



No.5

おすすめ定期便



中山和夫シェフがお届けする世界

QMSを利用して・・・

中山シェフの「カンタンひと工夫」で魅カアップ

クオリティを保ち、効率化が図れます。

・プレミアムケーキショコラ（常温）

パウンド型やマフィンカップ、型を変えれば様々な魅せ方ができます！

・とろけるフォンダンショコラ（冷蔵）

フォンダンショコラと相性抜群！なめらかな生チョコキューブはカット済みで効率的。

・デュエットロール（冷蔵）

ビュレと相性の良いバタークリームでバラエティ豊かに。

QMSでバレンタインを華やかに演出します。

クレム・オ・ヴァリエ

加糖＆ホイップ済みのクリームなので、風味素材を加えるだけでカンタンにバラエティクリームがお作りになれます。

◎すっきりとした風味で素材のおいしさを引き立てます。

◎保型性に優れたクリームができます。

入れ目・荷姿 5kg 段ボール（10℃以下冷蔵保存）



製品動画はこちら



Premium Cake au chocolat

プレミアムケーキショコラ



冷凍できます

トッピングで華やかに演出。かたちもバリエーション豊かに。

we recommend!

クーベルチュールプレミアムビター
ルミナスグランデ
クランブルクラシック

上質な酸味と果実感が特長のビターチョコレートを使用した、濃厚でリッチな味わいのケーキです。

◎シンプルなケーキにクランブルをトッピングして華やかに。

◎パウンド型やマフィンカップ、ケーキの型を変えて常温棚のラインナップを充実。

◎混ぜて焼くだけでできる、しっとりとしたチョコレートケーキが主役！

※コーティング前のケーキ生地は冷凍でストックすることも可能です。

Fondant au chocolat

フォンダンショコラ



冷凍できます

◀ フランボワーズの酸味が引き立つ、とろける美味しさ。

少し温めると、なめらかでとろけるような食感をより一層お楽しみいただけます。

ふんわり、しっとりとした食感のビスキュイは、クリームと口の中で溶け合います。

▶ シャンティショコラプランとフランボワーズ、二層のクリームで華やかに。▶

we recommend! 生チョコキューブ

Duet Roll

デュエットロール



冷凍できます

we recommend! クレム・オ・ヴァリエ

レシピの詳細はこちらからお問い合わせください。



情報満載のQMSサイトはこちら！