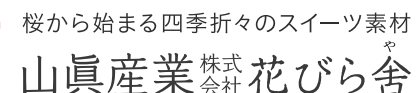


主要產地



桜のスイーツ素材のパイオニアとして “桜の食文化”を守り育てていきます

春の風物詩として、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。

以前は桜のスイーツといえるものは「桜餅」「桜あんぱん」しかありませんでした。

当社が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20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。

国産食用桜の安定供給と 地方の活性化・SDGs 推進の取り組み

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。

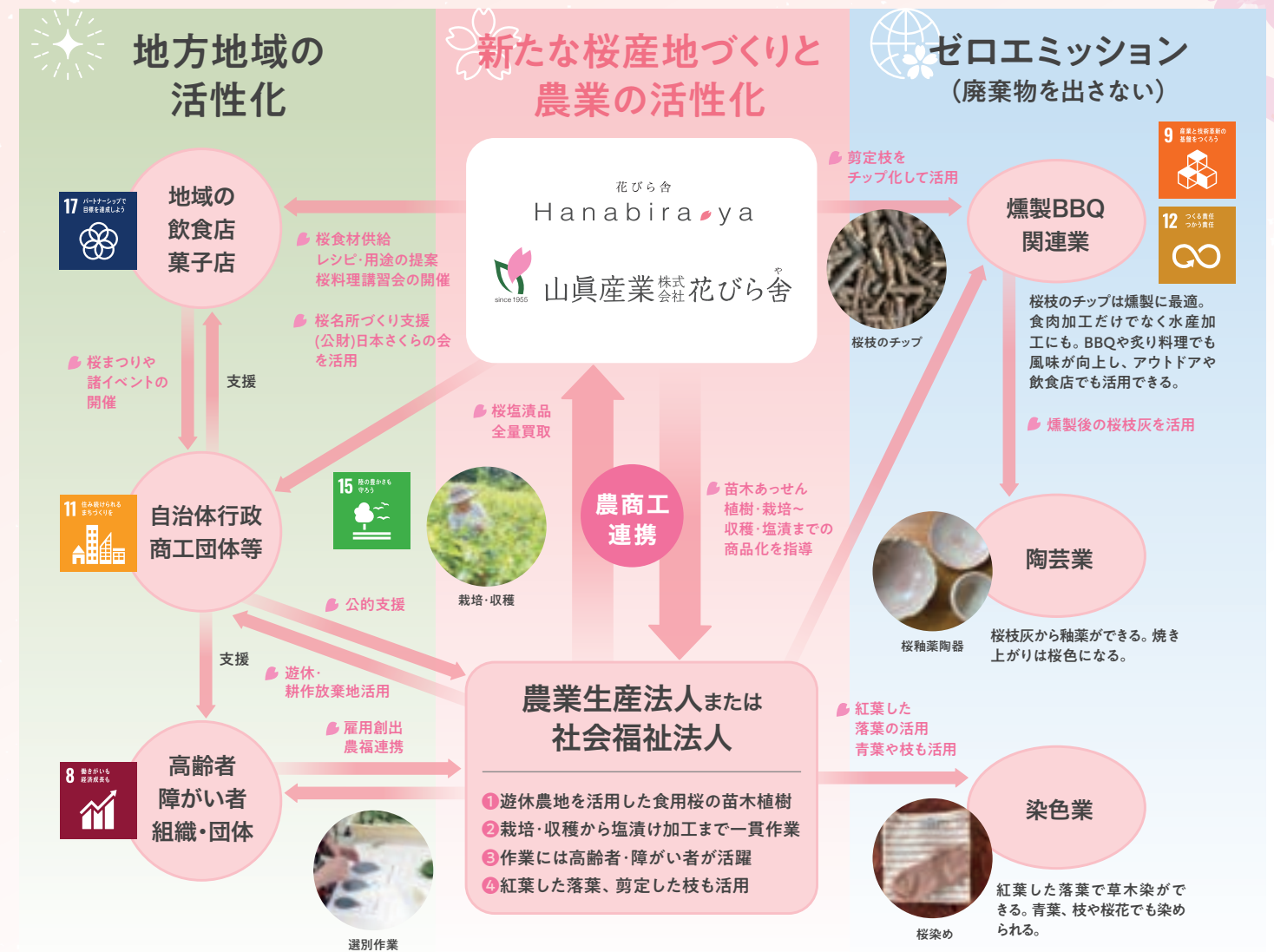
国産食用桜の栽培の状況はさらに深刻で危機的状況です。

そこで当社では、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、当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。



表紙のスイーツ



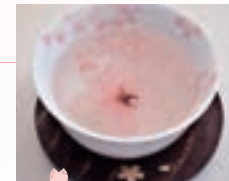
- ① メレンゲクッキー Wサクラパウダー 使用
- ② フォッシュ さくらホイップ (国産桜)、Wサクラパウダー 使用
- ③ カヌレ Wサクラパウダー、桜花蜜漬シート 使用
- ④ 琥珀糖 桜花蜜漬シロップ入、桜花塩漬シート 使用
- ⑤ モンブラン なめらか桜あんペースト (国産桜)、桜花蜜漬シート 使用
- ⑥ ムース Wサクラ・プラス、桜花蜜漬シロップ入、さくらホイップ (国産桜)、Wサクラクラランテ 使用
- ⑦ ロールケーキ Wサクラ・プラス、Wサクラパウダー、さくらホイップ (国産桜) 使用
- ⑧ 苺と桜のパンナコッタ 四季のゼリーさくら 使用

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

桜花漬を一輪、塩を軽く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したので、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！

『美味しい桜』 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 真
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

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。

Recipe

弊社、桜素材を
使用した
レシピはこちら



生菓子に



桜と
抹茶は
相性抜群！

さくらと抹茶のロールケーキ
●Wサクラ・プラス
●Wサクラパウダー
●さくらホイップ(国産桜)



桜とベリーのマース
●生(フレッシュ)桜の花
ピューレ(国産) 使用



桜バナナコッタ
●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

混ぜるだけで手軽に桜を表現



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



フレッシュ 生 桜の花ピューレ(国産)

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

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



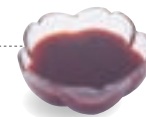
Wサクラパウダー

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



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:フィアンティースピンク 使用



桜のホワイトチョコようかん
●Wサクラ・プラス 使用
株式会社第一:スターダストAゴールドパウダー 使用

焼き菓子に



桜と
イチゴは
相性抜群！

桜のシフォンケーキ
●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



桜ジャムクッキー
●桜の花ジャム(国産桜) 使用

おすすめ素材

Wサクラ・プラス

混ぜるだけで手軽に桜を表現



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



桜の花ジャム(国産桜)

フルーティーな風味で熱にも強い



ギフト用に

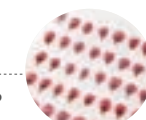


さくらの琥珀糖
●桜花蜜漬シート
●桜花蜜漬シロップ入 使用

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



桜花蜜漬シロップ入

花もシロップもまるごと使える



Wサクラ・プラス

混ぜるだけで手軽に桜を表現



桜あん

乳製品とも相性抜群



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

ゼリーに



桜と抹茶のパフェ
●四季のゼリー-さくら ●Wサクラクランチ
●さくらホイップ(国産桜) ●ドライ桜の花(国産)
●なめらか桜あんペースト(国産桜) 使用



桜のわびもち風ゼリー
●生(フレッシュ)桜の花
エキスシロップ 使用



夜桜ゼリー
●Wサクラ・エキストラクト
(国産)

おすすめ素材

ドライ桜の花(国産)

満開の美しい色と形をそのままに



四季のゼリー さくら

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



フレッシュ 生 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



トッピングに



さくらムース
●Wサクラ・プラス ●Wサクラクランチ
●桜花蜜漬シロップ入
●さくらホイップ(国産桜)

おすすめ素材

桜花蜜漬シロップ入

花もシロップもまるごと使える



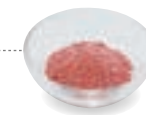
Wサクラパウダー

吸湿しにくく可愛い桜色
ふりかけるだけで華やかに



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



さくらホイップ(国産桜)

解凍するだけでお手軽に



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

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。

生地への練りこみに



桜のうずまきミニ食パン
●Wサクラ・プラス 使用



桜メロンパン
●桜花塩漬
●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

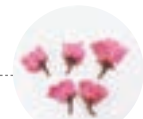
Wサクラ・プラス

混ぜるだけで手軽に桜を表現



桜花塩漬

お好みで塩抜きしてトッピングにも



桜葉ミンチ

塩気をきかせた惣菜パンなどにも



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。

Recipe

弊社、桜素材を
使用した
レシピはこちら



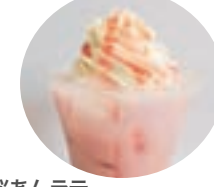
冷たいドリンクに



桜のクリームソーダ
●生(フレッシュ)桜の花
エキシシロップ 使用



苺と桜のゼリードリンク
●四季のゼリー-さくら
●生(フレッシュ)桜の花
エキシシロップ 使用



桜あんラテ
●なめらか桜あんペースト(国産桜)
●フレッシュ桜ソース(国産桜) 使用

おすすめ素材

フレッシュ 生 桜の花エキシシロップ

無塩でさわやかフルーティー
果汁感覚で使える



四季のゼリー さくら

便利な口栓つきのゼリーです



さくらホイップ(国産桜)

解凍するだけでお手軽に



フレッシュ桜ソース(国産桜)

手軽なデザートソースで桜を演出



トッピングに



さくらクロワッサン
●Wサクラクラランチ
●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



桜ホイップあんぱん
●さくらホイップ(国産桜)
●桜花塩漬 使用

おすすめ素材

Wサクラクラランチ

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
●なめらか桜あんペースト(国産桜)
●桜花塩漬 ●Wサクラパウダー
●Wサクラクラランチ 使用



桜茶
●桜花塩漬 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

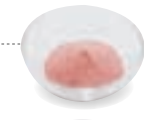
桜花塩漬

お好みで塩抜きしてトッピングにも



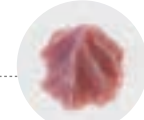
Wサクラパウダー、クラランチ

ふりかけて桜の色と風味をプラス



なめらか桜あんペースト(国産桜)

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



桜ジャムのベーグルサンド
●桜の花ジャム(国産桜)
●桜花塩漬 使用

おすすめ素材

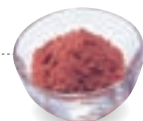
さくらホイップ(国産桜)

解凍するだけでお手軽に



桜花ミンチ、桜葉ミンチ

バターやマヨネーズに混ぜて
風味と食感のアクセントに



桜の花ジャム(国産桜)

フルーティーな風味で熱にも強い



桜花塩漬

お好みで塩抜きしてトッピングにも



デザートに



サクラと抹茶のかき氷
●フレッシュ桜ソース(国産桜)
●桜花塩漬 使用



さくらプリン
●なめらか桜あんペースト(国産桜)
●桜花塩漬 使用

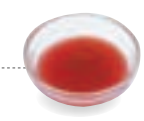


さくらアイス
●Wサクラ・プラス 使用

おすすめ素材

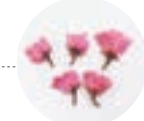
フレッシュ桜ソース(国産桜)

フルーティーで華やかな味わい



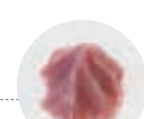
桜花塩漬

塩抜きしてトッピングに



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



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。

Recipe

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



さくらのポテトサラダ
●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 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(国産) 使用



おすすめ素材

桜花塩漬

お好みで塩抜きしてトッピングに



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



フレッシュ 生 桜の花ピューレ(国産)

無塩ですっきりフルーティー
フルーツピューレ感覚で



揚げ物、焼き物に



桜葉のミルフィーユカツ
●桜花塩漬
●桜葉塩漬 使用



桜風味のチキンソテー
●桜葉塩漬
●桜葉ミンチ 使用



春の天ぷら桜仕立て
●桜葉塩漬 ●桜花塩漬
●桜葉ミンチ 使用



おすすめ素材

桜花塩漬

お好みで塩抜きしてトッピングに



桜葉塩漬

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



麺、ごはんものに



さくらのカルボナーラ
●Wサクラ・プラス
●桜花塩漬 使用



さくらうどん
●Wサクラ・プラス 使用



さくらおこわ
●桜花塩漬 使用



おすすめ素材

桜花塩漬

お好みで塩抜きしてトッピングに



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



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)桜の花エキシロップ
●桜花蜜漬シロップ入 使用



おすすめ素材

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



フレッシュ 生 桜の花エキシロップ

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



おつまみに



桜のからあげポテト
●桜葉パウダー
●Wサクラパウダー(国産)赤ビート色素
●Wサクラ・プラス 使用



おすすめ素材

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



Wサクラ・プラス

マヨネーズに混ぜるだけで手軽に桜風味に



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



デザートに



食後に
ぴったりな
デザートが
簡単に！

桜のサンデー
●四季のゼリー-さくら
●さくらホイップ(国産桜)
●フレッシュ桜ソース(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



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



フレッシュ 生 桜の花エキシロップ

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





ダブル W サクラ シリーズ 桜花と桜葉のW配合

桜の **色** と **味** と **香り** がこれひとつで！

桜花漬のサクラamboを思わせる味 & 桜葉漬の桜餅の香り、本物にしか出せない深い味わい

これひとつで
桜の色、味、香り
万能素材！

Type 1

加糖ペースト

脱塩した桜花漬と桜葉漬を合わせた
加糖ペーストに桜色をつけました。
香料は使用していません。

Wサクラ・プラス

※無着色・アルミフリーのタイプもあります。



一番人気！

[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 (お好みで)



カンタン！
かけたり、混ぜたり
使いやすい！

Type 2

パウダー、クランチ

桜花と桜葉のペースト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！**

Type 3

濃縮エキス

国産の桜花と桜葉の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)

※使用量の目安：0.5%前後

Wサクラシリーズの豊富なラインナップ！



簡単アレンジ 焼菓子の場合



生地 (ベース)

生地にWサクラ・プラスを加えて、
桜の「色・味・香り」を表現！
(着色タイプ使用時)



【素材ラインナップ】

- ▶ Wサクラ・プラス
- ▶ Wサクラ・無着色
- ▶ Wサクラ+国産プレミアム
- ▶ AF Wサクラ・プラス (国産桜)
- ▶ Wサクラ・無着色 (国産)

生地 (ベース) + α

桜葉ミンチを少し加えて、
さらに桜餅風味を強く！



【ちよい足し素材ラインナップ】

- ▶ 桜葉ミンチ
- ▶ 桜葉ペースト (国産) 無添加

トッピング

さらにトッピングで
多彩なアレンジを！



【トッピング 素材ラインナップ】

- ▶ さくらホイップ (国産桜)
- ▶ 桜花FDホール
- ▶ 桜の花ジャム (国産桜)
- ▶ 桜花塩漬
- ▶ Wサクラパウダー
- ▶ Wサクラクランチ
- ▶ 桜花塩漬シート
- ▶ 桜花蜜漬シート
- ▶ ドライ桜の花 (国産)

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)

定番メニューにかけるだけで季節感を演出



手軽にホイップ

さくらホイップ(国産桜)

国産のWサクラパウダーを使用した桜風味のホイップ



かけるだけ！

Wサクラパウダー

桜色で春らしい華やかさを演出



桜モンブランに最適

なめらか桜あんペースト(国産桜)

桜葉ペースト使用のため、口金に詰まりません



フレッシュ 生桜の花シリーズ

国産桜

塩漬けにしないから
甘酸っぱくてフルーティー

摘みたての
生の桜花を
糖漬け加工

ドリンクやゼリーに！

フレッシュ 生桜の花エキシシロップ

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。



トッピングやドリンクに！

四季のゼリーさくら

生(フレッシュ)桜の花エキシ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。



桜花本来の
フレッシュな
風味

ムース、ソース、クリームに！

フレッシュ 生桜の花ピューレ(国産)

フルーツピューレと同感覚でお使い頂けます。



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。



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。



桜の特注・オリジナル商品の受託製造のご案内

当社の原料を使用したオリジナル製品開発

山真産業で取り扱っている桜素材から、ご希望の製品を開発・製造します！

山真産業の「桜の花ジャム」をベースにオリジナルジャムを作りたい。

ラインナップには無い製品をオリジナル製造。色、味、香りなど細かいご希望に合わせた製品をご希望の荷姿で納品。

※詳しくはお問い合わせください。



point 1 小ロットから可能

一覧表に無い容量、荷姿などにご対応できます。



point 2 オリジナル商品の製造

今ある製品をベースに、お好みの「色・味・香り」にカスタマイズできます。



業務用

桜素材一覧

本物の桜花・桜葉を使った自然な色・

味・香り※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



【温度帯の定義】●常温 / 直射日光、高温多湿を避け、冷暗所で保存 ●冷蔵 / 10℃以下で保存 ●冷凍 / -18℃以下で保存

※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 / おすすめ用途	商品荷姿 (商品コード) JANコード	桜 原料産地 / 加工地	保管 温度帯	賞味 期限	味わい
ダブル 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のベーストです。これ1つで桜の色・味・香りを表現できます。 ▶生菓子、焼菓子、パン、料理 【参考使用量】●生菓子：3～5% ●焼菓子：5～8%	500g×20袋 (504171)4903169041715 100g×15袋×2合 (504152)4903169041524	中国 / 日本	常温	1年 6ヶ月	甘味 ほのかな 塩味 酸味 (弱)
ダブル Wサクラ・プラス 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。 ▶生菓子、焼菓子、パン、料理 【参考使用量】●生菓子：3～5% ●焼菓子：5～8%	500g×20袋 (504194)4903169041944	日本 / 日本	常温		
ダブル AF Wサクラ・プラス (国産桜)		国産の桜花漬、桜葉漬を使用しています。アルミフリー。 ▶生菓子、焼菓子、パン、料理 【参考使用量】●生菓子：3～5% ●焼菓子：5～8%	500g×20袋 (504276)4903169042767	日本 / 日本	常温		
ダブル 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いただけます。 国産もご用意しました。 ▶生菓子、焼菓子、パン、料理 【参考使用量】●生菓子：3～5% ●焼菓子：5～8%	1kg×10袋 (504151)4903169041517	中国 / 日本	常温 夏季要冷蔵		
ダブル Wサクラ・無着色 (国産)			1kg×10袋 (504224)4903169042248	日本 / 日本	常温 夏季要冷蔵		
ダブル Wサクラクラランチ		桜葉・桜花ペーストをフリーズドライ加工にし、クラランチ状にしました。 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。 ▶トッピング、チョコレート等への混ぜ込み	500g×10袋 (504232)4903169042323 30g×15袋×2合 (504233)4903169042330	中国 / 日本	常温	1年	甘味 ほのかな 塩味
ダブル Wサクラ クラランチ(国産) 赤ビート色素			500g×10袋 (504284)4903169042842 30g×15袋×2合 (504283)4903169042835	日本 / 日本			
ダブル Wサクラパウダー		桜葉・桜花ペーストをフリーズドライ加工にし、パウダー状にしました。 国産もご用意しました。 ▶トッピング、チョコレート等への混ぜ込み	500g×10袋 (504237)4903169042378 30g×15袋×2合 (504234)4903169042347	中国 / 日本	常温	1年	甘味 ほのかな 塩味
ダブル Wサクラ パウダー(国産) 赤ビート色素			500g×10袋 (504279)4903169042798 30g×15袋×2合 (504280)4903169042804	日本 / 日本			
ダブル Wサクラ・ エキストラクト (国産)		国産の桜花と桜葉を使用したペーストから抽出した、桜本来の香り豊かな濃縮エキスです。少量添加でワンランク上の上質な桜の味がつけられます。 【参考使用量】●製菓・飲料：0.5%前後	1kg×12本 (504256)4903169042569	日本 / 日本	常温	1年 6ヶ月	甘味
フレッシュ 生桜の花 エキシシロップ		摘みたての生の桜花を糖液に漬け込み、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。無塩タイプ。 ▶ゼリー、ドリンク	500g×10袋 (504240)4903169042408	日本 / 日本	冷蔵	180日	甘味 酸味
四季のゼリー さくら		生(フレッシュ)桜の花エキシ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。 ▶トッピング、ドリンク	500g×20袋 (504274)4903169042743	日本 / 日本	常温	180日	甘味 (弱) 酸味
フレッシュ 桜ソース(国産桜)		新鮮な桜の花を糖漬した桜花ペースト(国産)無塩を使用しています。 フルーティーな風味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。 ▶トッピング	300g×6袋×4箱 (504275)4903169042750	日本 / 日本	常温	1年	甘味 酸味
桜の花ジャム (国産桜)		新鮮な桜の花を糖漬加工した桜花ペースト(国産)無塩を使用しています。フルーティーな風味で熱に強く、製菓製パンに幅広くご利用いただけます。 ▶製菓製パン	1kg×10袋 (504291)4903169042910	日本 / 日本	常温	270日	甘味 (強) 酸味
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。 口金付きで、解凍するだけで手軽に使用できます。 ▶トッピング	500ml×20本 (504278)4903169042781	日本 / 日本	冷凍	1年	甘味

商品名	商品イメージ		商品説明 / おすすめ用途	商品荷姿 (商品コード) JANコード	桜 原料産地 /加工地	保管 温度帯	賞味 期限	味わい
桜花塩漬 (国産)		80g 1kg	国産・八重桜の花を白梅酢に漬け込み、 塩漬けにしました。 ▶ トッピング、桜茶	1kg×10袋 (504018) 4903169040183	日本 /日本	常温	2年	塩味 (強) 酸味 (弱)
				80g×15袋×2合 (504119) 4903169041197			1年	
桜花塩漬軸取 (国産)		100g 1kg	桜花塩漬(国産)を1輪ずつ切り離し、 軸の長さを1cmに切り揃えました。 ▶ トッピング、桜茶	1kg×10袋 (504025) 4903169040251			2年	
				100g×15袋×2合 (504268) 4903169042682			1年	
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。 ▶ トッピング、桜茶	100花×100袋 (504041) 4903169040411	中国 /中国	常温	3年	塩味 (強) 酸味 (弱)
桜花塩漬軸切 2cm				100花×100袋 (504035) 4903169040350				
桜花塩漬花びら		1kg (国産)	桜花塩漬の花びらのみを丁寧に摘み取りました。 ▶ 生菓子、焼き菓子、料理への混ぜ込み	1kg×10袋 (504040) 4903169040404	中国 /中国	常温	3年	塩味 (強) 酸味 (弱)
桜花塩漬花びら (国産)				1kg×10袋 (504014) 4903169040145			2年	
				100g×15袋×2合 (504264) 4903169042644			1年	
ドライ桜の花 (国産)			国産の桜花を一花ずつ乾燥させました。 塩漬していないためそのまま使えます。 ▶ トッピング	50花×100袋 (504019) 4903169040190	日本 /日本	常温	2年	—
桜花蜜漬 シロップ入		100g 500g	軸を切った桜花塩漬を塩抜きし、 シロップに漬け込みました。 ▶ ゼリー、ドリンク	500g(約150花) ×10袋 (504059) 4903169040596	中国 /日本	冷蔵	1年	甘味 ほのかな 塩味
桜の花 シロップ漬				100g(約25～30花) ×15袋×2合 (504106) 4903169041067			6ヶ月	
桜花塩漬シート			桜花塩漬を適度に塩抜きし、シートに一花ずつ丁寧に並 べて梱包しました。 ▶ トッピング	100花×50袋 (504053) 4903169040534	中国 /中国	常温 夏季要冷蔵	1年	塩味
桜花蜜漬シート			桜花塩漬を適度に塩抜きし、蜜漬にした後、シートに 一花ずつ丁寧に並べて殺菌、梱包しました。 ▶ トッピング	100花×50袋 (504056) 4903169040565			6ヶ月	甘味 ほのかな 塩味
桜花ミンチ		100g 1kg	桜花塩漬を塩抜きし、ミンチ状に加工しました。 ▶ 生菓子、焼き菓子、料理への混ぜ込み 【参考使用量】2%～	1kg×10袋 (503196) 4903169031969	中国 /日本	常温 夏季要冷蔵	1年	塩味
				100g×15袋×2合 (504104) 4903169041043			6ヶ月	
桜花ペースト		100g 1kg	桜花塩漬の花びらを塩抜きし、 ペースト加工して加糖しました。 ▶ 生菓子、料理等への混ぜ込み 【参考使用量】10%～	1kg×10袋 (504049) 4903169040497	中国 /日本	常温 夏季要冷蔵	1年	甘味 (強) ほのかな 塩味
			摘みたての生の桜花を糖液に漬け込んだ後、 ペースト状に加工しました。さくらんぼを思わせる桜の花の フルーティーな味・香りです。無塩タイプ。 ▶ 生菓子、料理等への混ぜ込み 【参考使用量】10%～	100g×15袋×2合 (504105) 4903169041050			6ヶ月	
桜花ペースト (国産)無塩			摘みたての生の桜花を糖液に漬け込んだ後、ペースト状に加工し ました。さくらんぼを思わせる桜の花のフルーティーな味・香りです。 ▶ 生菓子、料理等への混ぜ込み 【参考使用量】10%～	1kg×10袋 (504084) 4903169040848	日本 /日本	冷蔵	1年	甘味 (強) 酸味
フレッシュ 生 桜の花 ビューレ(国産)			摘みたての生の桜花を糖液に漬け込み、 ビューレに加工にしました。さくらんぼを思わせる桜の花の フルーティーな味・香りです。フルーツビューレと同感覚 でお使い頂けます。無塩タイプ。 ▶ ムース、クリーム 【参考使用量】10%～	500g×10袋 (504241) 4903169042415	日本 /日本	冷凍	3年	甘味 酸味
桜花FDホール			軸切り桜花塩漬を塩抜きし、 フリーズドライ加工しました。 ▶ トッピング	50g×10袋 (503011) 4903169030115	中国 /日本	常温	1年	ほのかな 塩味

商品名	商品イメージ		商品説明 / おすすめ用途	商品荷姿 (商品コード) JANコード	桜 原料産地 / 加工地	保管 温度帯	賞味 期限	味わい
桜あん		250g 1kg	桜葉ミンチを練りこんだ、桜餅のように香り豊かな餡です。 ▶生菓子、パン	1kg×12袋 (503389) 4903169033895	中国 / 日本	常温	210日	甘味
桜あん (国産原料)				250g×50袋 (530113) 4903169301130				
		1kg×12袋 (503390) 4903169033901		1kg×12袋 (503390) 4903169033901	日本 / 日本			
				250g×50袋 (503245) 4903169032454				
なめらか桜あん ペースト (国産桜)			国産桜葉のなめらかなペーストを練りこんだ、桜餅のような香り豊かな桜餡です。 口金に桜葉が詰めることがないので、桜のモンブランに最適です。 ▶生菓子、洋菓子、パン	1kg×12袋 (503262) 4903169032621	日本 / 日本	常温	210日	甘味
桜花エキス香料			桜花塩漬からアルコール抽出した天然エキスの香料です。 桜の花の香り	褐色PET瓶1kg ×6本 (540175) 4903169401755	中国 / 日本	常温	1年	—
桜葉エキス香料			桜葉塩漬からアルコール抽出した天然エキスの香料です。 桜餅の香り	褐色PET瓶1kg ×6本 (540169) 4903169401694				
桜葉塩漬 (国産)		500枚 50枚	国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おります。 桜餅の風味と塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、料理	— 斗缶 500枚入りの真空パック	日本 / 日本	—	—	塩味 (強)
桜葉塩漬			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。 桜餅の風味と塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、料理	500枚入りの真空パック 50枚×100袋 MSサイズのみ (503036) 4903169030368				
桜葉ペースト (国産) 無添加			桜葉を風味が出るまで十分に塩漬けし、なめらかなペースト状に加工しました。 桜餅の風味と塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、パン、料理 【参考使用量】1～2%	1kg×10袋 (503256) 4903169032560	日本 / 日本	常温 夏季要冷蔵	1年 6ヶ月	塩味 (強)
桜葉ミンチ		100g 1kg	桜葉を風味が十分に出るまで塩漬けし、ミンチ状に加工しました。 桜餅の風味と塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、パン、料理 【参考使用量】1～2%	1kg×10袋 (503040) 4903169030405	中国 / 中国	常温 夏季要冷蔵	2年	塩味 (強)
桜葉ミンチ (国産)			桜葉を風味が十分に出るまで塩漬けし、ミンチ状に加工しました。 桜餅の風味と塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、パン、料理 【参考使用量】1～2%	100g×15袋×2合 (504107) 4903169041074			1年 6ヶ月	
		1kg×10袋 (503125) 4903169031259		1kg×10袋 (503125) 4903169031259	日本 / 日本		1年 6ヶ月	
桜葉カット			桜葉を風味が出るまで十分に塩漬けし、3～4ミリ角にカット加工しました。 桜餅の風味と塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、パン、料理 【参考使用量】1～2%	1.2kg(固形量1kg)×10袋 (503114) 4903169031143	中国 / 日本	常温	1年 6ヶ月	塩味 (強)
桜葉カット乾燥			上記「桜葉カット」を乾燥させました。 桜餅の風味と塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、パン、料理 【参考使用量】1～2%	1kg×5袋×2合 (503195) 4903169031952	中国 / 日本	常温	1年 6ヶ月	塩味
桜葉パウダー		30g 1kg	桜葉を風味が出るまで十分に塩漬けし、乾燥させて粉末加工しました。 桜餅の風味と強い塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、パン、料理 【参考使用量】1～2%	1kg×10袋 (503022) 4903169030221	中国 / 日本	常温	1年 6ヶ月	塩味 (強)
桜葉パウダー (国産)			桜葉を風味が出るまで十分に塩漬けし、乾燥させて粉末加工しました。 桜餅の風味と強い塩味。 ▶生菓子、焼き菓子、パン、料理 【参考使用量】1～2%	30g×15袋×2合 (503240) 4903169032409				
				1kg×10袋 (503215) 4903169032157	日本 / 日本	常温 夏季要冷蔵		