



おすすめ定期便 Vol.1

おいしさと扱いやすさのクオリティ
にこだわった素材のご提案です。

 **Tsukishima**
Foods Industry Co., Ltd.

情報満載の
QMS サイトは
こちらから



こだわりたまごのカスタード

手炊きのおいしさを追求！

新製品！

“たまごのおいしさ”にこだわったチルド商品向けのカスタードクリームです。

こだわりのクッキーシュー（販売例）



贅沢なおいしさ！
チルドアイテムで夏場の売り上げアップに。

「森のたまご®」を使用した卵黄のコクと旨み

「森のたまご®」を使用した卵黄のコクと旨みに、「北海道十勝産牛乳」のフレッシュな乳のおいしさを加えた濃厚なカスタードクリームです。



こだわり素材



なめらかさ



※森のたまごはイセ食品の登録商標です。
製品中に森のたまごを 6.4% 使用しています。

製品動画はこちら♪



商品名：こだわりたまごのカスタード
内容量：6kg(1kg×6) 段ボール
保存方法：要冷蔵(3～7℃)
使用上の注意：●開封後はお早めにご使用下さい。

濃厚なカスタードと
クッキーシュー生地が
おりなすプレミアムな
シュークリーム♪

Recipe の Hint♪

材料

- 冷凍シュー生地、クッキー生地
- ◆ワンタッチシュープレミアム・・・1袋
- ◆クッキーシートプレーンC-5-T
フィリング
- ◆こだわりたまごのカスタード
ホイップクリーム(10%加糖)

作り方

- ①解凍したワンタッチシュープレミアムを20g天板に絞り、
クッキーシートプレーンC-5-Tをのせます。(6取り天板12個が目安)
- ②デッキオープン：180/210℃ 約13分→180/180℃ 約13分焼成します。
- ③冷却後、こだわりたまごのカスタードを50g、ホイップクリームを6g
絞り、粉糖を振りかけます。

※出来上がりのシューは直径約7cmです。
◆は月島グループの製品です。

たっぷりクリーム のキャンドルケーキ



パイコロネ



なめらかパンペルテュ



コックほうしのクリームパン



トロペジェンヌ



レシピカードや解説動画を
多数ご用意しております。



アレンジ♪

サポート素材

冷凍シュー生地

商品名：ワンタッチシュープレミアム
内容量：6kg(1kg×6) 段ボール
保存方法：要冷凍 (-18℃以下保存)
使用上の注意：●ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。
●解凍後の生地は当日中にご使用下さい。



解凍後均一にもみほぐして
からご使用下さい。

詳しい使い方はこちら。



冷凍クッキー生地

商品名：クッキーシートプレーン C-5-T 2.3kg(6g×384枚) 直径5cm 厚さ3.0mm
保存方法：要冷凍 (-18℃以下保存)
使用上の注意：●焼成してご使用下さい。●解凍後の生地は当日中にご使用下さい。



ワンタッチシュープレミアムを20g絞ったときに最適なサイズです。
出来上がりは直径7cmです。

レーベルシリーズ

テンパリング不要でバラエティ豊富！

新製品！

パン・菓子の表情を豊かにするコーティングチョコレートです。



ドーナツ（販売例）

製品動画は
こちら♪



カラフルな見た目で彩り豊かに♪

キューブ状だから作業ラクラク

こだわり素材で風味豊かに

スイートキューブ



ガーナ産カカオマス配合

ストロベリーキューブ



福岡県産あまおう苺配合

濃い抹茶キューブ



愛知県産西尾抹茶配合

商品名：レーベルスイートキューブ
レーベルストロベリーキューブ
レーベル濃い抹茶キューブ
内容量：1kg×8袋 / 段ボール
サイズ：約20×20×7mm / 粒
保存方法：直射日光を避け、20℃以下で保存して下さい。



※レモンとキャラメルもございます。入れ目・荷姿：5kg / 段ボール

レーベルシリーズのとかし方

使い方のHint♪

湯煎のとき

目安品温 = 45～55℃

注意点：
湯煎の水がはねてチョコレートに混入しないようご注意ください。
その場合、流動性が失われてきれいにコーティングできなくなったりべたついてしまうことがあります。

電子レンジのとき

500Wで20～30秒

注意点：
特定の場所だけが加熱されてしまわないように、ヘラ等で全体を混ぜる作業を繰り返して均一に温めてください。

※レンジ対応の耐熱ボウルをご使用下さい。

フィユタージュ・トラディション

伝統のアンヴェルセ製法で丁寧に作り上げたパイ生地です。

フランス伝統のアンヴェルセ(=逆折り)製法

油脂で生地を包む“逆折り”とも言われる『アンヴェルセ製法』は通常のパイに比べ、豊かな風味とサクサクとした繊細な食感が特長です。

ほどけるようなサクサク感



フランス産小麦
100%使用

伝統の
製法

Traditional methods

商品名：①フィユタージュ・トラディション24
4.8kg(200g×24枚) 段ボール
②フィユタージュ・トラディション
8kg(200g×8枚×5箱) 段ボール
サイズ：20×30cm 厚さ3mm

保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)

使用上の注意：●ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。

包装方法
はこちら♪



パッケージのHints!



透明バックをテトラ型に折って立体的に!

サワークリーム入りの
クレームダマンドで夏も
おいしく! さっくりほどける
食感のパイとマッチします。

RecipeのHints!

季節のダマンドパイキューブ
(6個分)



材料

パイ生地

◆フィユタージュ・トラディション...1枚

ダマンドフィリング

お使いのクレームダマンド...270g

◆LRサワークリームR...40g

トッピング

パン粉...適量

あんずシラップ漬け(2つ割り)...1カット

仕上げ

ナパージュ、ピスタチオ、粉糖...適量

作り方

ダマンドフィリング

①クレームダマンドにLRサワークリームRを合わせます。

成形

①フィユタージュ・トラディションにビケをし、10cm×10cmにカットします。

②①を型*に敷き、ダマンドフィリングを50g絞り、パン粉を振りかけ、あんずをのせます。

③デッキオーブン:190/180℃ 約35分焼成します。

④お好みでナパージュ、ピスタチオ、粉糖で仕上げます。

*縦横6cm、高さ4.5cmの四角いセルクルを使用していますが、お好みの型でお作り頂けます。

※天板にペーパーを敷くことをお勧めします。

トッピングは季節に合わせてお好みの具材をお使い頂けます。

◆は月島グループの製品です。

グルマンクッキー・アマンド

豊かなアーモンド風味

アーモンド風味豊かなクッキー生地を使いやすくシート状にしました。

ヨーロッパの伝統的なクッキーの食感

サクザクとした歯ざわり、ほろほろ崩れる食感が特長です。

伝統の
製法

Traditional methods

ほろ菓



和三盆や抹茶パウダーを使って和菓子風にアレンジ!
シート状なので形は自由自在です。

商品名：①グルマンクッキー・アマンド 10
5.2kg(520g×10枚) 段ボール
②グルマンクッキー・アマンド
7.8kg(520g×3枚×5箱) 段ボール
サイズ：20×30cm 厚さ7mm
保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)



エトショコラ

絞って焼くだけ

たっぷりのチョコレートとふんわりメレンゲを優しく合わせたチョコレート風味の絞り生地です。

チョコの新しい表現しませんか♪

生地の絞り方や厚みで『サクサク』『ホロホロ』から『チュウイ』な食感まで、お好みの食感に焼き上げることができます。

商品名：エトショコラ
2.4kg(300g×8本) 段ボール
保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)

ご使用上の注意：●20℃前後に解凍してご使用
いただくことをおすすめします。●ご使用の際は
解凍後、焼成して下さい。●品質維持の為、
解凍後は当日中にご使用下さい。●製品中に粒状
のものがありますが、チョコレート由来のものです。

ナッツをふんだんにトッピング



フィユタージュ・トラディション

伝統のアンヴェルセ製法で丁寧に作り上げたパイ生地です。

フランス伝統のアンヴェルセ(=逆折り)製法

油脂で生地を包む“逆折り”とも言われる『アンヴェルセ製法』は通常のパイに比べ、豊かな風味とサクサクとした繊細な食感が特長です。

ほどけるようなサクサク感



フランス産小麦
100%使用

伝統の
製法

Traditional methods

商品名：①フィユタージュ・トラディション24
4.8kg(200g×24枚) 段ボール
②フィユタージュ・トラディション
8kg(200g×8枚×5箱) 段ボール
サイズ：20×30cm 厚さ3mm

保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)

使用上の注意：●ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。

包装方法
はこちら♪



季節のダイヤモンドパイキューブ (6個分)

材料

パイ生地

◆フィユタージュ・トラディション…1枚

ダイヤモンドフィリング

お使いのクレームダイヤモンド…270g

◆LRサワークリームR…40g

トッピング

パン粉…適量

あんずシラップ漬け(2つ割り)…1カット

仕上げ

ナパージュ、ピスタチオ、粉糖…適量

作り方

ダイヤモンドフィリング

①クレームダイヤモンドにLRサワークリームRを合わせます。

成形

①フィユタージュ・トラディションにビケをし、10cm×10cmにカットします。

②①を型*に敷き、ダイヤモンドフィリングを50g絞り、パン粉を振りかけ、あんずをのせます。

③デッキオーブン：190/180℃ 約35分焼成します。

④お好みでナパージュ、ピスタチオ、粉糖で仕上げます。

*縦横6cm、高さ4.5cmの四角いセルクルを使用していますが、お好みの型でお作り頂けます。

※天板にペーパーを敷くことをお勧めします。

トッピングは季節に合わせてお好みの具材をお使い頂けます。

◆は月島グループの製品です。

サワークリーム入りの
クレームダイヤモンドで夏も
おいしく！さっぱりほどける
食感のパイとマッチします。

RecipeのHints!



パッケージのHints!



透明バックをテトラ型に折って立体的に!

グルマンクッキー・アマンド

豊かなアーモンド風味

アーモンド風味豊かなクッキー生地を使いやすくシート状にしました。

ヨーロッパの伝統的なクッキーの食感

サクザクとした歯ざわり、ほろほろ崩れる食感が特長です。

伝統の
製法

Traditional methods

ほろ菓



和三盆や抹茶パウダーを使って和菓子風にアレンジ！
シート状なので形は自由自在です。

商品名：①グルマンクッキー・アマンド 10
5.2kg(520g×10枚) 段ボール
②グルマンクッキー・アマンド
7.8kg(520g×3枚×5箱) 段ボール
サイズ：20×30cm 厚さ7mm
保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)



エトショコラ

絞って焼くだけ

たっぷりのチョコレートとふんわりメレンゲを優しく合わせたチョコレート風味の絞り生地です。

チョコの新しい表現しませんか♪

生地の絞り方や厚みで『サクサク』『ホロホロ』から『チュウイ』な食感まで、お好みの食感に焼き上げることができます。

商品名：エトショコラ
2.4kg(300g×8本) 段ボール
保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)

ご使用上の注意：●20℃前後に解凍してご使用
いただくことをおすすめします。●ご使用の際は
解凍後、焼成して下さい。●品質維持の為、
解凍後は当日中にご使用下さい。●製品中に粒状
のものがありますが、チョコレート由来のものです。

ナッツをふんだんにトッピング

