽に桜を表現

桜葉ミンチ
桜の風味をしっかり出したい時に

桜葉パウダー
水分を加えたくないものに

ギフト用に

桜カステラ
Wサクラ・プラス　使用

桜みるく餡の抹茶まんじゅう
桜あん
または、Wサクラ・プラス　使用

桜と抹茶のバームクーヘン
Wサクラ・プラス　使用

おすすめ素材

Wサクラ・プラス
手軽に桜を表現

桜あん
乳製品とも相性抜群

桜花蜜漬シロップ入
花もシロップもまるごと使える

ゼリーに

桜パフェ
さくらホイップ（国産桜）、桜あん、四季のゼリーさくら使用

桜のさっぱりわらびもち
生（フレッシュ）桜の花エキスシロップ使用

桜とチェリーのゼリー
生（フレッシュ）桜の花エキスシロップ、桜花蜜漬シート　使用

おすすめ素材

四季のゼリー さくら
見た目と食感のアクセントに

生（フレッシュ）桜の花エキスシロップ
無塩でさわやかフルーティー
果汁感覚で使える

桜花蜜漬シロップ入
花もシロップもまるごと使える

トッピングに

桜のカップデザート
四季のゼリー さくら、桜花蜜漬シート、さくらパールチョコ（国産桜）使用

桜のリーフパイ
Wサクラパウダー　使用

桜のシュークリーム
Wサクラパウダー、桜花蜜漬シート　使用

おすすめ素材

桜花蜜漬シート
シートからはがすだけですぐ使える

Wサクラパウダー
吸湿しにくく可愛い桜色
ふりかけるだけで華やかに

さくらパールチョコ（国産桜）
見た目と食感のアクセントに

さくらホイップ（国産桜）
解凍するだけでお手軽に

パン

焼き上げても桜の香りはそのままに、
混ぜ込みやトッピングにもピッタリです。

カフェ

のせる・添える・混ぜるだけ。
手軽に華やかな桜のメニューが作れます。

弊社、桜素材を
使用した
レシピはこちら

生地への練りこみに

食パン
Wサクラ・プラス　使用

桜メロンパン
桜花塩漬軸取、
Wサクラ・プラス　使用

桜葉とチーズのパン
桜葉ミンチ　使用

おすすめ素材

Wサクラ・プラス
手軽に桜を表現

桜葉ミンチ
塩気をきかせて惣菜パンなどに

桜葉カット
具材感覚で混ぜ込んでも

冷たいドリンクに

桜のクリームソーダ
生(フレッシュ)桜の花エキスシロップ
使用

四季のゼリー
四季のゼリーさくら　使用

アイス桜ラテ
Wサクラ・プラス、
さくらパールチョコ(国産桜)　使用

おすすめ素材

四季のゼリー さくら
便利な口栓つきのゼリーです

さくらパールチョコ(国産桜)
見た目と食感のアクセントに

さくらホイップ(国産桜)
解凍するだけでお手軽に

トッピングに

さくらクロワッサン
Wサクラクランチ、
桜花蜜漬シート　使用

桜のクリームパン
Wサクラ・プラス、
桜花蜜漬シート　使用

さくらデニッシュ
さくらホイップ(国産桜)、桜花蜜漬シート、
Wサクラパウダー　使用

おすすめ素材

Wサクラクランチ
見た目と食感のアクセントに

Wサクラパウダー
吸湿しにくく可愛い桜色
ふりかけるだけで華やかに

さくらホイップ(国産桜)
解凍するだけでお手軽に

Wサクラ・プラス
アイシングやクリームに混ぜて

温かいドリンクに

さくらラテ
Wサクラパウダー、桜花塩漬、
なめらか桜あんペースト(国産桜)
使用

桜茶
桜花塩漬軸取　使用

甘酒でも
おすすめ

さくらミルク
Wサクラ・プラス　使用

おすすめ素材

Wサクラパウダー
ふりかけて桜の色と風味をプラス

桜あん
ホットミルクに加えても

Wサクラ・プラス
かわいい桜を表現

アレンジメニューに

フルーツサンド
さくらホイップ(国産桜)
使用

無塩バターに
混ぜるだけ
バゲットやカナッペに

桜花バター(左)・桜葉バター(右)
桜花ミンチ、桜葉ミンチ　使用

桜あんぱん
さくらホイップ(国産桜)　使用

おすすめ素材

桜花ミンチ、桜葉ミンチ
バターやマヨネーズに混ぜて
味と食感のアクセントに

さくらホイップ(国産桜)
解凍するだけでお手軽に

桜あん
バターやチーズとも相性抜群

Wサクラ・プラス
マヨネーズやクリームに混ぜて

デザートに

さくらプリン
なめらか桜あんペースト(国産桜)、
桜花塩漬軸取　使用

桜かき氷
四季のゼリーさくら　使用

さくらアイス
Wサクラ・プラス　使用

おすすめ素材

なめらか桜あんペースト(国産桜)
プリンやムースなどの生菓子に

フレッシュ桜ソース(国産桜)
フルーティーで華やかな味わい

Wサクラクランチ
見た目と食感のアクセントに

桜花塩漬軸取
塩抜きしてトッピングに

創作料理

和・洋・中ジャンルを問わず、温かい料理にも冷たい料理にも、
桜の香りと風味をそのまま活かせます。

居酒屋・バル

簡単な調理やアレンジだけで
春らしい一品が実現できます。

弊社、桜素材を
使用した
レシピはこちら

ドレッシング、ソースに

桜ドレッシングのサラダ
桜花塩漬軸取、
Wサクラ・プラス　使用

桜香るエビマヨ
桜花ミンチ、桜葉パウダー、
桜花塩漬軸取　使用

**ローストビーフ
さくらのソース添え**
生（フレッシュ）桜の花ピューレ　使用

おすすめ素材

Wサクラ・プラス
マヨネーズやドレッシングに混ぜて

桜花ミンチ
いつものソースに加えて香りと
食感のアクセントに

生（フレッシュ）桜の花ピューレ
無塩ですっきりフルーティー
フルーツピューレ感覚で

お酒に

桜ビアカクテル&桜ハイボール
Wサクラパウダー、
生（フレッシュ）桜の花エキスシロップ、
桜花蜜漬シロップ入 使用

さくらモヒート
桜花蜜漬シロップ入　使用

桜のソルティドッグ
桜葉パウダー
桜花塩漬軸取　使用

おすすめ素材

生（フレッシュ）桜の花エキスシロップ
無塩でさわやかフルーティー
果汁感覚で使える

桜花蜜漬シロップ入
花もシロップも丸ごと使える

桜葉パウダー
塩味と桜の香りをアクセントに

揚げ物、焼き物に

桜風味のチキンソテー
桜花ミンチ、桜葉ミンチ、
桜花塩漬軸取、桜葉漬　使用

桜葉のミルフィーユカツ
桜葉漬、桜花塩漬軸取　使用

春の天ぷら桜仕立て
桜葉漬、桜花塩漬軸取、
桜葉ミンチ　使用

おすすめ素材

桜葉漬
巻いたり、敷いたり多様に使える

桜花ミンチ
花びらの風味と食感がアクセントに

桜葉ミンチ
ハーブ感覚で風味付けに

おつまみに

桜のからあげポテト
Wサクラパウダー、
Wサクラ・プラス、桜花塩漬軸取
使用

桜風味の焼き鳥
桜花ミンチ、桜葉ミンチ、
桜葉漬、桜花塩漬軸取　使用

春のアヒージョ
桜葉ミンチ、桜花塩漬軸取　使用

おすすめ素材

桜花ミンチ
花びらの風味と食感がアクセントに

桜葉ミンチ
ハーブ感覚で風味付けに

Wサクラパウダー
まぶしたりふりかけるだけで
桜風味に

麺、ごはんものに

さくらおこわ
桜花塩漬　使用

さくらうどん
Wサクラ・プラス　使用

さくらのパスタ
桜花ミンチ、桜葉ミンチ、
桜花塩漬軸取　使用

おすすめ素材

桜花ミンチ
花びらの風味と食感がアクセントに

桜葉ミンチ
ハーブ感覚で風味付けに

Wサクラ・プラス
麺に練り込んだり、あんかけに加
えて桜を表現

デザートに

桜のミニパフェ
四季のゼリーさくら、
さくらホイップ（国産桜）、
Wサクラクランチ　使用

食後にぴったりな
デザートが簡単に！

ヨーグルトとも
好相性！

さくらのかき氷
生（フレッシュ）桜の花エキスシロップ、
桜花塩漬軸取　使用

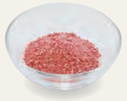
さくらいろパンナコッタ
フレッシュ桜ソース（国産桜）、
桜花蜜漬シロップ入　使用
伊那食品工業（株）：
クリーミーパンナコッタの素　使用

おすすめ素材

フレッシュ桜ソース（国産桜）
フルーティーで華やかな味わい

生（フレッシュ）桜の花エキスシロップ
無塩でさわやかフルーティー
果汁感覚で使える

Wサクラクランチ
見た目と食感のアクセントに



ニーズに合わせて選べる桜素材のラインナップ

スイーツからお料理、ドリンクまで様々な用途でご利用いただける豊富なラインナップを展開しています。
桜素材のそれぞれの特徴はこちらをご参考ください。

桜素材のポジショニングマップ

桜のある暮らし

小売用商品

ショーケース上やレジ横でのご販売、桜商品の詰め合わせや
贈答セットに組み込むなど、販売アイテムとしてもご活用いただけます。

花びら舎商品

桜茶(桜花漬)
・内容量:20g
・商品サイズ:115×105×5mm
・ケース:12袋×12箱

桜花びらジャム
・内容量:110g
・商品サイズ:57×57×68mm
・ケース:24本入

桜のハニーシロップ
・内容量:145g
・商品サイズ:155×45×45mm
・ケース:6本×6箱

桜の花シロップ漬
・内容量:100g
・商品サイズ:140×80×20mm
・ケース:12袋×12箱

桜あん
・内容量:250g
・商品サイズ:150×125×20mm
・ケース:12袋×12箱

手づくり和菓子工房
桜の葉(国産)、桜の葉(中国)
・内容量:10枚入真空パック
【国産】
・商品サイズ:230×140×2mm
・ケース:10袋×1箱
【中国】
・商品サイズ:200×140×2mm
・ケース:10袋×8箱

手づくり和菓子工房
日本の花"桜"(桜の花塩漬)
・内容量:30g
・商品サイズ:130×110×10mm
・ケース:10袋×9箱

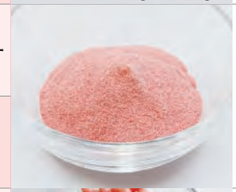
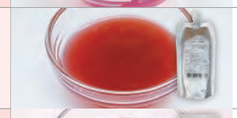
業務用

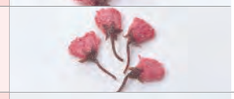
桜素材一覧

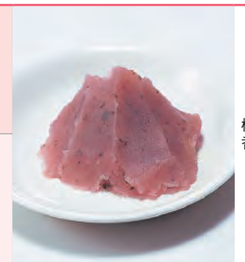
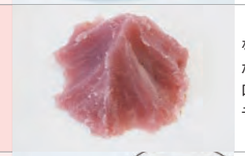
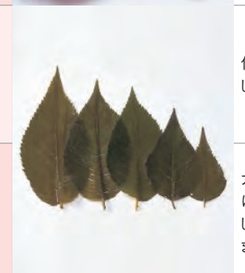
本物の桜花・桜葉を使った自然な味・香り・色※を最大限活かした、60種類以上の品揃え!

桜素材の詳細はこちら

※一部製品には着色料・香料を使用しています。

商品名	商品イメージ	商品説明	商品荷姿(商品コード)	主要原料産地	味/おすすめ用途/参考使用量	備考
Wサクラ・プラス		脱塩した桜花漬、桜葉漬を使用した製菓・製パン用の桜ペーストです。これ一つで桜の色・味・香りを表現できます。	500g×20袋(504171) 100g×15袋×2合(504152)	中国	フルーティーな甘さとほのかな塩味(桜もちの風味) ケーキ、ムース、焼き菓子、パン、料理などの練り込みに (参考使用量 生菓子:3~5% 焼菓子:5~8%)	糖度 約65±2°Bx コチニール色素使用
Wサクラ+国産プレミアム		Wサクラ・プラスの国産原料(桜花漬・桜葉漬)を使用した商品です。	500g×20袋(504194)	日本		
AF Wサクラ・プラス(国産桜)		国産の桜花と桜葉のW配合。ご希望の多かったアルミフリー商品です。	500g×20袋(504276)	日本		糖度 約65±2°Bx クチナシ色素使用 アルミフリー
Wサクラ・無着色		Wサクラ・プラスと同配合で、着色料を加えていないためお好みの色素をお使い頂けます。 国産もご用意しました。	1kg×10袋(504151)	中国		糖度 約65±2°Bx
Wサクラ・無着色(国産)			1kg×10袋(504224)	日本		
Wサクラクランチ		Wサクラ・プラスをフリーズドライ加工し、クランチにしました。 国産もご用意しました。 ※砕けやすい為お取り扱いにはご注意ください。	500g×10袋(504232) 30g×15袋×2合(504233)	中国	フルーティーな甘さとほのかな塩味(桜もちの風味) トッピング、チョコレート等への混ぜ込みに	コチニール色素使用 弊社桜葉エキス香料 弊社桜花エキス香料 使用
Wサクラクランチ(国産)赤ビート色素			500g×10袋(504284) 30g×15袋×2合(504283)	日本		赤ビート色素使用 弊社桜エキス使用
Wサクラパウダー		Wサクラ・プラスをフリーズドライ加工し、パウダー状にしました。 国産もご用意しました。	500g×10袋(504237) 30g×15袋×2合(504234)	中国		コチニール色素使用 弊社桜葉エキス香料 弊社桜花エキス香料 使用
Wサクラパウダー(国産)赤ビート色素			500g×10袋(504279) 30g×15袋×2合(504280)	日本		赤ビート色素使用 弊社桜エキス使用
さくらパールチョコ(国産桜)		桜チョコレートを小麦クランチにコーティングしました。サクッとした食感が楽しめます。 ※砕けやすい為お取り扱いにはご注意ください。 ※臭い移り・退色にご注意ください。	50g×15袋×2合(504286) 500g×10袋(504287)	日本	トッピングに	赤ダイコン色素・赤ビート色素使用 香料使用 23℃以下の冷暗所で保存 物流温度帯:冷蔵
Wサクラ・エクストラクト(国産)		国産の桜花と桜葉をダブルで使用したペーストから抽出した 、桜水来の香り豊かな 濃縮エキスです。少量添加するだけでワンランク上の上質な桜の味がつけられます。	1kg×12本(504256)	日本	甘い 各種製菓・飲料向け (参考使用量:0.5%~)	
生桜の花エキスシロップ		摘みたての生の桜花を糖液に漬け込み、エキスを抽出したシロップです。 無塩タイプなので爽やかでフルーティー、果汁と同感覚でお使い頂けます。	500g×10袋(504240)	日本	甘酸っぱい(フルーティー) ゼリー、ドリンクに	冷蔵 糖度 約43±3°Bx 無塩
四季のゼリーさくら		新鮮な桜の花から抽出したエキスを使用した爽やかでフレッシュな香りのゼリーです。	500g×20袋(504274)	日本	甘酸っぱい(フルーティー) トッピング、ドリンクに	糖度 18±2°Bx パープルキャロット色素使用
桜ダイスカットゼリー(国産桜)		国産桜を使用した約7mmのダイスカットゼリーです。	500g(固形量約300g)×20袋(504009)	日本	甘酸っぱい(フルーティー) トッピング、ゼリー、ドリンクに	糖度 約25±2°Bx クチナシ色素使用 弊社桜エキス使用 香料使用
フレッシュ桜ソース(国産桜)		新鮮な桜の花を糖漬加工したペーストを使用しています。フルーティーな味わいのデザートソースです。かけるだけで季節感を演出できます。	300g×6本×4箱(504275)	日本	甘酸っぱい(フルーティー) トッピングに	糖度 約60±2°Bx パープルキャロット色素使用
さくらホイップ(国産桜)		国産のサクラパウダーを使用した、桜風味のホイップクリームです。 解凍するだけで手軽に使用できます。	500ml×20本(504278)	日本	甘い トッピングに	冷凍 クチナシ、パプリカ、赤ビート色素使用 香料使用

商品名	商品イメージ	商品説明	商品荷姿（商品コード）	主要原料産地	味/おすすめ用途/参考使用量	備考
桜花塩漬（国産）		国産・八重桜の花を白梅酢に漬け込み、塩漬けにしました。	1kg×10袋（504018） 80g×15袋×2合（504119）	日本	濃い塩味 トッピング、桜茶	
桜花塩漬軸取（国産）		上記を1輪ずつ切り離し、軸の長さを約1cmに切り揃えました。	お徳用 15kg（504269） 1kg×10袋（504025） 少量パック 100g×15袋×2合（504268）			要在庫確認 リードタイムをいただくことがございます
桜花塩漬軸切 5mm		日本から持ち込んだ苗木を中国で栽培し、国産品と同様に加工しました。 軸の長さは5mmと2cmの2種類をご用意しました。	100花×100袋（504041）	中国	濃い塩味 トッピング、桜茶	
桜花塩漬軸切 2cm			100花×100袋（504035）			
桜花塩漬花びら		桜花漬の花びらのみを丁寧に摘み取りました。	1kg×10袋（504040）	中国	濃い塩味 生菓子、焼き菓子、料理などへの混ぜ込みに	
桜花塩漬花びら（国産）			お徳用 10kg（504270） 1kg×10袋（504014） 少量パック 100g×15袋×2合（504264）	日本		要在庫確認
桜花蜜漬 シロップ入		軸を切った桜花漬を塩抜きし、シロップに漬け込みました。 「桜花塩漬シロップ入（国産）」は、国内産の桜花を使用しています。	500g（約150花）×10袋（504059） 100g（約25～30花）×15袋×2合（504106）	中国	甘い ゼリー、ドリンクに	シロップ糖度 約56±5°Bx 赤キャベツ色素使用
桜花蜜漬 シロップ入（国産）			500g（約85～100花）×10袋（504085）	日本		
桜花塩漬シート（国産）		桜花塩漬および桜花蜜漬をシートに一花ずつ丁寧に並べて殺菌包装しました。取り出してそのまま使用できます。	50花×120袋（504081）	日本	塩味 トッピングに	桜花塩漬シートは国産と中国産で荷姿が異なるためお気を付けください。
桜花塩漬シート			100花×50袋（504053）	中国		
桜花蜜漬シート			100花×50袋（504056）		甘塩っぱい トッピングに	
桜花ミンチ		桜花漬を塩抜きし、ミンチ状に加工しました。	1kg×10袋（503196）	中国	薄い塩味 生菓子、焼き菓子、料理などへの混ぜ込みに（参考使用量：2%～）	
			100g×15袋×2合（504104）			
桜花ミンチ（国産）			1kg×10袋（503219）	日本		
桜花ペースト		桜花漬の花びらを塩抜きし、ペースト加工して加糖しました。	1kg×10袋（504049）	中国	甘塩っぱい 生菓子、料理などへの混ぜ込みに（参考使用量：10%～）	糖度 約60±2°Bx
			100g×15袋×2合（504105）			
桜花ペースト（国産）無塩		摘みたての生の桜花を十分に糖液に漬け込んだ後、水分を切り、ペースト状に加工しました。しっかりとしたフルーティーな味・香りです。	1kg×10袋（504084）	日本	甘酸っぱい（フルーティー） 生菓子、料理などへの混ぜ込みに（参考使用量：10%～）	冷蔵 糖度 約60±2°Bx 無塩
生（フレッシュ）桜の花 ピューレ		摘みたての生の桜花を糖液に漬け込み、丸ごとピューレに加工しました。すっきりフルーティーな無塩タイプなのでフルーツピューレと同感覚でお使い頂けます。	500g×10袋（504241）	日本	甘酸っぱい（フルーティー） ムース、クリームに（参考使用量：10%～）	冷凍 糖度 約50±2°Bx 無塩
桜花FDホール		軸切り桜花漬を塩抜きし、フリーズドライ加工しました。	50g×10袋（503011）	中国	薄い塩味 トッピングに	

商品名	商品イメージ	商品説明	商品荷姿（商品コード）	主要原料産地	味/おすすめ用途/参考使用量	備考
桜あん		桜葉ミンチを練りこんだ、香り豊かな餡です。	1kg×12袋（503389）	中国産桜葉	甘い 生菓子、パンに	糖度 約57±2°Bx コチニール色素使用
			250g×50袋（530113）			
桜あん（国産原料）			1kg×12袋（503390）	国産桜葉・手亡豆		
			250g×50袋（503245）			
なめらか桜あん ペースト（国産桜）		なめらかな国産桜葉のペーストを練こんだ、香り豊かな桜あんです。 口金に桜葉が詰まることが無いのでモンブランに最適です。	1kg×12袋（503262）	国産桜葉	甘い 生菓子・洋菓子・パンに	糖度 約57±2°Bx クチナシ色素使用 ミョウバン無添加
桜花エキス香料		桜花漬、桜葉漬からアルコール抽出した天然エキスの香料です。	褐色PET瓶1kg×6本（540175）	中国	ほぼ無味 生菓子、焼き菓子、料理に（添加量：0.1～0.2%）	
桜葉エキス香料			褐色PET瓶1kg×6本（540169）			
桜葉漬（伊豆産）		伊豆特産の大島桜の葉を塩漬けにしました。各種サイズをご用意しています。	缶入り	日本	塩味 生菓子、焼き菓子、料理に	サイズによって荷姿が異なります。
			500枚入りの真空パック			
桜葉漬		大島桜の葉を塩漬けにしました。中国産は1枚ずつ丁寧に手洗いし真空パックにしています。少量パック（50枚）もございます。	500枚入りの真空パック	中国		
			50枚×100袋 MSサイズのみ（503036）			
桜葉ミンチ		桜葉を風味が充分に出るまで塩漬けし、ミンチ状に加工しました。	1kg×10袋（503040）	中国	塩味 生菓子、焼き菓子、パン、料理に（参考使用量：1～2%）	
			100g×15袋×2合（504107）			
桜葉ミンチ（国産）			1kg×10袋（503125）	日本		
桜葉カット		桜葉を風味が充分に出るまで塩漬けし、3～4ミリ角にカット加工しました。	1kg×10袋（503114）	中国	塩味 生菓子、焼き菓子、パン、料理に（参考使用量：1～2%）	
桜葉カット乾燥		上記「桜葉カット」を乾燥させました。	1kg×10袋（503195）	中国	塩味 生菓子、焼き菓子、パン、料理に（参考使用量：1～2%）	
桜葉パウダー		桜葉を風味が出るまで充分に塩漬けし、乾燥させて粉末加工しました。	1kg×10袋（503022）	中国	塩味 生菓子、焼き菓子、パン、料理に（参考使用量：1～2%）	
			30g×15袋×2合（503240）			
桜葉パウダー（国産）			1kg×10袋（503215）	日本		