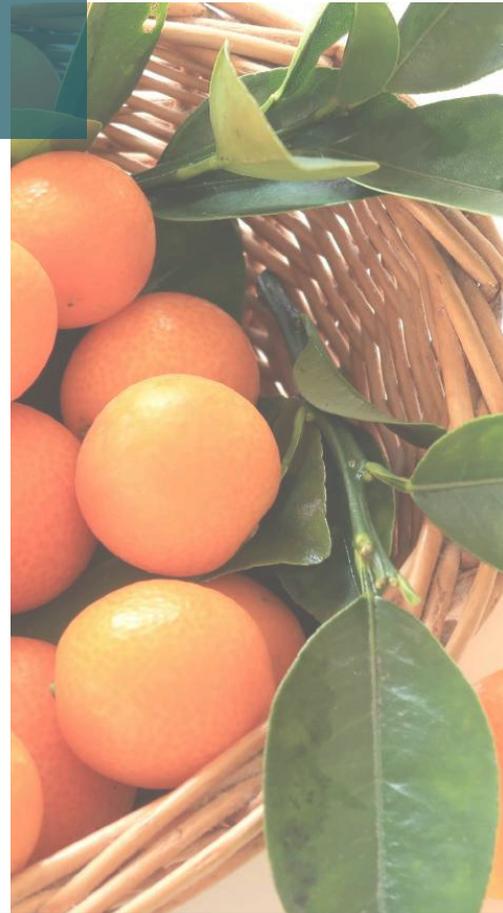


SELECTED PRODUCTS

— 製品のご紹介 —



浅井缶詰株式会社

徳島県産 なると金時



自然がくれた、黄金の甘み

豊富な栄養と自然な甘みを持つさつま芋は、製菓・製パン・惣菜・給食・病院食など、さまざまな業務用途に幅広く対応します。素材の魅力を最大限に引き出したラインアップで、日々の食卓からプロの現場まで、多彩なシーンを彩ります。



なると金時ダイスカット (皮付)

カットサイズ 9.6mm / 6.4mm / 15mm

糖 度 53±2.0%

荷 姿 7kg×2合 (9.6mm・6.4mm・15mm)

1kg×10袋 (9.6mm)

保存方法 冷凍保存

賞味期限 2年



芋ペースト(無糖)

糖 度 20%以上

荷 姿 5kg×2袋

保存方法 冷凍保存

賞味期限 2年

※収穫時期、保管条件、畑等によりBx、固さに変動があります。



芋皮入りペースト(無糖)

糖 度 20%以上

荷 姿 5kg×2袋

保存方法 冷凍保存

賞味期限 2年

※収穫時期、保管条件、畑等によりBx、固さに変動があります。



芋ペースト50

糖 度 50±2.0%

荷 姿 2kg×10袋

保存方法 冷蔵保存

賞味期限 6ヶ月

※収穫時期、保管条件、畑等により、固さに変動があります。

※ 紅はるかを使用した製品の取り扱いもございます。



Japanese Ume Plum
梅

さっぱり爽やか、料理に彩りと健康を。

ほどよい酸味が魅力の梅は、料理にアクセントを添えるだけでなく、メイン素材としても活躍します。クエン酸・リンゴ酸・コハク酸などの有機酸を豊富に含み、疲労回復や殺菌作用が期待される健康食材です。さらに、タンパク質やカルシウム、カリウムなどの栄養素も含まれ、毎日の健康維持にぴったりです。



梅甘露煮 (ホール)

糖 度 43±2.0%

荷 姿 9L缶/1号缶×6缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



赤梅甘露煮 (ホール)

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 2年



梅種抜き

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年

中心部分をくりぬき、ヘタと種を取り除き食べやすくなっています。



梅ソフトハーフ

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



梅ミンスカット

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶

保存方法 冷蔵保存

賞味期限 2年



梅ペースト

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



梅シロップ

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



小 梅

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



完熟梅 (ホール)

糖 度 43±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



完熟梅ペースト60

糖 度 43±2.0%

荷 姿 9L缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



完熟梅シロップ

糖 度 43±2.0%

荷 姿 9L缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



梅の4品種を比べてみました

品 種 名	主 な 産 地 や 特 徴
白加賀梅	群馬県を中心に東日本が産地。大粒で果実の形が美しく、果肉が厚い。爽やかで澄んだ香りで、さっぱりとした上品な味わい。
鶯宿梅	日本古来の品種で、奈良県・徳島県・大分県などがおもな産地。実がギュッと引き締まった梅で、香りも力強く、果肉がしっかりしている。
南高梅	和歌山県産。大粒で皮が薄く、果肉が柔らかい。濃厚で甘い香りで、まろやかでフルーティーな味わい。
竜峡小梅	長野県産。小粒で皮が薄く、種が小さい。果肉のバランスが非常に良い品種で、カリカリ梅の加工用として有名。



爽やかに、やさしく香る。自然の恵み

金柑は晩秋に実る小さな果実。甘酸っぱく爽やかな香りが特徴で、皮にはビタミンCやカルシウム、果肉にはビタミンPが含まれています。昔から風邪予防に重宝され、甘露煮にすれば、やさしい味わいと健康効果が楽しめます。



金柑甘露（種有）

糖 度 25±2.0%

荷 姿 9L缶他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



金柑甘露（種抜）

糖 度 35±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



金柑ハーフ

糖 度 35±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



葉付金柑

糖 度 25±2.0%

荷 姿 9L缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 2年（缶は3年）



金柑ミンスカット

糖 度 35±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



金柑ペースト

糖 度 35±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



金柑シロップ

糖 度 35±2.0%

荷 姿 1号缶×6缶/9L缶 他

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年



栗の風味、ペーストと粒で自在に

ふっくらと張りのある、光沢豊かな上質な栗を丁寧に甘露煮にし、ペースト状に仕上げました。栗本来の風味を最大限に引き出した、和洋問わずスイーツに使える万能素材です。

栗にはでんぷんをはじめ、ビタミンA・B・C、カリウム、食物繊維など、健康に嬉しい栄養がたっぷり。脂質が少なく、やさしい甘さで、体にも心にもやさしい味わいです。



ころも栗ペースト

糖 度 50±2.0%

荷 姿 2kg×10袋

保存方法 冷蔵保存

賞味期限 6ヶ月



イタリア焼栗ペースト (無香料)

糖 度 52±2.0%

荷 姿 2kg×10袋

保存方法 冷蔵保存

賞味期限 6ヶ月



イタリア焼栗ブローケン (無香料)

糖 度 50±2.0%

荷 姿 9L缶

保存方法 25℃以下の冷暗所

賞味期限 3年





Frozen fruit jelly
冷凍ゼリー



果実のごちそう、とろけるひとくち。

旬の果実の美味しさをそのままゼリーに閉じ込めた冷凍ゼリー。自然解凍するだけで、まろやかな甘みとみずみずしい食感が口いっぱいになり、喉越しの良いゼリーを手軽に楽しめます。フレッシュな果実の風味を活かした、誰もが好む優しい味わいです。



果汁80%

プデナーオレンジ80

入 数 70g×40個×3合

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年

調理方法 自然解凍し、そのままお召し上がりください



果汁50%

プデナーアップル50

入 数 60g×40個×3合

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年

調理方法 自然解凍し、そのままお召し上がりください



果汁50%

プデナー巨峰50

入 数 60g×40個×3合

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年

調理方法 自然解凍し、そのままお召し上がりください



果汁50%

プデナー白桃50

入 数 60g×40個×3合

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年

調理方法 自然解凍し、そのままお召し上がりください



果汁50%

プデナーパイナップル50

入 数 60g×40個×3合

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年

調理方法 自然解凍し、そのままお召し上がりください



フルーツの時間
 (特注品対応)

入 数 内容量 (要相談) ×40個 ×3合

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年

調理方法 自然解凍し、そのままお召し上がりください



frozen fruit
**冷凍
 フルーツ**



香りも甘さも、完熟のまま

冷凍フルーツは、香りや甘さを保ちながら、さまざまなデザートへのアレンジを広げてくれます。また、ビタミンCや抗酸化物質の含有量が高まるとも言われており、栄養面でも優れた選択肢となります。



黄桃（ハーフ）

産地 南アフリカ産 他

入数 40個×5袋

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年



白桃（ハーフ）

産地 中国産

入数 40個×5袋

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年



国産りんご（1/4）

産地 国産

入数 40個×5袋

保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年



洋梨（ハーフ）

産地 南アフリカ産 他

入数 40個×5袋

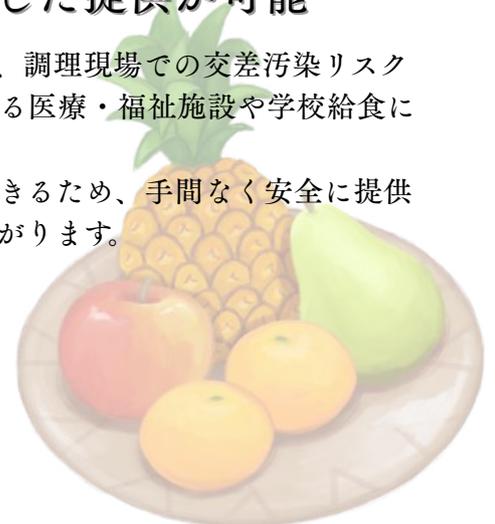
保存方法 冷凍保存

賞味期限 1年

給食・病院食などに 衛生面に配慮した提供が可能

個別包装された冷凍フルーツは、調理現場での交差汚染リスクを軽減し、衛生管理が求められる医療・福祉施設や学校給食にも最適です。

必要な分だけをそのまま使用できるため、手間なく安全に提供でき、食品ロスの削減にもつながります。





dried fruit

ドライ
フルーツ

濃厚で凝縮した旨味。噛むほどに味が広がる。

素材の魅力を活かし、甘酸っぱく仕上げたドライフルーツは、爽やかな中にも豊かな風味が感じられ、思わず食べたいくなる美味しさです。



セミドライ金柑

BX糖度 65%以上

荷 姿 1kg×10袋

保存方法 冷蔵保存

賞味期限 6ヶ月



セミドライ梅

BX糖度 65%以上

荷 姿 1kg×10袋

保存方法 冷凍保存

賞味期限 6ヶ月

セミドライ金柑の健康効果

- **ビタミンCが豊富**
皮ごと食べられる金柑は、レモンに匹敵するほどのビタミンCを含み、免疫力アップに貢献。
- **ヘスペリジンの働き**
血流改善や抗酸化作用があり、動脈硬化予防にも期待。
- **薬膳的効能**
風邪予防、咳止め、気分の落ち込み改善など、昔から生薬としても使われてきました。
- **セミドライで甘みと栄養が凝縮**
加熱による栄養損失が少なく、皮の栄養も摂りやすい。

セミドライ梅の健康効果

- **クエン酸による疲労回復**
梅に豊富なクエン酸は、乳酸の分解を促進し、運動後の疲労回復に効果的です。
- **腸内環境の改善**
食物繊維が含まれており、便通を整える働きがあります。
- **抗酸化作用**
ビタミンCやポリフェノールが細胞の老化を防ぎ、美容にも◎。
- **セミドライ加工で塩分控えめ**
梅干しよりも塩分が少なく、毎日取り入れやすい。

梅と金柑のセミドライは、栄養を保ちつつ食べやすく、健康効果を手軽に取り入れられる形です。特にビタミンCやクエン酸、食物繊維などが豊富で、免疫力や疲労回復に役立ちます。