山眞産業(株)花びら舎
商品の生産地域

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

四季商品の
詳細はこちら！

2023.12.4000

花びら舎
Hanabira ya

四季素材カタログ

Four Seasons in Japan

花と葉と地産果実のスイーツ素材

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

桜から始まる、四季折々の

花(ハーブ)や葉と地産農産物

四季の味わいに心癒される日本の食文化、季節を彩る花や葉と、地産果実。
山眞産業・花びら舎は、桜食材のパイオニアとして培った加工技術や提案力を生かし、
その季節ならではの四季の喜びを、素材に込めてお届けします。
一味違ったテイストやフレーバー、ユニークなビジュアルのご提案、
産地や品質、素材の美味しさにこだわり、使いやすくアレンジしやすい加工素材をレシピとともに発信。
心にも体にも優しい天然素材を生かしたラインナップ。
私たちは、桜から始まる四季折々の花(ハーブ)・葉や特色のある地産農産物のスイーツ素材で、
新たな市場と食文化を創造していきます。

選ばれる理由

1 安心・安全素材へのこだわり
体に優しい天然素材、
厳選された
良質なものだけを使用。

2 産地が明確な国産食材
農業生産者と直接関わり、
各地の特色ある地産食材を使用。
地域ブランドを訴求できます。

3 豊富な食材アイテム
ペースト、エキス、ソース、
パウダーなど様々な形状をご用意。
お探しの素材が見つかります。

4 食の未来のために
地産農産物・規格外農産物や
遊休農地の有効活用などで、
農業と地方の活性化に貢献します。

多彩な四季の食材で、一年を通して美味しく彩る、メニュー提案が可能に。

桜素材のパイオニア
山眞産業・花びら舎だから
お届けできる
四季の食材バリエーション

春

桜 桜製品は「桜素材カタログ」をご覧ください

夏

ミント 【愛知県東三河産】 手摘みの国産ミントの葉を加工！ 差別化が図れるプレミアム素材 P.5

青しそ（大葉） 【愛知県東三河産】 爽やかな香りが和食だけでなく 各種料理からスイーツまで使える和のハーブ P.6

バタフライピー 天然の鮮やかな青色 酸による色の変化でドラマティックな演出も P.7

ハイビスカス アントシアニンが織りなす自然色で トロピカルで鮮やかな赤色を演出 P.8

秋

紅葉（もみじ） 【岐阜県産】 秋は紅葉！ほうじ茶と紅茶の中間のような、香ばしさと渋みが合わさった風味です P.10

生柿（富有柿） 【岐阜県産】 柿特有の自然な甘みとほのかな渋みで 料理～スイーツまで幅広く展開 P.11

干柿（市田柿） 【長野県産】 食のプロたちが驚くおいしさ 和のセミドライフルーツとして注目 P.12

バラ 【岐阜県飛騨で無農薬栽培】 選りすぐりのバラの高貴で上品な芳香、華やかにプレミアムなスイーツの演出を P.9

クリアハーブ/レモングラス 【国産】 どんな素材にも合わせられるクリアタイプ。スイーツはもちろんお料理のトッピングにも！ P.4

温州みかん 【愛知県蒲郡産】 温州みかんを皮ごと全部加工 味に深みがでて、美味しさが違います P.14

冬

マイヤーレモン 【三重県産】 オレンジに似て酸味が少なくまろやかな味わい 皮ごと全部ペーストにしました P.13

金柑 【宮崎県産】 苦みが少なく甘い宮崎産、皮ごと使用のため、ほのかな苦みがスイーツや料理のアクセントに P.14

いちじく 【愛知県産】 畑で完熟したいちじくをまるごと加工、風味や食感を活かしたデザートやドリンクに P.15

栗 【国産】 新鮮な和栗の風味を生かしました P.15

豆 【北海道産】 北海道の豊かな大地が育てた、各種豆をご用意 和菓子だけでなく様々なスイーツ、デザート、パンにご使用ください P.16

糸寒天 良質の天草を使用し、岐阜県山岡町の伝統製法で 作り上げた糸寒天です P.16

併用もオススメ!

つや太郎 つやつや！ おいしさ長持ち！ 能率UP！ 歩留りUP！

つぶ次郎 機械包あんでも 米粒をつぶさない P.16

人気！使いやすい！四季のオススメ素材

スイーツも
お料理も
万能素材！

加糖ペースト

プラスシリーズ

手軽に使えて、これひとつで素材特有の**色**と**味**と**香り**を演出できます！

Wサクラ・プラス

※無着色のタイプもあります。

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。香料不使用。

[プラスシリーズ]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

ローズ・プラス（国産）プレミアム

岐阜県飛騨産のバラの花びらを使用
クリームや生地に混ぜて手軽にバラのスイーツを。

W柿・プラス

長野県産市田柿の干柿ペーストと
国産の生柿ペーストの2種類をミックスし、
柿色の野菜色素と香料をプラス。

フレッシュ 生 ミント・プラス

国産ミント葉を使用。
ミントの爽やかな味・色・香りを演出。
ケーキやムースに練り込んで優しい風味に。

カンタン！
かけたり、混ぜたり
使いやすい！

シロップ

ドリンクの割材や、そのままかき氷のソースにも。
ゼリーやムースにしてもオススメ！

① フレッシュ 生ミントシロップ

香料不使用で
優しい香りと清涼感。
国産ミントの葉を使用しました。

② ブルーハーブエキスシロップ

バタフライピーと
レモングラスの2種のハーブに
ライチ果汁をプラス。

③ ハイビスカスエキスシロップ

ハイビスカスから抽出した
鮮やかな色と酸味に、
パイン果汁をプラス。

④ フレッシュ 生桜の花エキスシロップ

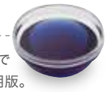
摘みたての生の桜花を
糖液に漬け込み、エキスを抽出した
濃厚なシロップです。

クリームソーダに！

もみじエキスシロップ

もみじエキスや
メープルシロップなどを合せた
真っ赤なシロップに仕上げました。

バタフライピーシロップ



シトラスフレーバーで
風味づけしたお徳用版。

トッピングや
ドリンクに！
揉んで
絞るだけ！

四季のゼリー

取り扱いに便利な
スパウトパウチ入りの
クラッシュゼリーです

季節のパフェに！

① 四季のゼリー バタフライピー

バタフライピーから
抽出したエキスに
シトラスフレーバーで
風味付けしました。

② 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
フレッシュな香りのゼリーです。

③ 四季のゼリー 温州みかん【蒲郡産】

温州みかんを皮ごと加工
しているので、味に深みがあります。
産地明記が可能です。

④ 四季のゼリー クリアハーブ

国産レモングラスで風味付け

どんな素材にも合わせられる
クリアタイプ。スイーツはもちろん
お料理のトッピングにも！

四季のゼリー ミント

国産ミント葉を使用した
爽快感のあるミントゼリーです。
香料不使用。

愛知県東三河産

ミント

生ミント葉の自然で優しい香り！

ミント
レシピはこちら

スイーツに

ミントゼリー
生ミントシロップ 使用

ミントのメレンゲクッキー
生ミント・プラス 使用

ミントパンナコッタ
生ミント・プラス 使用

ミントかき氷
生ミントシロップ 使用

チョコミントパウンドケーキ
生ミント・プラス 使用

ミントのギモーブ
生ミント・プラス
生ミント FD パウダー 使用

カフェメニュー・ドリンクに

ミントとライムの
ノンアルコールカクテル
生ミントシロップ 使用

おすすめ素材

使いやすい！

生 ミント・プラス（フレッシュ）

ミントの爽やかな味・色・香りを演出できます。ケーキやムースに練り込んで優しい風味に ※

生 ミントFDパウダー（フレッシュ）

ミントペーストをもとに着色・着香しフリーズドライ加工。チョコレートの混ぜ込みやトッピングとして振りかけても。

生 ミントシロップ（フレッシュ）

香料不使用で優しい香りと清涼感。ドリンクベース、かき氷のソース、ゼリーやムースに ※

四季のゼリー ミント

爽快感のあるクラッシュタイプのミントゼリー。パフェやドリンク、スイーツへのトッピングに ※

※ 最終製品に国産を明示する際は
パッケージに%表示が必要な場合があります。

生菓子・焼き菓子・
デザートに
いろいろ使えます!!

ミントの特徴

手摘みの国産スペアミントの葉を加工しているので、産地をうたえて差別化が図れるプレミアム素材です。夏のスイーツとしても爽やかさを演出できます。

生産者の顔の見える 安心・安全

東三温室農協（愛知県東三河豊川市）

私たちが
つくっています!!

愛知県東三河産

青しそ（大葉）

爽やかな香りの和ハーブの代表格!

青しそ
レシピはこちら

スイーツに

青しそシフォンケーキ
青しそ（大葉）ピューレ、
または青しそ（大葉）フレーク 使用

青しそのフーガストリュフ風味
青しそ（大葉）ピューレ、または
青しそ（大葉）フレーク 使用

おすすめ素材

青しそ（大葉）ピューレ

スイーツメニューに混ぜ込んでも、料理のアクセントに

青しそ（大葉）フレーク

水戻しで香り豊かな大葉に!水分のある食材にはそのままいれるだけ

料理に

しそのお稲荷さん
青しそ（大葉）ピューレ、
または青しそ（大葉）フレーク 使用

青しそのジェノベーゼー
青しそ（大葉）ピューレ、または
青しそ（大葉）フレーク 使用

青しその寄せ豆腐
青しそ（大葉）ピューレ、または
青しそ（大葉）フレーク 使用

各種料理から
スイーツまで
使えます！

青しその焼き鳥
青しそ（大葉）ピューレ、または
青しそ（大葉）フレーク 使用

青しそおにぎり
青しそ（大葉）ピューレ、または
青しそ（大葉）フレーク 使用

ミント葉・青しそ（大葉）生産者

東三温室農協では、環境に優しい養液土耕・水耕栽培・高設ベッドなど最新の農業技術を導入し、安心・安全で管理の行き届いたハウスで、ミント・レモングラス等 20 種類以上のハーブや大葉等が栽培されています。

青しそ（大葉）の特徴

爽やかな香りが和食だけでなく各種料理からスイーツまでスッキリとした味わいを演出でき、意外にも幅広く使える和のハーブです。生産量 No.1 の愛知県産を使用しています！

バタフライピー

天然の鮮やかな青色を演出できるブルーハーブ

バタフライピー
レシピはこちら

カフェメニューに

ソフトクリーム
バタフライピーパウダー 使用

グラニータ（シャーベット）
バタフライピーシロップ 使用

かぼちゃと
バタフライピーのモンブラン
バタフライピーパウダー
使用

青いたい焼き
バタフライピーパウダー 使用
約1%配合

おすすめ素材

ブルーハーブエキスシロップ
バタフライピーとレモングラスの2種のハーブにライチ果汁を加えました

バタフライピーシロップ
シトラスフレーバーで風味づけしたお徳用版

四季のゼリー バタフライピー
バタフライピーを使用したゼリーです。取り扱いに便利なスパウトパウチ入りです

バタフライピーパウダー
焼成しても独特な色味を表現したい時に

パン・菓子に

ブルーハーブうずまきパン
バタフライピーパウダー 使用
ミントペースト：サンデン商事(株)

ブルーレモンショコラ
バタフライピーパウダー、
マイヤーレモンペースト 使用
約1%配合

バタフライピーと
オレンジのゼリー
四季のゼリー バタフライピー 使用

バタフライピーはレモン果汁など酸で色が変わります!

ブルーハーブエキスシロップ バタフライピーシロップの違いは?

	ブルーハーブ エキスシロップ	バタフライピー シロップ
水・炭酸での割分量	約4~4.5倍	約5~6倍
酸での色変わり	○	◎
おいしさ（味・香り）	無香料なのにとっても美味しい。香りはレモングラスで、味はライチ果汁でつけました。	香料を使用、シトラスフレーバーのほのかな風味。
コスト（参考価格）	◎ 製品20g=約35円	○ 製品20g=約20円

ハイビスカス

トロピカルで鮮やかな赤色を演出できるレッドハーブ

ハイビスカス
レシピはこちら

料理・カフェメニューに

ハイビスカスソフト
ハイビスカスソース 使用

ローストビーフ ハイビスカスソース添え
ハイビスカスソース 使用

ハイビスカスゼリーの
南国杏仁
ハイビスカスペースト 使用

ハイビスカスブラウニー
ハイビスカスペースト 使用

ハイビスカスのギモーブ
ハイビスカスペースト 使用

ハイビスカスのゼリードリンク
ハイビスカスエキスシロップ 使用

ハイビスカスソースの
パンナコッタ
ハイビスカスソース 使用

おすすめ素材

ハイビスカスソース
そのままかけてトロピカルに

ハイビスカスペースト
ゼリーや焼き菓子にも

ハイビスカスエキスシロップ
ドリンクの割材やかき氷のシロップなどに

岐阜県飛騨で農薬を使用しないで栽培

バラ

高貴で上品な芳香と華やかさを演出

バラ
レシピはこちら

スイーツに

バラのバターサンドクッキー
ローズ・プラス（国産）プレミアム 使用

琥珀糖
バラの花びらシロップ漬（国産）
使用

パン・菓子に

バラとクランベリーのカンパーニュ
ローズ・プラス（国産）プレミアム 使用

ローズのカップデザート
ローズソース 使用

ローズのブールドネージュ
ローズ・プラス（国産）プレミアム、
乾燥バラの花パウダー 使用

カフェメニューに

ローズタルト
バラの花びらペースト（国産）、
バラの花びらシロップ漬（国産） 使用

バラのメレンゲ
ローズ・プラス（国産）プレミアム
使用

バラとドライフルーツのシュトーレン
ローズ・プラス（国産）プレミアム、
乾燥バラの花パウダー、
乾燥バラの花びら 使用

おすすめ素材

バラの花びらペースト（国産）
バラの香りで上品な味わいに

バラの花びらシロップ漬（国産）
花びらも柔らかく食べやすい

使いやすい！

ローズ・プラス（国産）プレミアム
クリームや生地に混ぜて手軽に
バラのスイーツに

ローズソース
ほのかに酸味のあるデザートソース

乾燥バラの花パウダー
バラの香りをアクセントに ※1※2

乾燥バラの花びら
トッピングに使いやすい ※1※2

※1 パキスタン産のバラを使用しています。
※2 品種の特定は出来ません。

食用バラの産地について

原料バラの生産地は岐阜県山間部の豪雪地帯、高山の北、白川郷の東に位置する飛騨市河合です。無数にある観賞用のバラの中から選定した香り高く深みのある真紅のイングリッシュローズを、農薬を使用しないで、飛騨牛の糞と山林の端材等を発酵熟成させた堆肥を用いて栽培しています。6月から9月の寒暖差の大きい清涼な気候の中で、咲いたばかりの香り高い花弁だけを、早朝から丁寧に手摘みしています。

イングリッシュ ローズの特徴

オールドローズの多弁で優雅な花形や芳醇な香り、切り花で一般的なモダンローズの四季咲きで病気に強い、両方の良さを併せ持った「次世代のバラ」として人気を博しています。

岐阜県産

紅葉 もみじ

ほうじ茶と紅茶の中間のような、香ばしさと渋みが合わさった風味

紅葉
レシピはこちら

スイーツに

もみじのモンブラン
もみじジャム、もみじソース
乾燥もみじ 使用

もみじのブッセ
もみじシロップ漬、
もみじエキスシロップ 使用

料理に

合鴨のグリル
もみじソースがけ
もみじソース、乾燥もみじ 使用

ほんのり甘い紅葉ずし
もみじシロップ漬、
もみじエキスシロップ 使用

もみじ寒天のあんみつ
もみじシロップ漬、
もみじエキスシロップ 使用

デザート・ドリンクに

クラッシュゼリードリンク
もみじシロップ漬、
もみじエキスシロップ 使用

もみじの甘酒
もみじシロップ漬、
もみじエキスシロップ 使用

もみじロールケーキ
もみじシロップ漬、
もみじエキスシロップ 使用

おすすめ素材

もみじエキスシロップ
もみじエキスとメープルシロップを
合わせました。ゼリーやドリンクと
混ぜて

もみじシロップ漬
真っ赤なシロップにもみじの葉を
漬け込みました ※

もみじソース
料理のアクセントとしても

もみじジャム
甘酸っぱく、乳製品と合わせても

乾燥もみじ
秋の飾りものとして欠かせません
※

※ 中国産のもみじを使用しています。

紅葉（もみじ）の産地について

もみじの美しい
焼きものの町 多治見で栽培

桃山時代に志野や織部などの名品を生んだ美濃焼の里・岐阜県多治見市は、周囲を山に囲まれた盆地のため、日本でも屈指の暑い町としても有名です。この地形が生む特有の寒暖差によって美しい紅葉（こうよう）を見ることができます。中でも虎渓山永保寺は紅葉の名所としても知られています。なお、もみじは同市山間部の山村風景と自然が残る環境で、遊休農地・耕作放棄地を活用して栽培されています。

紅葉の特徴

伝統的な深蒸し茶の製法で加工しているので、ほうじ茶と紅茶の中間のような、香ばしさと渋みが合わさった 深い味わいです。厳格な栽培管理の下、無農薬、有機堆肥のみを用いて栽培。葉は一枚ずつ手摘みしています。

岐阜県産

生柿（富有柿）

自然な甘みとほのかな渋みが楽しめる！

スイーツに

柿のベイクドチーズケーキ
干柿ペースト、W柿・プラス、（W柿ソース）使用

柿のメロンクリームパン
W柿・プラス 使用

料理に

海老ときのこの柿クリームパスタ
W柿ソース 使用

牡蠣フライ
柿のタルタルソース
W柿・プラス、干柿ミンチ 使用

和風柿パフェ
W柿・プラス、W柿ソース 使用

デザート・ドリンクに

柿のゼリー＆パンナコッタ
富有柿ピューレ、
W柿・プラス、干柿ペースト 使用

柿のシフォンケーキ
W柿・プラス
（シフォン生地 3%配合、
生クリーム 2%配合）使用

柿の乳菓
W柿・プラス
（皮生地 1%配合、中餡 3%配合）、
干柿ダイスカット 使用

和にも洋にも
多彩に使えます

おすすめ素材

W柿・プラス

使いやすい！

長野県産市田柿の干柿ペーストと国産の生柿ペーストの2種類をミックスし、柿色の野菜色素と香料をプラスしペースト状に仕上げました。

W柿ソース

生柿と干柿をダブルで使用し、コクのある甘さのデザートソースに仕上げました。柿独特の優しい風味と鮮やかな色で秋を彩ります。

富有柿ピューレ

岐阜県西濃地方産の富有柿を追熟させてからピューレ状に加工しました。生の柿をそのまま食べているようなおいしさです。

生柿の産地について

品種・産地表示できる高品質！

富有柿 岐阜県産

岐阜県瑞穂市が発祥の地で、生産量が最も多い甘柿の王様です。岐阜県西濃地方は今も最高品質の富有柿を産出しています。

生柿の特徴

柿は縁起の良い木として、健康の強い味方として、日本では古くから欠かすことのできない食物です。そんな柿特有の自然な甘みと、ほのかな渋みを生かした素材で料理からスイーツまで幅広くお楽しみいただけます。

W柿シリーズ

これひとつで
柿特有の色と味、香りを演出でき、
手軽にお使いいただけます！

国産柿使用　生柿ピューレ
＋
市田柿使用　干柿ペースト

W配合

長野県産

干柿（市田柿）

冬場の保存栄養食として珍重される和菓子の原点！

生柿・干柿
レシピはこちら

スイーツに

市田柿のチョコ掛けファルシ
市田柿ホール 使用

のし柿
干柿ミンチ、干柿ペースト 使用

料理に

市田柿の白和え
市田柿ホール 使用

市田柿のマリネ
市田柿ホール 使用

市田柿チーズロール
市田柿ホール 使用

おせち
市田柿ホール、干柿ダイスカット
使用

柿のボンボンショコラ
干柿ペースト、
W柿プラス 使用

チョコレートと乳製品の
相性が抜群！

市田柿と胡麻のホワイトチョコ
市田柿ホール 使用

おすすめ素材

干柿ミンチ（市田柿）

料理のソースにしても

干柿ペースト（市田柿）

デザートの混ぜ込みに

市田柿ホール

料理やおつまみに

干柿ダイスカット（市田柿）

飾る、混ぜるなどに

市田柿の産地について

地域ブランドとして
産地表示ができるプレミアム干柿

南信州地方の晩秋の風物詩・柿すだれ
（出荷用は全て屋内で加工・乾燥しています）

中央・南の両アルプスにはさまれた長野県南信州地方の特産品です。天竜川上流伊那谷の風土が育んだ糖度の高い渋柿・市田柿を、清涼な特有の気候を利用して加工しています。鮮やかな柿色のもっちりとした食感と上品な甘味が特徴の干柿の逸品です。最高品質の干柿として評価されており、国の地域団体商標（地域ブランド）として商標登録され、産地・品種の表示が可能です。

干柿（市田柿）の特徴

和風にも洋風にも合う、柿特有の甘さを生かした素材です。干すことで、甘みがぐっと濃縮され、冬の貴重な保存食として、また江戸時代以前は御茶席の果子として珍重される和菓子の原点とも言われています。

三重県産

マイヤーレモン

高貴で上品な芳香と華やかさを演出！

マイヤーレモン
レシピはこちら

料理に

パスタサラダ
マイヤーレモンドレッシング
マイヤーレモンペースト
マイヤーレモンソース 使用

生春巻き
マイヤーレモンチリソース
マイヤーレモンペースト
マイヤーレモンソース 使用

おすすめ素材

マイヤーレモンソース
ドリンクやデザートに

マイヤーレモンペースト
焼成しても

スイーツに

マイヤーレモンの
チーズケーキ
マイヤーレモンペースト
マイヤーレモンソース 使用

ハニージンジャー レモンかき氷
マイヤーレモンソース 使用

バターサンド
マイヤーレモンペースト 使用

カフェメニューに

冷やしレモン甘酒
マイヤーレモンペースト 使用

マイヤーレモンのパウンドケーキ
マイヤーレモンペースト 使用

ビターレモネード
マイヤーレモンペースト 使用

国内の生産地域で 安心・安全

マイヤーレモン生産者

たかみ農園

「自分の娘と息子が皮ごと丸ごと丸かじりしても安心なマイヤーレモンをつくる」ことを園主は考えてます。

マイヤーレモン たかみ農園

認定 みえの安心食材

マイヤーレモンの特徴

レモンとオレンジの交雑種で香りはレモンですが、オレンジに似て糖度が高く酸味がおだやかでまろやかな味わいです。皮ごと全部ペーストにしたのでほんのり苦い大人の味です。

愛知県産

温州みかん

うんしゅうみかん

皮ごと全部加工で、味に深みがでてより美味しく

みかん
レシピはこちら

焼き菓子・パンに

皮ごとみかんの
パウンドケーキ
温州みかんミンチ（蒲郡産）使用

みかんムースクラッシュゼリー
温州みかんペースト（蒲郡産）
温州みかんミンチ（蒲郡産）使用

料理に

鮭のソテーみかんソース
温州みかんミンチ（蒲郡産）
温州みかんソース（蒲郡産）使用

キャベツのマリネ
温州みかんペースト（蒲郡産）
温州みかんミンチ（蒲郡産）使用

おすすめ素材

温州みかんペースト（蒲郡産）
混ぜ込んでゼリーや焼き菓子に

温州みかんミンチ（蒲郡産）
ママレード風に仕上げたのでトッピングやフィリングに

温州みかんソース（蒲郡産）
アイスクリームやかき氷に

四季のゼリー 温州みかん（蒲郡産）
揉んで絞る簡単クラッシュゼリー。温州みかんを皮ごと加工しているので味に深みがあります

蒲郡みかん生産者

JA蒲郡市

三河湾の潮風と陽光豊かな自然が育む大地をつくこの地だからこそ生まれました。

温州みかんの特徴

爽やかな酸味と上質な甘味！三河湾に面して陽光たっぷりの蒲郡で育まれた温州みかん。スイーツからお料理まで幅広く活用できます。

宮崎県産

金柑

ほのかな苦みがアクセントに！

金柑
レシピはこちら

和洋菓子・デザートに

金柑ムース
完熟金柑ペースト 使用

金柑とショウガのパウンドケーキ
完熟金柑ペースト 使用

おすすめ素材

完熟金柑ペースト
和菓子にも洋菓子にも

金柑生産者

JA宮崎経済連

宮崎県でできた皮ごと美味しく食べられる糖度の高い完熟金柑です。

金柑の特徴

苦みが少なく、甘い宮崎特産金柑を皮ごと全部使用しているため、ほのかな苦みがスイーツや料理のアクセントにもご活用いただけます。

愛知県産 生産量全国トップクラス!

いちじく

特有の風味とプチプチとした食感

いちじく
レシピはこちら

料理・スイーツに

いちじくのグラニータ
いちじくピューレ 使用

いちじくの白和え
いちじくピューレ 使用

いちじくのジャムパン
いちじくピューレ 使用

おすすめ素材

いちじくピューレ
プチプチ感がアクセントに

いちじくのパートドフリュイ
いちじくピューレ 使用

いちじくのアイスゼリー
いちじくピューレ 使用

いちじくの寄せ豆腐
いちじくピューレ 使用

いちじく生産者

JA知多
愛知県産のいちじくは生産量トップクラス。温暖な気候の中太陽をしっかり浴びた食べ応えのある大玉果実が特徴です。

いちじくの特徴
完熟に近い状態で丁寧に収穫するので、いちじくの持つ美味しさを十分に楽しむことができます。生で食べることはもちろん、いちじくを使ったジャムやジュースなどの様々な加工品でも美味しく食べられます。

国産

栗

新鮮な和栗の奥深い豊かな味わい

栗
レシピはこちら

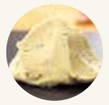
料理・スイーツに

和栗のポタージュスープ
純栗ペースト(無糖) 使用

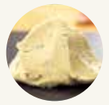
栗トリュフ
純栗ペースト 使用

おすすめ素材

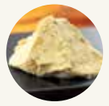
純栗ペースト(無糖)
秋の料理の風味づけに



純栗ペースト
スイーツやドリンクまで幅広い用途に



きんとん栗
粒感を楽しむスイーツやお料理に



粉類

和菓子だけでなく、洋菓子・デザートにも。
もちもちとした食感が楽しめます。

粉類
レシピはこちら

和菓子に

わらび餅
匠の技 わらび餅粉 使用

おすすめ素材

匠の技 わらび餅粉
なめらか食感のわらび餅が簡単に

ヌーベル白玉パウダー 庄内白玉粉
誰でも簡単にできる手作り白玉だんごの素

北海道産

豆

もち生地やパン生地に練り込んだり、トッピングとして

桜あんみつ
塩ゆで赤えんどう 使用

豆大福
塩ゆで赤えんどう、または
甘ゆで赤えんどう 使用

おすすめ素材

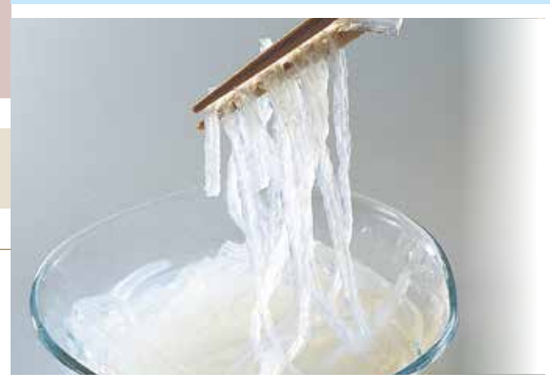
塩ゆで赤えんどう 甘ゆで赤えんどう
豆大福・豆餅や豆パンにぴったり

塩ゆで黒豆 甘塩黒豆
光黒をふっくら柔らかく仕上げました

岐阜県恵那市山岡町産

糸寒天

中央アルプス恵那山麓山岡町で伝統技法で作り上げた糸寒天



糸寒天の生産地について

中央アルプス恵那山麓の岐阜県恵那市山岡町の山間部で作られています。冬の厳しい寒さときれいな水と空気を利用し、じっくりと天然凍結乾燥することで食物繊維やカルシウム、鉄分などを豊富に含んだ糸寒天ができあがります。

伝統製法で作る 山岡細寒天

つや太郎

つやつや! おいしさ長持ち!
能率UP! 歩留りUP!

関連商品

つぶ次郎

米粒をつぶさず
機械包あん

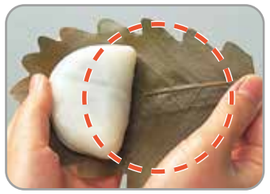
つや太郎 ご使用量の目安　全体重量に対して0.2%〜0.5%(標準)

つぶ次郎 ご使用量の目安　原料(米または道明寺)重量に対して0.5%〜1%(標準)

つぶ次郎との併用がおすすめ

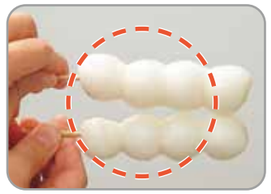
お赤飯

- 大変つや良く、仕上がりしっとり
- 翌日でも柔らかく、老化が遅い
- 冷めても折やフタにつきにくい



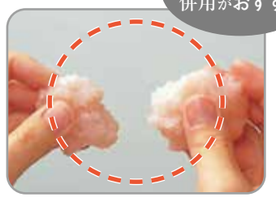
柏もち

- つや良く、手にべたつきにくい
- 作業性がよい
- 葉離れが良好



串団子

- くっついてもきれいに離れる
- 間隔不要で作業性がよい
- 機械特性が向上



道明寺桜もち・おはぎ

- 粒がつぶれず、つやがある
- 手や機械・器具につきにくく、成形しやすい
- 生地自体が粘らない

業務用

素材一覧

自然素材を活かした豊富な素材を使いやすく・美味しくし、
数多く取揃えています！

花・葉（ハーブ）製品の
詳細はこちら

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	備考
ミント製品					
生（フレッシュ）ミント・プラス		国産ミント葉を使用した製菓・製パン用のミントペーストです。これ一つでミントの味・色・香りを表現でき、自然で優しいミント風味を演出できます。	100g×15袋×2合（522090） 500g×20袋（522500）	愛知県東三河産	※クチナシ色素使用 ※香料不使用 ※1
生（フレッシュ）ミント FDパウダー		国産ミントの葉使用のペーストをもとに着色・着香しフリーズドライ加工したパウダーです。チョコレート等への混ぜ込みやパフェ、ドリンクのトッピングにおすすめです。	30g×15袋×2合（611099） 500g×10袋（611100）	愛知県東三河産	※クチナシ色素使用 ※香料使用
生（フレッシュ）ミントシロップ		香料不使用で、上品な生ミントの優しい香りと清涼感です。国産ミントの葉を使用しました。ドリンクベース、かき氷や、スイーツのデザートソースに。	500g×10袋（522409）	愛知県東三河産	糖度 55±2°Bx ※着色料（青1.黄4）使用 ※香料不使用 ※1
四季のゼリーミント		手軽に季節感を演出。付加価値を上げられ、国産ミント葉を使用した優しい爽快感のあるミントゼリーです。香料不使用で、便利な口栓付。	500g×20袋（522243）	愛知県東三河産	糖度 20±2°Bx ※着色料（青1.黄4）使用 ※香料不使用 ※1
※1: 最終商品に国産を明示する場合は、パッケージに%表示が必要な場合があります。					
クリアハーブ製品					
四季のゼリー クリアハーブ		どんな素材にも合わせられるクリアタイプのゼリー。風味づけに国産レモングラスを使用しました。スイーツはもちろんお料理のトッピングにもお使いいただけます。	500g×20袋（522419）	日本	糖度 20±2°Bx ※香料不使用
青しそ（大葉）製品					
青しそ（大葉）ピューレ		全国でダントツNo.1の生産量の愛知県東三河地方特産の青しそ（大葉）を、繊維感を残したピューレにしました。爽やかな香りが夏のスイーツにぴったり。和のハーブです。	500g×10袋（506018）	愛知県東三河産	冷凍 無加糖
青しそ（大葉）フレーク		新鮮な青しそ（大葉）を乾燥してフレーク状に粉砕しました。そのままふりかけても、水で戻しても、水気のある生地などならそそのまま混ぜ込んでも…いろんな用途のある製品です。	15g×15袋×2合（506021） 100g×10袋（506022）	愛知県東三河産	※受注生産品
バタフライピー製品					
ブルーハーブ エキスシロップ		バタフライピーとレモングラス、2種類のハーブから抽出したエキスにライチ果汁をプラスした爽やかでリッチな味わい。ドリンクの割り材やかき氷などのシロップなどに。無香料、無着色。	500g（口栓つき）×10袋（508001）	ラオス、タイ	糖度 65±2°Bx
バタフライピー シロップ		バタフライピーから抽出したエキスにシトラスフレーバーで風味づけしたお徳用版。ブルーハーブエキスシロップより酸の色変わりが良い。ドリンクの割り材やかき氷のシロップなどに。無着色。	1kg（口栓つき）×10袋（508008）	ラオス、タイ	糖度 60±2°Bx ※香料使用
バタフライピー ホール		お湯を注ぐと天然の青色が楽しめるタイでポピュラーなハーブティーに。	50g×10袋（508004）	ラオス、タイ	
バタフライピー パウダー		花びらの部分のみを使用した鮮やかな青色のパウダーです。焼き菓子やチョコレートの練りこみに。	30g×15袋×2合（508003）	ラオス、タイ	
四季のゼリー バタフライピー		バタフライピーから抽出したエキスにシトラスフレーバーで風味付けしたゼリーです。取り扱いに便利なスパウトパウチ入りです。	500g×20袋（508010）	ラオス、タイ	糖度 約18±2°Bx ※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	備考
ハイビスカス製品					
ハイビスカス エキスシロップ		ハイビスカスから抽出したエキスの鮮やかな色と酸味に、パイン果汁をプラスしたフルーティーでリッチな味わい。ドリンクの割材やかき氷などのシロップなどに。無香料、無着色。	500g×10袋（522371）	エジプト、日本（沖縄）	糖度 65±2°Bx
ハイビスカス ペースト		エジプト産と沖縄産の2種類のハイビスカスをなめらかな加糖ペーストにしました。自然の色・風味を生かした無着色・無香料。鮮やかな赤色と爽やかな酸味が特徴です。	500g×20袋（516518）	エジプト、日本（沖縄）	冷凍 糖度 55±2°Bx
ハイビスカス ソース		ハイビスカスペーストを使用し、自然の色を生かした無着色のデザートソースです。甘酸っぱくて夏にぴったりな味わいです。	300g（口栓つき）×6袋×4箱（508005）	エジプト、日本（沖縄）	糖度 65±2°Bx ※香料使用
バラ製品					
バラの花びら ペースト（国産）		岐阜県飛騨で、農薬を使用せず栽培したバラの花びらを丁寧に摘み取り、独自の製法で加糖ペーストに仕上げました。バラの香りとさわやかな酸味が広がります。	500g×10袋（516515）	岐阜県飛騨産	冷凍 糖度 約60±2°Bx
バラの花びら シロップ漬（国産）		バラの花びらをエキスシロップに漬け込みました。花びらもシロップも両方使えます。 シロップに赤キャベツ色素を加えてあります。	500g×10袋（516511）	岐阜県飛騨産	冷蔵 糖度 約60±2°Bx ※赤キャベツ色素使用
ローズ・プラス（国産）プレミアム		岐阜県飛騨産のバラの花びらを使用した製菓・製パン用のローズペーストです。 これ一つでバラの味・色・香りを表現でき、上品なローズ風味を演出できます。	500g×20袋（516014）	岐阜県飛騨産	冷蔵 糖度 約67±2°Bx ※クチナシ色素使用 ※香料使用
ローズソース		岐阜県飛騨産の「バラの花びらペースト」が入ったほのかに酸味のあるデザートソースです。	500g×20袋（516016）	岐阜県飛騨産	冷蔵 糖度 約52±2°Bx ※パープルキャロット色素使用 ※香料使用
乾燥バラの花びら		バラの花びらを一枚ずつ摘み、乾燥させました。優雅な香りが特長です。	50g×10袋（206643）	パキスタン	※葉や枝等の夾雑物が入っていることがございます。
乾燥バラの 花パウダー		乾燥バラの花びらを粉末にしました。	30g×15袋×2合（516032） 250g×10袋（516010）	パキスタン	

花・葉（ハーブ）製品の詳細はこちら

地産果実製品の詳細はこちら

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	備考
紅葉製品					
もみじソース		もみじ茶のパウダーと深紅のもみじエキスとメープルシロップなどを合せたデザートソースです。ほうじ茶や紅茶を思わせる香ばしさと渋みが、ほのかな酸味と調和しています。	300g（口栓つき）×6袋×4箱（522196）	岐阜県	糖度 約62±2°Bx ※香料使用
もみじシロップ漬		もみじをイメージした真っ赤なシロップにモミジの葉を漬込みました。	500g（もみじの葉80枚前後入）×10袋（522186）	中国	糖度 約60±2°Bx ※パープルキャロット色素使用
もみじエキスシロップ		もみじエキスやメープルシロップなどを合せた真っ赤なシロップに仕上げました。	500g×10袋（522197）	岐阜県	冷蔵 糖度 約60±2°Bx ※香料使用
乾燥もみじ		1枚ずつ丁寧に乾燥しました。もちろん、安心して食べていただけます。天ぷらや素揚げ、キャンディーコートなど、お料理からスイーツまで秋の彩りを演出してください。（※天然のモミジですので、葉の色にはムラやばらつきがあります。）	200枚×15袋（507024）	中国	サイズ目安: 約4～7cm 国産もあります。
もみじジャム		焙煎してほうじ茶の様に加工してから粉砕したモミジの葉と、真っ赤なモミジから抽出した深紅のエキスとを煮込んでジャムにしました。フルーティーな甘酸っぱさの中に、香ばしさと渋みが合わさった風味です。	500g×10袋（522439）	岐阜県	糖度 約55±2°Bx ※製品中の黒点・繊維質は、原材料（もみじの葉）に由来するものです。
柿製品					
W柿・プラス		長野県産市田柿と国産の生柿の2種類を使用した製菓・製パン用の柿ペーストです。これ一つで柿の味・色・香りを表現できます。	500g×20袋（522179）	日本	糖度 70±2°Bx ※パプリカ色素 ※香料使用
W柿ソース		生柿と干柿をダブルで使用し、コクのある甘さのデザートソースに仕上げました。柿独特の優しい風味と鮮やかな色で秋を彩ります。	300g（口栓つき）×6袋×4箱（522288）	日本	糖度 65±2°Bx ※パプリカ色素使用 ※香料使用
富有柿ピューレ		岐阜県西濃地方産の富有柿を追熟させてからピューレ状に加工しました。生の柿をそのまま食べているようなおいしさです。産地・品種が謳えます。	1kg×10袋（522919）	岐阜県	冷凍 糖度 約25±2°Bx
完熟生柿ピューレ		国産の富有柿を十分に熟させてから加工しました。濃厚な熟柿のコクが楽しめます。	2kg×5袋（522561）	日本	冷凍 糖度 約40±1°Bx
市田柿ホール		天竜川上流・南信州伊那谷の恵まれた土地が育んだ、濃縮された上品な甘みが特徴の伝統ある逸品です。	10kg、4kg×2	長野県	冷凍 目安サイズ 19～28g/個
干柿ダイスカット（市田柿使用）		市田柿のヘタを取り、ダイスカットにしたものです。飾る・混ぜるなどが手軽に行えます。	1kg×10袋（522330）	長野県	冷凍

地産果実製品の詳細はこちら

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	備考
柿製品					
干柿ミンチ（市田柿使用）		粒を十分に残して、市田柿の果肉の存在感を楽しめるように、ミンチ状に加工しました。	2kg×6袋（522452）	長野県	冷凍 糖度 約67～70°Bx
干柿ペースト（市田柿使用）		市田柿の果肉をなめらかなペースト状にしました。濃厚な味わいが特徴です。	2kg×6袋（522451）	長野県	冷凍 糖度 約67～70°Bx
マイヤーレモン製品					
マイヤーレモンペースト		マイヤーレモンはレモンとオレンジの交配種です。一般的なレモンに比べると酸味が少なくまろやかで甘い香りがします。完熟すると糖度も上がり、皮ごとでも美味しく食べられるマイヤーレモンを皮ごとまるごとペーストにしました。	1kg×10袋（522191）	三重県	冷凍 糖度 20±2°Bx
マイヤーレモンソース		皮ごと食べても美味しいマイヤーレモンの特徴を活かした夏にぴったりのさわやかなデザートソースです。	300g（口栓つき）×6袋×4箱（522184）	三重県	糖度 65±2°Bx ※香料使用
温州みかん製品					
温州みかんペースト（蒲郡産）		愛知県を代表する柑橘の名産地・蒲郡の甘さの乗った温州みかんを皮ごとまるごと使いやすいペーストに加工しました。皮のほのかな苦みが豊かな旨みのある大人の味に仕上げています。	1kg×10袋（522194）	愛知県	冷凍 糖度 18±2°Bx
温州みかんミンチ（蒲郡産）		みかんの皮の存在感を生かして、糖度を上げてママレード風に仕上げました。トッピングやフィリングにどうぞ。	1kg×10袋（522193）	愛知県	冷凍 糖度 50±2°Bx
温州みかんソース（蒲郡産）		温州みかんミンチを加工したフルーツソースです。トッピングとして、アイスクリームやかき氷などにもどうぞ。	300g（口栓つき）×6袋×4箱（522198）	愛知県	糖度 65±2°Bx ※香料使用
四季のゼリー 温州みかん（蒲郡産）		揉んで絞る簡単クラッシュゼリー。温州みかんを皮ごと加工しているので味に深みがあります。	500g×20袋（522238）	愛知県	糖度 20±2°Bx ※マリーゴールド色素使用 ※香料使用
金柑製品					
完熟金柑ペースト		宮崎県特産の完熟金柑を皮ごと全部ペーストにしました。甘くて香り高く、ほのかな苦さが特徴です。	1kg×10袋（522864）	宮崎県	冷凍 糖度 約22±2°Bx
いちじく製品					
いちじくピューレ		トップクラスの生産量を誇る愛知県産の畑で熟したいちじくを皮ごと丸ごとピューレにしました。いちじく特有の風味とプチプチとした食感も残っています。	1kg×10袋（522128）	愛知県	冷凍 糖度 22±2°Bx

地産果実製品の詳細はこちら

豆・寒天製品の詳細はこちら

粉製品 つや太郎・つぶ次郎の詳細はこちら

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	備考
粉製品					
ヌーベル白玉パウダー		冷蔵・冷凍しても固くなりにくい、白玉だんごが作れます。自由に味付け・色付けしたり、型抜きして、オリジナルの白玉だんごが作れます。 また、焼き菓子にもおすすめです。いつもお使いの小麦粉を全量置き換えるとモチモチ生地に、半量ほど置き換えると、しっとり口どけよい生地に仕上がります。	1kg×15袋（512098）	－	※左記写真は使用例であり、商品は粉です。
庄内白玉粉			20kgクラフト袋（512023）		
匠の技 わらび餅粉		なめらか食感のわらび餅がつくれます。	20kgクラフト袋（512104）	－	※左記写真は使用例であり、商品は粉です。
			5kg×3箱（512103）		
栗製品					
きんとん栗		愛媛県産を中心とした国内産の生栗を蒸して中身を取り出し、砂糖だけを加え、粒を残して丹念に炊き上げました。	10kg詰（520209）	日本（愛媛県・等）	冷凍 糖度 約45～52°Bx
			1kg×10袋（520435）		
純栗ペースト		粒のない裏ごしタイプ。味・香りの活きる、和栗のモンブランや栗しぐれなどにお薦めです。	10kg詰（520420）	日本（愛媛県・等）	冷凍 糖度 約45～52°Bx
			1kg×10袋（520434）		
純栗ペースト（無糖）		粒のない裏ごしタイプ。お好みの甘さに仕上げられる無糖タイプです。いろいろな秋のお料理に最適です。	1kg×10袋（520335）		冷凍 無加糖
豆製品					
塩ゆで赤えんどう		赤えんどうをふっくらと柔らかく、ほどよい塩味に仕上げました。豆大福・豆餅や豆パンにぴったりです。	1kg（固形量600g）×6袋（531124）	北海道	固形量600g/袋
甘ゆで赤えんどう		塩ゆで赤えんどうに砂糖を加えました。糖度の高い餅生地や冷凍商品に使用してもシワになりにくいです。	1kg（固形量600g）×6袋（531121）	北海道	
塩ゆで黒豆		北海道産の光黒をふっくら柔らかく仕上げました。包餡機での使用を考慮して、大きすぎない豆を選んでいます。	1kg（固形量600g）×6袋（531128）	北海道	
甘塩黒豆		塩ゆで黒豆に砂糖を加えました。糖度の高い餅生地や冷凍商品に使用してもシワになりにくいです。	1kg（固形量600g）×6袋（531170）	北海道	
寒天製品					
最高級糸寒天「匠の技」		良質な天草を使用し、中央アルプス恵那山麓・岐阜県恵那市山岡町で伝統製法で作り上げた和菓子用寒天の逸品です。	4kg×5束（104035）	日本・韓国・他	加工地:日本
			1kg×5束×2合（104036）		
つや太郎・つぶ次郎					
つや太郎		つやつや・しっとり、剥離性が良く効率や歩留UP。桜餅・柏餅・赤飯・団子など、きれいに仕上がります。	16kg缶（553001）		
			1ℓポリ×12本（553043）		
つぶ次郎		おはぎ・道明寺桜餅が、粒を残して機械包餡が可能です。つや太郎との併用がなお一層効果的です。	2kg×6本（543066）		要冷蔵

特注・オリジナル商品の受託製造

お客様の課題の解決、
ご要望の実現をお手伝いいたします。
お気軽にご相談ください。

特長

point 1
小ロットから可能
ペースト・ピューレ・ソース・ジャム等、200kg程度から承ります。

point 2
様々な形でご対応
小袋からスクリューキャップまで様々な形状・包材に対応します。

point 3
原料の選定・調達
弊社既存製品の特注加工はもちろん可能ですが、主原料についてお客様のご指定でも、弊社での選定・調達も可能です。

山眞産業（株）花びら舎 公式インスタグラムのご案内

最新情報を随時配信していきます。
皆様からのフォロー、コメント、いいね！ お待ちしております。

▼アカウントはコチラ▼

山眞産業（株）花びら舎
素材紹介アカウント

四季折々の特色あるスイーツ素材をご紹介

山眞産業（株）花びら舎
お客様紹介アカウント

素材を使っていただいたお店の様々なメニューをご紹介

アンジュール　サクラサク缶

夢葉子工房ことよ
三重マイヤーレモンバターどらやき

パンと庭
チョコミントのグラニータ

西条園抹茶カフェ
西尾抹茶クリームと紫芋のスムージー