



商品カタログ

タカシマフードファクトリー

TAKASHIMA Co., Ltd.

For Professional Use Product Catalog



栗 本来の風味を大切に
仕上げた高品質栗ペーストを
御社のこだわりの和洋菓子に
ご活用下さい。

栗ペースト

Chestnuts Paste

御社オリジナルの特注スペック対応可！

POINT 1 産地の選定

POINT 2 Brix(糖度)の調整

POINT 3 ペーストメッシュの調整



《国内製造》国産栗ペースト一覧 ※Brixは標準値です。



冷凍商品

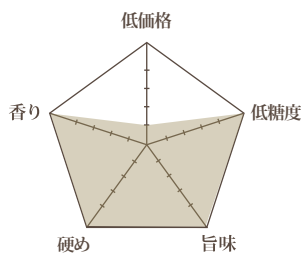
和栗ペーストF39

Brix39 **Mesh 1.1mm**

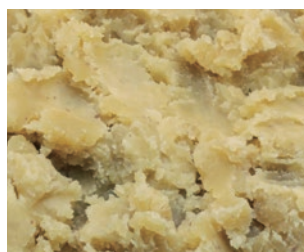
— 熊本県産・宮崎県産

👑 最上級品

低糖度で仕上げ、栗の持つ旨味・香りを最大限に引き出しました。



詳細	
構成	栗 81.5%・砂糖 18.5%
内容量	2.0kg/袋
賞味期限	製造後 36 ヶ月
包装形態	8 袋/ケース
保存方法	冷凍 (-18℃以下)



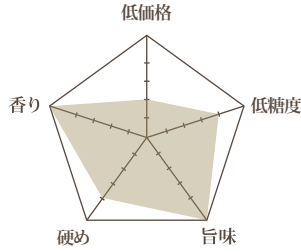
和栗ペーストF43

Brix43 **Mesh 2.0mm**

熊本県産・宮崎県産・茨城県産

高級和洋菓子に

栗きんとんやモンブランなど
高級生菓子におすすめです。



詳細	
構成	栗 77.0%・砂糖 23.0%
内容量	2.0kg/袋
賞味期限	製造後 36 ヶ月
包装形態	8 袋/ケース
保存方法	冷凍 (-18℃以下)



常温商品

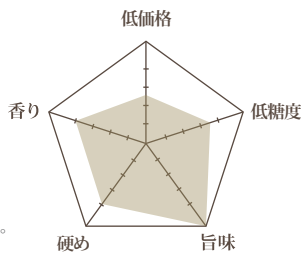
和栗ペーストN46

Brix46 **Mesh 1.1mm**

熊本県産・宮崎県産・茨城県産

和洋菓子全般に

焼菓子の中種ベースにおすすめです
比較的低糖度なので、甘味調整が容易です。



詳細	
構成	栗 75.0%・砂糖 25.0%
内容量	2.0kg/袋
賞味期限	製造後 24 ヶ月
包装形態	8 袋/ケース
保存方法	常温 (直射日光を避けて保存)



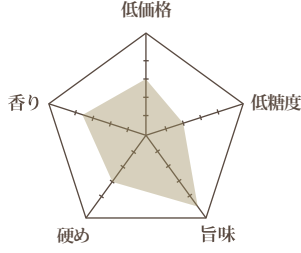
和栗ペーストN55

Brix55 **Mesh 1.1mm**

熊本県産・宮崎県産・茨城県産

和洋菓子全般に

なめらかなペーストは、生クリーム等
の混合に適しています。



詳細	
構成	栗 63.0%・砂糖 37.0%
内容量	2.0kg/袋
賞味期限	製造後 24 ヶ月
包装形態	8 袋/ケース
保存方法	常温 (直射日光を避けて保存)

冷凍商品



栗ペーストF44

Brix44

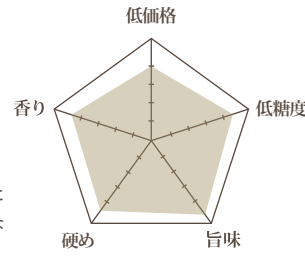
Mesh 2.0mm

— 遼寧省産

Mesh 1.1mm

高級和洋菓子に

低糖度で仕上げ、栗の持つ風味を最大限に引き出しました。栗きんとんやモンブランなど上生菓子におすすめです。



詳細
構成：栗 77.0%・砂糖 23.0%
内容量：2.0kg / 袋
賞味期限：製造後 36 カ月
包装形態：8 袋 / ケース
保存方法：冷凍（-18℃以下）

常温商品



栗ペーストN49

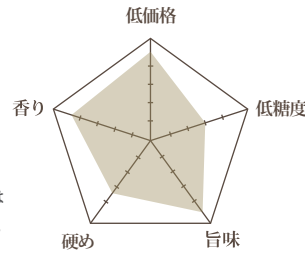
Brix49

Mesh 1.1mm

— 遼寧省産

和洋菓子全般に

生クリームなどの混合も容易でモンブランをはじめ、焼菓子の中種ベースにもおすすめです。



詳細
構成：栗 70.0%・砂糖 30.0%
内容量：2.0kg / 袋
賞味期限：製造後 24 カ月
包装形態：8 袋 / ケース
保存方法：常温（直射日光を避けて保存）



栗ペーストNA58

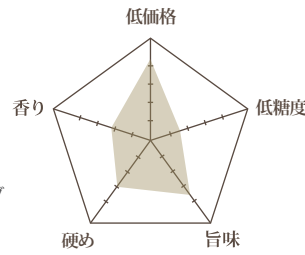
Brix58

Mesh 1.0mm

— 遼寧省産

洋菓子全般に

剥き栗と渋皮栗の混合ペーストです。モンブランをはじめ、洋菓子全般におすすめです。



詳細
構成：栗 57.2%・砂糖 23.0% / トレハ 19.8%
内容量：2.0kg / 袋
賞味期限：製造後 24 カ月
包装形態：8 袋 / ケース
保存方法：常温（直射日光を避けて保存）



栗餡N60

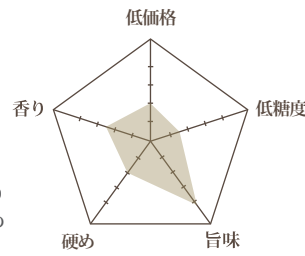
Brix60

Mesh 2.0mm

— 遼寧省産

和菓子全般に

栗と糖類だけで仕上げました。しっかりとした旨味の特徴で、どら焼きや大福の餡におすすめです。



詳細
構成：栗 55.6%・砂糖 29.0%・塩 0.1% / トレハ 15.3%
内容量：2.0kg / 袋
賞味期限：製造後 24 カ月
包装形態：8 袋 / ケース
保存方法：常温（直射日光を避けて保存）

中国産ニホングリ〈早生栗〉の特徴

茨城大学農学部 井上栄一教授の「中国産ニホングリ」の品種識別に関する研究 2018年4月」において当該栗はクリ葉の遺伝子型に基づき「有磨」と推定されています。遼寧省の気候風土では有磨は9月初旬に収穫される早生栗として栽培されています。農家で収穫された新鮮な栗を3日以内に選別冷蔵保存します。



製造工場 **タカシマフードファクトリー株式会社**
滋賀県高島市新旭町針江 825

1976年9月 美濃与食品株式会社として創業
2023年4月 タカシマフードファクトリー株式会社に社名変更
和洋菓子の設計からレシピ開発・製造・納品まで請け負う OEM / ODM
和菓子などの原料や包装資材の製造・供給・販売
植物から香り成分を抽出した高品質な天然アロマ香料の製造・提供



〔国内製造のメリット〕

栗の原料をそのまま国内に輸送し、国内製造することにより従来の国産栗ペーストと同等レベルの高品質を実現しました。内容表示において右記の様に（国内製造）と表示することが可能となります。

【表示例】

名称：生菓子
品名：栗羊羹
原材料名：栗ペースト（国内製造）、砂糖、寒天 / トレハロース
賞味期限：0000.00.00
保存方法：直射日光高温多湿を避けて保存

甘露煮

Candied chestnuts

鬼皮を剥き皮付きのまま
もっちり柔らかく仕上げた
渋皮栗と鮮度を保った状態で
炊き上げた風味豊かで見栄え
の良いダイヤカット。



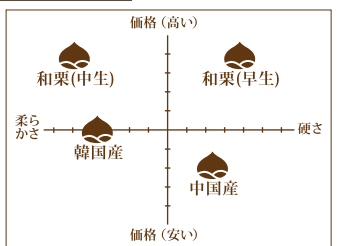
[渋皮付]



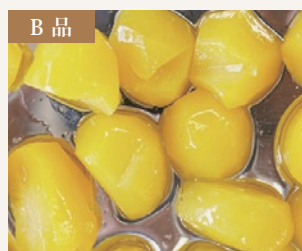
甘露煮スペック

- 国産和栗
- 中国産
- 韓国産

Brix 50 - 52
内容量 6kg / 9ℓ缶
常温商品 賞味期限：24ヵ月



[ダイヤモンドカット]



渋皮栗の等級

- A 品：渋皮の剥がれが1～2箇所あるが概ね良好
- ワレ大：渋皮の剥がれが目立ち大きく欠けているもの
- ワレ混：中割れ～小割れの混合
- ダイス：6.4mm・9.6mmダイスカット

ダイヤモンドカットの等級

- A 品：ダイヤモンドカットの栗形がほぼ維持されているもの
- B 品：傷が目立ち、欠けているもの
- ワレ混：中割れ～小割れの混合
- ダイス：6.4mm・9.6mmダイスカット

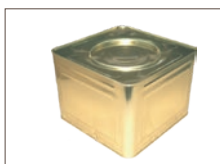
ケース

内容量：2.0kg / 1袋
荷姿：2.0kg×8袋 / ケース
保存方法：商品に記載



9ℓ缶

内容量：10.5kg 荷姿：9リットル缶
固形量：6.0kg 保存方法：常温保管
※1缶からご注文いただけます。



1号缶

内容量：3.5kg
固形量：1.9kg
荷姿：6缶 / ケース



※使用原料の栗は、その年の作柄により生栗本来の糖度の値が異なるため、品質規格の糖度は目安値です。

冷凍剥き栗(調理用)

Frozen peeled chestnuts

ホール



製造後 21 ヶ月

- 中国産
- 韓国産

内容量：1.0kg / 袋
賞味期限：製造後 36 ヶ月
荷姿：12袋 / ケース

割れ



容器種類 透明袋 (1kg)



使用例：栗おこわ

焼き栗

金華栗

Roasted chestnuts



冷凍商品

3Lサイズ

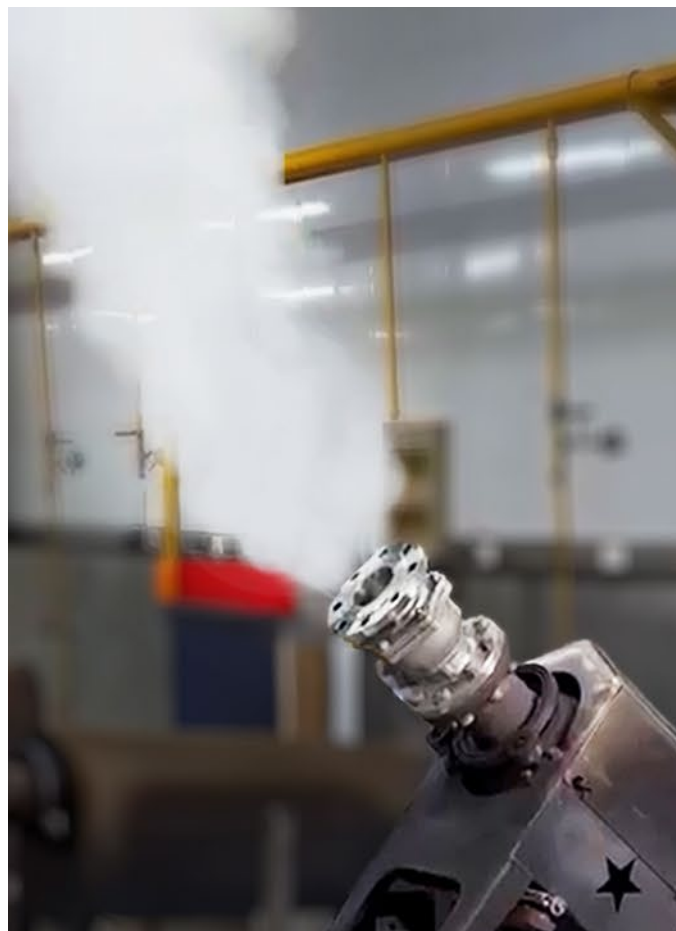
中国遼寧省「金華栗」を圧力窯で焼成して急速冷凍にしたものです。自然解凍もしくはオーブンレンジで加熱して美味しく召し上がっていただけます。

	内容量・荷姿	保存方法	賞味期限
焼き栗	3.5kg / 袋 4袋 / ケース	冷凍	36ヵ月
未焼成ボトルカット栗	10kg / ケース		

未焼成ボトルカット栗について

冷凍品 (3~9月) を期間限定でご用意しています。

圧力窯焼成



新品種紹介

紅の夢 (くれないのゆめ)

「紅の夢」は果肉まで赤いのが特徴の林檎です。弘前大学の農場で「紅玉」を使って交配の研究を行っていたところ、偶然、他の種類のりんごの花粉が付き、自然交雑したことによって生まれた品種です。何の花粉と交雑したのかは未だ解明されておらず、「神様がくれたりんご」と呼ばれています。



KURENAI NO YUME

紅の夢プレザーブ

(秋田県産・青森県産)

酸味が強く、加熱すると紅玉よりもやや甘みの残る濃厚な味わいです。

使用例



月形スライス

Brix20~

6割・8割

厚みがありボリュームたっぷりの焼き上がりになります。



チーズケーキ

生地の中にもカットした紅の夢コンポートが入っており、食感のコントラストが楽しめます。



扇スライス

Brix20~

7mm

火通りがよく、深紅で鮮やかな仕上がりになります。



タルト

香ばしく焼けた刻みナッツと甘酸っぱいりんごが重なり、やさしい甘みのフィリングと共に素材の風味が豊かです。



ダイスカット

Brix20~

10mm・20mm

特に20mmサイズはしっかりとした食感が残り、アクセントとして最適です。



パイ饅頭

ダイスカットは白餡とも相性が良く、食感の変化を加えながらも主張せず、和菓子にも最適です。



月形ブロック

Brix20~

ハーフ・4割

より自由な大きさにカットしていただけます。



フルーツ大福

餅生地と白あん、ホイップクリームに大きな甘酸っぱい紅の夢プレザーブを包み込みました。

紅の夢プレザーブは、10月~12月の期間にご予約いただく必要があります。

林檎プレザーブ

Apple Preserves

厳選したリンゴを使用し丁寧に皮を剥き芯を抜いたシロップ漬け。リンゴ本来の「シャキッ」とした食感を残し甘さを控えめに仕上げた風味豊かなプレザーブです。

青森県産のりんごは、主に「ふじ」を取り扱い、一部「紅玉」でも対応します。
中国産のりんごは「ふじ(中国名：紅富士)」です。



APPLE PRESERVES

ふじりんごプレザーブ

(青森県産・中国産)

扇形、月形、ダイスなど、調理用途に最適なカットサイズを各種取り揃えています。



扇スライス

Brix20 ~ 7mm

薄く均一な厚みで、火の通りが良い。美しい層や並べた時の見栄えを重視するトッピングに最適。

— 使用用途

アップルパイ(フィリング)・タルト



月形スライス

Brix20 ~ 6割・8割

厚みとボリューム感があるため、林檎の食感を強く残したい場合に最適。加熱しても形が崩れにくい。

— 使用用途

タルトタタン、バウンドケーキの混ぜ込み



ダイスカット

Brix20 ~ 10mm・20mm

小さく、他の材料と均一に混ぜ込みやすい。食感のアクセントや、生地全体にりんごの風味を行き渡らせたい場合に最適。

— 使用用途

マフィン、林檎ジャム



ホール 皮無(9L缶)

Brix20 ~ 22玉・25玉

林檎を丸ごと贅沢に使用するためのホールタイプです。その均整の取れた美しい姿で、製品の豪華さや高級感が演出できます。

— 使用用途

丸ごと林檎パイ、丸ごとパーム

使用例



アップルパイ



丸ごと林檎パイ

《国内提携工場》

国内 タムラファーム

青森県弘前市で高品質な味わい深い林檎を育てるタムラファーム。「より健康的で美味しいりんごをお届けしたい」という想いのもと自然の力を最大限に引き出した栽培を行っています。

商品荷姿

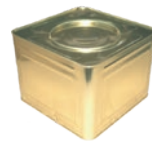
注文数量

- ・ビニール袋(1箱 12kg)
- ・アルミパウチ(1箱 12kg)
- ・アルミ缶(9L 約10.3kg)

保存方法：常温保管
賞味期限：製造後24ヶ月
※商品の種類や内容量により荷姿が異なります。
詳細につきましては、弊社までご確認ください。



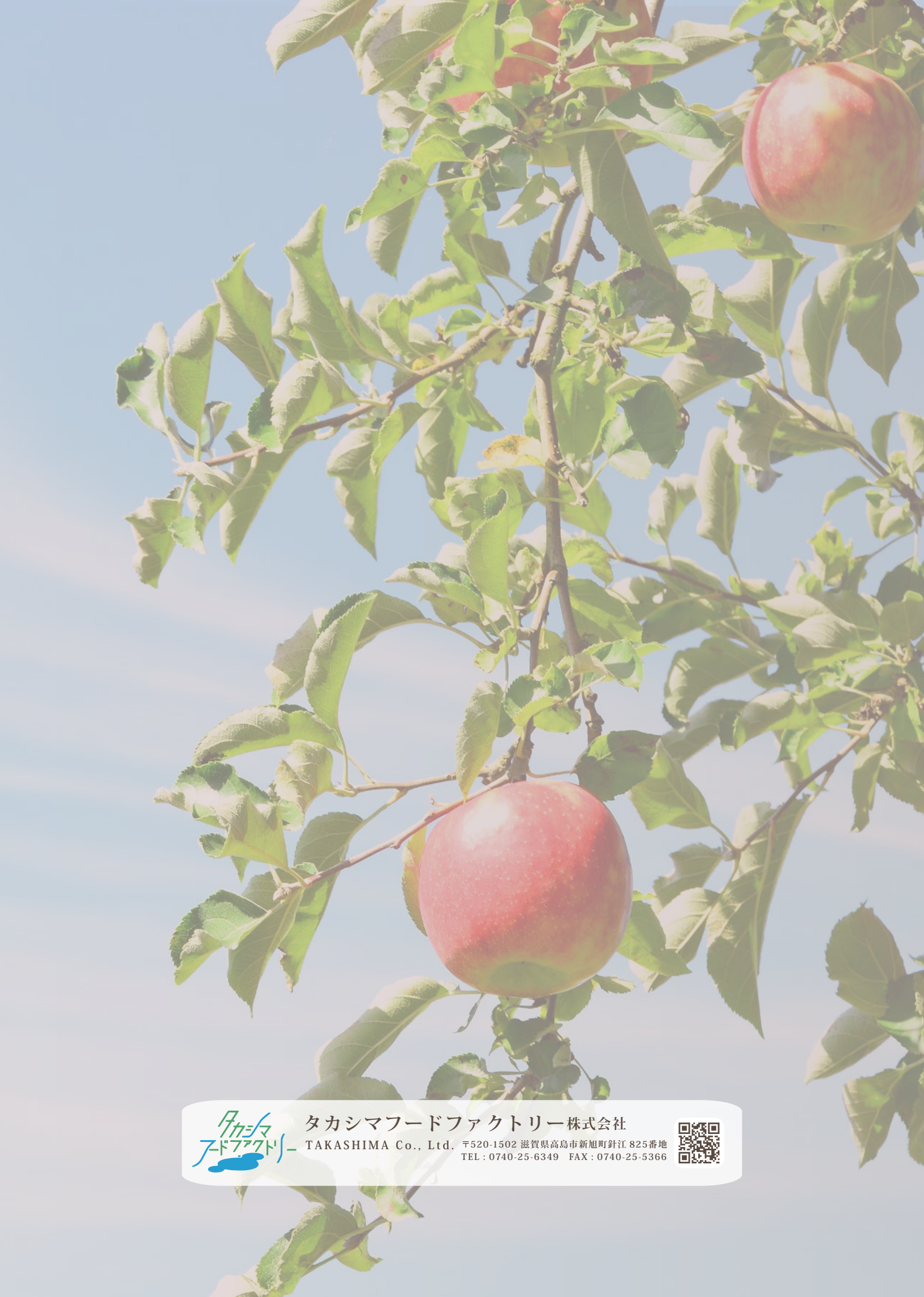
2kg / 4kg / 5kg



9L缶

御社オリジナルの特注スペックにも対応

当社の林檎プレザーブは、お客様の細かなご要望に合わせたカスタムメイドが可能です。産地、品種、カットサイズ、糖度などお客様の商品開発を強力にサポートするための特注スペックにも柔軟に対応しております。



タカシマフードファクトリー株式会社

TAKASHIMA Co., Ltd. 〒520-1502 滋賀県高島市新旭町針江 825 番地

TEL : 0740-25-6349 FAX : 0740-25-5366

