

主要産地 品種と

食用桜の



桜花漬|八重桜 関山【カンザン】

古くから愛されてきた八重桜の園芸品種で、30～40枚の濃い紅色の花びらを持つ大輪の花を咲かせます。収穫時期は4月中旬のわずか10日～2週間、満開直前の八分咲き程度の花を一つずつ丁寧に手摘みします。摘んだ花はその日のうちに白梅酢と塩で塩漬けに。塩漬けせず糖液(シロップ)に漬けることも行っています。3ヶ月ほど熟成させると、色・味・香りが落ち着き、その後出荷または二次加工します。



動画で
知る 収穫～加工



History

【食べる桜の歴史】

300年の伝統と、私たちが切り拓いた新定番

食べる桜は日本の伝統食

誕生から 300 年以上

誕生から 200 数十年

誕生から 150 年

桜餅



享保 2 年、江戸向島の長命寺で寺男・新七が、桜葉で包んだ餅を振る舞ったのが始まり。のちに葉を塩漬けにして販売し、江戸名物として定着しました。

桜茶



1700 年代末、神奈川・大山の参拝客に桜花の塩漬けを湯に浮かべて振る舞ったのが始まり。花が開く様子が縁起が良いとされ、祝いの席などで親しまれてきました。

桜あんぱん



1875 年、明治天皇の花見に献上されたのが始まり。あんぱん元祖銀座木村家が桜花漬をへそに入れ、好評を得て、同店の看板商品となりました。

現代 桜スイーツ・桜ドリンク 創作桜料理 etc…



桜スイーツの仕掛け人は、私たちです。

20 数年前まで、桜といえば「和の伝統食」が主流。我社は桜の新たな活用法を見出し、桜スイーツ・ドリンク市場の扉を開き、春の定番へと育てました。この“桜の食文化”を生み出した仕掛け人こそ、山眞産業(株)花びら舎なのです。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGs達成に向けた山眞産業 花びら舎の主な取り組み



「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。

持続可能な社会に向けた取り組みのため、様々な機関からの承認を受けています。



ハーブ
花や葉と詰あり地産果実・農作物のスイーツ・料理素材の企画開発製造

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
<https://www.yamashin-sangyo.co.jp>

桜の食品 検索

●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！

2025.09.5000



花びら舎
Hanabiraya

桜

素材
カタログ

桜から広がる、美味しい喜び

Japanese flowers "Sakura"



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。

我社が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、新たな国産产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。



- ①メレンゲクッキー
Wサクラパウダー 使用
 - ②ブチュー
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、
桜花蜜漬シート 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サクラランチ 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 桜のパンナコッタ
四季のナリエーさくら使用

Column

第七章 简介

日本伝統のおもてなし
松葉

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のでなしには、季節に関わらず振る舞わられてきました。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。





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。

生菓子に



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)



桜とベリーのムース
•生(フレッシュ)桜の花ピューレ(国産) 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

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)

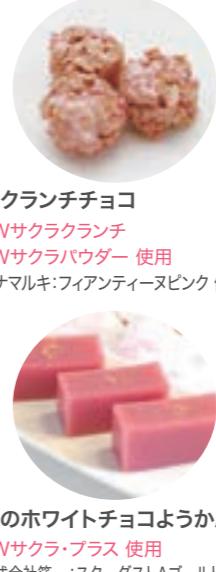
無塩ですっきりフルーティー
フルーツピューレ感覚で



チョコレートに



ポンポンショコラ
•Wサクラパウダー 使用



桜のホワイトチョコようかん
•Wサ克拉・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

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サ克拉・プラス

ガナッシュなどに混ぜ込んで



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サ克拉・プラス
•Wサクラクランチ 使用



桜のマドレーヌ
•Wサ克拉・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サ克拉・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



桜みるく館の抹茶まんじゅう
•桜あん
•または、Wサ克拉・プラス 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サ克拉・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



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



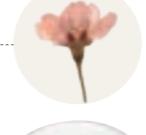
桜のわらびもち風ゼリー
•生(フレッシュ)桜の花エキスシロップ 使用

夜桜ゼリー
•Wサクラ・エクストラクト(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サ克拉・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)



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サ克拉パウダー
•桜花蜜漬シート 使用

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サ克拉クランチ

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



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

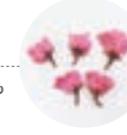
Wサクラ・プラス

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



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

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)

解凍するだけで手軽に



Wサクラ・プラス

アイシングやクリームに混ぜて



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
混せるだけ
パンや
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



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
エキスシロップ 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
エキスシロップ 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



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



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



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



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サクラクランチ 使用



さくらミルク
•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



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。

ドレッシング、ソースに



桜香るエビマヨ
•桜花ミンチ・桜葉パウダー
•桜花塩漬 使用



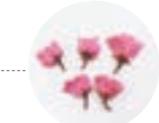
ローストビーフ
さくらのソース添え
•生(フレッシュ)桜の花
ピューレ(国産) 使用



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



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



揚げ物、焼き物に



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



お酒に



さくらモヒート
•桜の花シロップ漬 使用



桜のソルティドッグ
•桜葉パウダー
•桜葉塩漬 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り

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



桜風味の焼き鳥
•桜花ミンチ・桜葉ミンチ
•桜葉塩漬・桜花塩漬 使用



春のアヒージョ
•桜葉ミンチ
•桜花塩漬 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



麺、ごはんものに



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



デザートに



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 使用



桜白玉みつ豆
•フレッシュ桜ソース
(国産桜)使用



おすすめ素材

四季のゼリーさらら

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





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！

桜花漬のサクランボを思わせる味 & 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。

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 烤菓子やパンに (5~8%)
3 お料理に (好みで)



Wサクラ・プラス

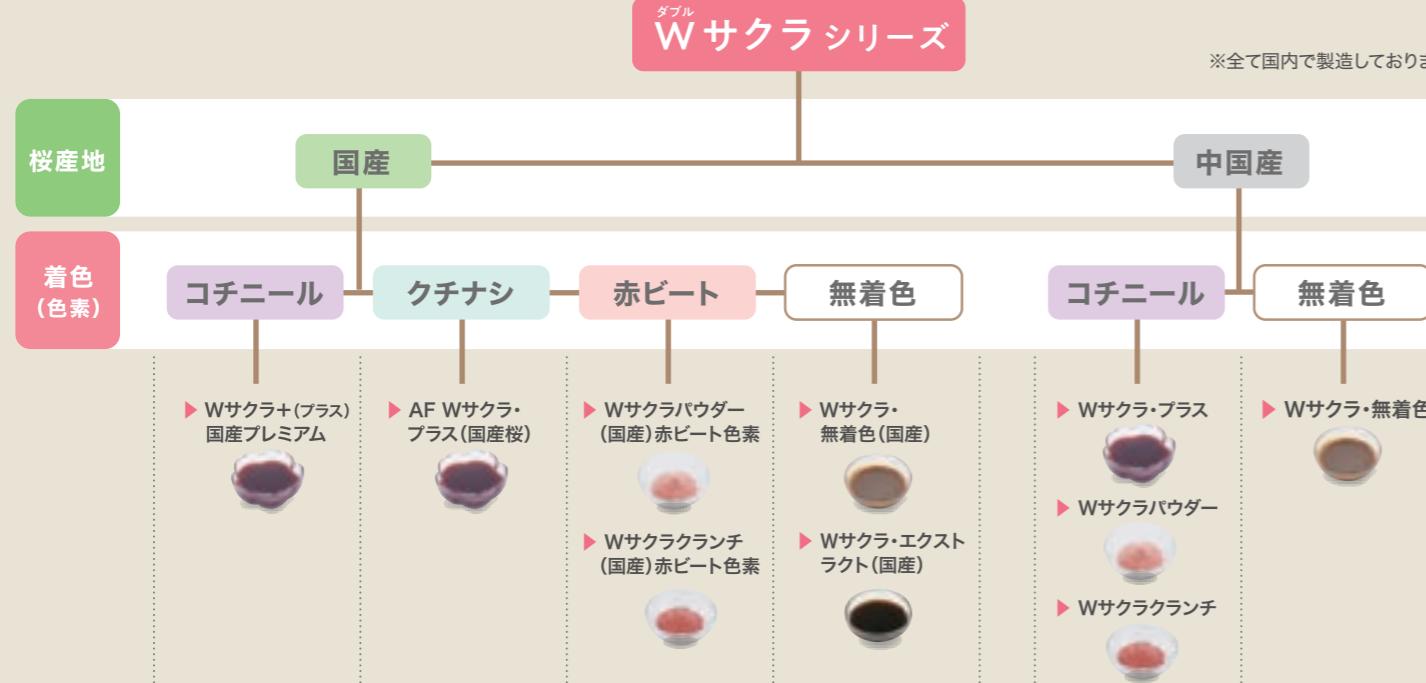
※無着色・アルミフリーのタイプもあります。



ニーズに合わせて選べます



Wサクラシリーズの豊富なラインナップ！

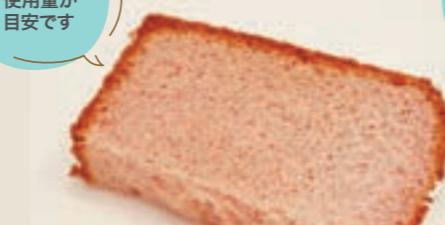


簡単アレンジ 烤菓子の場合

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)

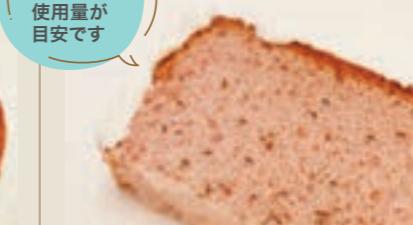
5~8%の
使用量が
目安です



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！

桜葉ミンチ
は1%の
使用量が
目安です



トッピング

さらにトッピングで
多彩なアレンジを！

オリジナル商品の完成！



【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
- ドライ桜の花
- 桜の花ジャム(国産桜)
- 桜花塩漬
- Wサクラパウダー
- 桜花塩漬シート
- Wサクラクランチ
- 桜花蜜漬シート

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)

桜葉ベース使用のため、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

ドリンクやゼリーに!

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
糖漬け加工



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。



桜花本来の
フレッシュな
風味

摘みたての
生の桜花を
糖漬け加工



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)

桜花ベース(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 受託製造のご案内

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。



ご要望
例

当社の原料を使用したオリジナル製品開発

山眞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!

山眞産業の「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。

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
詳細はごちら



【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°C以下で保存 ●冷凍 / -18°C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 原料产地 /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	500g×20袋 (504171)4903169041715 100g×15袋×2合 (504152)4903169041524	中国 /日本	常温		
ダブル 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。 ▶ 生菓子、焼菓子、パン、料理	500g×20袋 (504194)4903169041944	日本 /日本	常温		
ダブル AF Wサクラ・プラス (国産)		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	500g×20袋 (504276)4903169042767	日本 /日本	常温	1年 6ヶ月	
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、 お好みの色ををお使いいただけます。 国産もご用意しました。	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)		▶ 生菓子、焼菓子、パン、料理	1kg×10袋 (504224)4903169042248	日本 /日本	常温 夏季要冷蔵		
ダブル Wサクラクランチ		桜葉・桜花ベースをフリーズドライ加工にし、 クランチ状にしました。 国産もご用意しました。 ※碎けやすい為、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	
ダブル Wサクラ クランチ(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・桜花ベース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。	500g×10袋 (504237)4903169042378 30g×15袋×2合 (504234)4903169042347	中国 /日本	常温	1年	
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・ エクストラクト (国産)		国産の桜花と桜葉を使用したベ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 エキスシロップ		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。 ▶ 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。 ▶ 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ベース(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ベース(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 パンに幅広くご使用いただけます。 ▶ 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)		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 80g×15袋×2合 (504119)4903169041197	日本 /日本	常温	2年	塩味 (強)
		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 100g×15袋×2合 (504268)4903169042682			1年	酸味 (弱)
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)4903169040411	中国 /中国	常温	3年	塩味 (強)
桜花塩漬軸切 2cm		▶トッピング、桜茶	100花×100袋 (504035)4903169040350			3年	酸味 (弱)
桜花塩漬花びら		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 1kg×10袋 (504014)4903169040145 100g×15袋×2合 (504264)4903169042644	中国 /日本	常温	3年	塩味 (強)
桜花塩漬花びら (国産)		▶生菓子、焼き菓子、料理への混ぜ込み	100g (国産) 1kg (国産)			2年	酸味 (弱)
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			2年	—
桜花蜜漬 シロップ入		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 100g(約25~30花) ×15袋×2合 (504106)4903169041067	中国 /日本	冷蔵	1年 6ヶ月	甘味
桜の花 シロップ漬		▶ゼリー、ドリンク	100g 500g			1年 6ヶ月	ほのかな 塩味
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 夏季要冷藏	1年 6ヶ月	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			1年 6ヶ月	甘味
桜花ミンチ		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 夏季要冷藏	1年 6ヶ月	塩味
			100g×15袋×2合 (504104)4903169041043			1年 6ヶ月	—
桜花ペースト		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 夏季要冷藏	1年 6ヶ月	甘味 (強)
			100g×15袋×2合 (504105)4903169041050			1年 6ヶ月	ほのかな 塩味
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。無塩タイプ。 ▶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 ピューレ(国産)		摘みたての生の桜花を糖液に漬け込み、ピ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。フルーツピ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		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
			250g×50袋 (530113)4903169301130				
桜あん (国産原料)		▶生菓子、パン	1kg×12袋 (503390)4903169033901	日本 /日本	常温	210日	甘味
			250g×50袋 (503245)4903169032454				
なめらか桜あん ベースト (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)		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	一斗缶	日本 /日本	—	—	塩味 (強)
			500枚入りの 真空パック				
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	中国 /中国	—	—	—
			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 夏季要冷藏	1年 6ヶ月	塩味 (強)
桜葉ミンチ		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	2年	2年	塩味 (強)
			100g×15袋×2合 (504107)4903169041074				
			1kg×10袋 (503125)4903169031259				
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		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)
			30g×15袋×2合 (503240)4903169032409				
			1kg×10袋 (503215)4903169032157				