

愛媛から、おいしい栗をお届けします。

こだわり抜いた原料と炊き上げで

「冷凍栗ペースト」が誕生しました。

栗ペーストの特徴



こだわりの原料

旬の国産栗のみ使用しています。

特においしいと言われる、
愛媛県・熊本県の栗を中心に
選りすぐりの特選栗のみを使用して製造しました。

こだわりの炊き上げ

栗と砂糖のみを使用し、
栗の美味しさを最大限にいかして
炊き上げました。

タイプは3種類

- ① 冷凍マロンペースト
栗本来の風味と色味を持たせて仕上げました。
- ② 冷凍マロンペースト 90℃殺菌
パック後に加熱することで栗の風味を強めました。
- ③ キングマロン
パック後の加熱温度を上げ、ローストした風味を持たせました。

こだわりの食感

秘密は裏ごしと配合にあります。

和・洋・2mmメッシュ 加工用途に合わせてお選び下さい。

和タイプ

2mmメッシュで裏ごしした栗と、粒状の栗果肉を3割配合することで、栗の食感を十分に味わえます。
(高級和菓子におすすめ)

洋タイプ

1mmメッシュの裏ごしでよりなめらかに仕上げました。(洋菓子、モンブランなどにおすすめ)

2mmメッシュ

2mmメッシュの裏ごしでなめらかさと共に栗の食感も味わえます。
(加工しやすく、和・洋菓子どちらにもおすすめ)

満足をお届けします

もっとこだわりを持ちたいというご要望にお応えします。

添加物は一切使用せず栗と砂糖のみで製造します。

国産砂糖(北海道産:てん菜糖や沖縄・鹿児島産:さとうきび糖)など砂糖の指定も可能です。

配送ロット 冷凍便にて1c/sより発送可能です。

その他ご要望・お問い合わせは、**米田青果食品株式会社**まで

TEL: 089-978-3280 FAX: 089-978-1986

E-mail: info@yoneda-seika.co.jp