



国産栗ペースト 媛マロンは、基本タイプ（1mm メッシュ・108℃殺菌・粒無し）

の他にアレンジタイプも製造可能です。



「アレンジタイプ」とは？

通常タイプ ・ ・ ・ 1mm メッシュ、108℃殺菌

アレンジタイプ（例） ・ ・ ・ 2mm メッシュ、90℃殺菌、粒入り

※その他、砂糖の特定も可能です。

⇒国産砂糖（北海道テンサイ糖、沖縄・鹿児島サトウキビ糖など）



アレンジタイプは1ロット 160kg から製造可能です。

規 格

商品名 媛マロン

原材料 栗、砂糖

荷 姿 2kg×10 入

糖 度 Bx40±2

保 管 冷凍（-18℃以下）

※1c/s から冷凍便にてお届けします。

開封後は、直ちにご使用下さい。



米田青果食品株式会社

〒799-2651 愛媛県松山市堀江町 200-1

〒799-2651 愛媛県松山市堀江町 211-1（第二工場）

TEL 089-978-3280

FAX 089-978-1986

MAIL info@yoneda-seika.co.jp

お問い合わせは、弊社営業担当まで
お願いいたします。



媛 マロン



原料は、厳選した国産栗を使用。

1mmメッシュで裏ごしした、なめらかな仕上がり。

108°Cの殺菌処理で香ばしく、おいしい。

栗と砂糖のみを使用し、原料の持ち味を最大限に引き出しました。