

パシフィック洋行 主な取り扱いブランド

	ゼーランドディア社 ゼーランドディア社は1900年創業のオランダ唯一のロイヤルの称号を得た製菓製パン材料メーカーです。現在では世界60ヶ国以上で活動しています。 “Creating Possibilities(可能性の創造)”をスローガンに、トレンドリーダー、安全で高品質な原料サプライヤーとして世界中で高く評価されています。
	ボッカー社 乳酸菌やサワー種の研究において、世界的な権威の一つボッカー社はドイツのミンデンに約100年前に興りました。乳酸菌のスターターの開発において、1908年に製造特許を取得し、アルチザン的なベーカリーを下支えする一方、内外の大手製パンメーカー、製粉会社においても多くの商品を開発しています。
	ルサッフル社 世界のベーカリー向け酵母市場をリードするルサッフル・フードグループは1853年に設立されました。バイオテクノロジー分野での高度な技術、酵母についての広範な知識をもとに、ルサッフルは、人間と動物の健康および栄養部門で活躍しています。
	CSM社 世界を股にかけ活躍する製パン、製菓原料グループです。本社はアムステルダムに位置し、20余カ国、約40箇所に拠点を広げております。アメリカ・ヨーロッパにおける業界シェア1位を確立しています。
	AAK社 世界に先駆けてCroda Foods社が開発した純植物性の潤滑油を取り扱っているのがAAK(UK)社です。イギリスをはじめ世界35カ国でAAK(UK)社の製品が活用されています。
	デコローニュ社 ブルゴーニュ地方に石臼のラインを持ったデコローニュ社は、ビオロジック製粉会社として注目されています。フランス国内のオーガニック認証農家と契約し、高品質な原麦作りに力を入れています。各生産者、その畑ごと、品種毎に分析し、最終製品＝「パン」に最適な配合を追求しています。
	ムーラン・ド・シェリジー社 ムーラン・ド・シェリジー社はパリから80km西に位置するフランスの老舗製粉会社です。現在は4代目の若き、Thomas Maurey社長が経営を切り盛りしています。近隣の中小製粉会社を吸収しつつ、品質と生産量の拡充を図っています。品質には定評がありパリ近郊で400軒ものブーランジェリーに愛されています。
	ユーロボメラ社 ユーロボメラ社は1929年創業の老舗チーズメーカー「ボメラ社」を前身とし、伝統的な製法と革新的な技術を融合させて、高品質のチーズ製品を80年以上、提供し続けています。
	インノラクト社 INNOLACT S.L.社は、2006年に大学の研究機関よりスピノフしてできた会社です。現在も従業員のうち、20%がR&D&I部門に所属しており、研究と製品開発の最前線に立ち、革新的な乳製品を作り出しています。

WHAT'S NEXT?

パシフィック洋行(株)食品事業部はB to B(製パン業界、製菓業界、外食・ケータリング業界)と
B to C(ネット販売、専門学校、教室)の分野における原材料を幅広く提供しています。
独自のネットワークを駆け回り、世界中のニッチな素材を厳選し、皆様のお手元にお届け致します。
常に目新しく、皆様のお役に立てる素材を探求する姿勢をこれからも貫き通して参ります。

合言葉は、WHAT'S NEXT?

ベーカリーには、イノベーションを
消費者には、美味しく健康志向に応えるパンを

Authenticity

消費者が求める「本物志向」を

消費者の「本物志向」はますます強くなっています。ヨーロッパのトップメーカーより、パン種を擁した
レトロブレッドのための各種材料や、イタリアのチーズなど日本では手に入らない美味しさをご提供します。

Healthy & Nutritious

毎日食べるものだからこそ「健康」を意識して

パンはお米と並んで毎日食べるもの。消費者は、美味しさはもちろん「健康」も意識してパンを選ぶようになって
います。当社はオーガニックや低糖質、素材の機能性など、常に食のトレンドを追求しています。

Convenience

より簡単に、より効率的に美味しいパンを、より「簡単に」今まで以上に「効率的に」

パン屋さんが直面する課題を解決しうる材料や器具、技術を世界中から探してご提案し、
利益創造に貢献します。

Performance

最先端の材料と技術で最高のパフォーマンスを

「材料力」は常に進歩しています。多加水、ボリュームアップ、食感変化、ロス軽減など、
最終製品のパフォーマンスを向上させる、最先端の材料を技術・情報・サービスと合わせてご紹介します。

クリームチーズ 03
INNOLACT インノラクト社 ケスクレム クリームチーズ レギュラー 04
ケスクレム クリームチーズ プラス

IQFチーズ類 05
Europomella ユーロポメラ社 チャオベッラ IQF モッツアレラ 06
チャオベッラ IQF リコッタ

離型油 07
Zeelandia ゼーランドディア社 カーレックス・スプレー
カーレックス・スプレーXS
カーレックス1000R
カルロ NY

潤滑油・離型油 08
Zeelandia ゼーランドディア社 オバム・スプレー
CSM社 ボエソントレンワックス ML-K
ボエソントレンワックス 200S
AAK社 ワンドロール PY

製パン材料 09
Zeelandia ゼーランドディア社 「パノプラスシリーズ」マルチシリアルD25S 10
〈ミックス粉〉 「パノプラスシリーズ」マルチグレイン焙煎五穀R
「パノプラスシリーズ」シードミックス
シェイブミックス75

..... 11
CSM社 ソフティンフレッシュ(R) 12
Böcker ボッカー社 TKスターター
ボッカーP
ボッカーM
サワードディレクト25
サワードライリキッド
LESAFFRE ルサッフル社 ラ・バリジェンヌ

フランスBIO小麦粉 13
Decollogne デコロ・ニュ社 デコロ・ニュBIO タイプ65
デコロ・ニュBIO タイプ110
フランス小麦粉 14
MOULINS DE CHÉRISY ムーラン・ド・シェリジー社
シェリジー・バゲット・ティエリー・ムニエ
シェリジー・トラディションT65

製菓材料 15
CSM社 クヌスバー 16
Zeelandia ゼーランドディア社 バレッタ・ニュートラル
バレッタ・エクセル・アブリコット
グレシャー・フォンダン
ジェル・ラム50%
ミヌタジャパン494

〈ベルギー産クーベルチュールチョコレート〉 17
アラベスク・ノワール72
アラベスク・ノワール58
アラベスク・レ34
アラベスク・ブラン29

BRANOPAC社 シリコンベーキングペーパー 18
Zeelandia ゼーランドディア社 ブレッドナイフ





INNOLACT S.L.社は、2006年に大学の研究機関よりスピンオフしてできた会社です。
現在も従業員のうち、20%がR&D&I部門に所属しており、
研究と製品開発の最前線に立ち、革新的な乳製品を作り出しています。

スペイン産 ケスクレムクリームチーズ

ケスクレムとは

ヨーロッパでTOP10に入る乳の生産地、スペイン北部の
ガリシア州ルーゴに拠点を構え、半径20km以内の農場から調達された
ミルクとクリームを使用して製造されたクリームチーズです。

国際認証IFS(International Food Standard)により高品質の製品と認証されています。

ケスクレムのこだわり

バターミルクの特性に着目し、バターミルクをクリームチーズに
4割配合して作る事で、バターミルクが持っている特性を生かして、
乳化作用が強く、他の材料とも混ざり易い作業性の良い
クリームチーズです。

バターミルクの特性

- | | | |
|--|---|---|
|  天然の乳化剤 |  低脂肪 |  高タンパク |
|  牛乳より高い
栄養価 |  製品の滑らかさ |  高ミネラル |

INNOLACT S.L.



QUESCREM Regular (ケスクレム クリームチーズ レギュラー)



荷 姿：2kgバケツ×6入り/箱、10kgPE/箱
賞味期限：製造後1年
保存方法：冷蔵
種 類 別：ナチュラルチーズ
原 材 料：バターミルク、牛乳、クリーム、粉末乳糖、
食塩/その他



塗りやすさ



乳化力

柔らかく相性の良い風味、
簡単に塗れて乳化しやすい



酸への耐性



溶けやすさ

酸耐性があり、混ざりやすい



空気を抱き込む



保形性

保形性が高く滑らかなテクスチャーを持つムース
ができ、チーズやフルーツのムースに最適



焼成後の保形性



クリーミーで
使いやすい硬さ

ケーキに柔らかくクリーミーな食感を与え、焼成後
の安定や、ゼラチンが少ないケーキでも安定します



脂肪とタンパク質のバランス

アイスクリームにも最適なバランス

QUESCREM Plus (ケスクレム クリームチーズ プラス)



荷 姿：2kgバケツ×6入り/箱、10kgPE/箱
賞味期限：製造後1年
保存方法：冷蔵
種 類 別：ナチュラルチーズ
原 材 料：バターミルク、牛乳、クリーム、食塩
/その他



3つの機能がプラスされた 「機能性クリームチーズ」



滑らかさ

低温(2~6℃)でも
滑らかな物性です。
温めたり、液体成分を加えたり
しなくても、冷蔵庫から出して
そのままパイピングが出来ます。
もちろんホイップなどの
柔らかくする為の作業も不要です。



冷凍耐性

冷凍および解凍時の
安定性に優れます。
様々な状態での冷凍に
離水することなく対応します。
また、どんな解凍条件でも
外観や食味が変わりません。



加熱耐性

加熱しても流れません。
加熱調理後も
形状や食味が変わりません。



◀詳しくはこちらから動画をチェックしてください。



「チャオベッラ」シリーズを提供するユーロポメラ社は、1929年創業の老舗チーズメーカー「ポメラ社」を前身とし、伝統的な製法と革新的な技術を融合させて、高品質のチーズ製品を80年以上、提供し続けています。

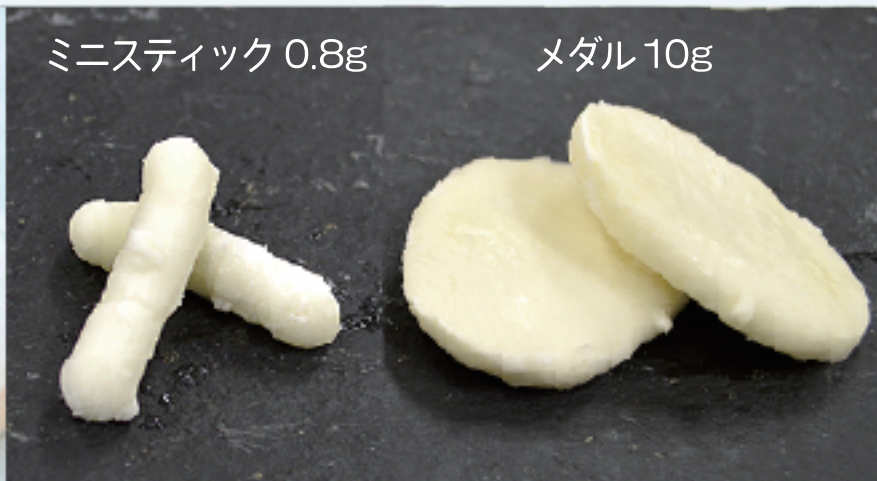
イタリアからお届けする 最高に美味しいIQFチーズチャオベッラ

MOZZARELLA IQF モッツァレラ



ミニスティック 0.8g

メダル 10g



ナポリ地方のお家芸モッツァレラ。伝統的な製法で作られたチーズをIQF技術で急速冷凍し、フレッシュな食感をそのままにお届けいたします。サイズバリエーションが豊富なので、製品にあったタイプを選べば、カットの手間もなく、作業工程の短縮にもつながります。

入 目：ミニスティック：1kg×14袋/箱、メダル：1kg×14袋/箱

賞味期限：製造日より540日 原 材 料：生乳、食塩



RICOTTA

IQF リコッタ

モッツァレラの生産工程で作られるホエー(乳清)を使った低脂肪のフレッシュチーズ。クランブル状なのでサラダやパスタ、デザートなど幅広く使用できます。

入 目：1kg袋×12/箱

賞味期限：製造日より540日

原 材 料：乳清(ホエー)、クリーム、食塩

おいさと品質へのこだわり

1. 100% イタリア産の高品質の牛乳を使用

全てのチーズには、ナポリ地方の牛乳を使用。

モッツァレラを作るときに出るホエー(乳清)を加熱してリコッタを作っています。

2. 国際基準の品質認証を取得

その技術と高い品質管理プロセスは、国際的にも認められ、ドイツやフランスで食品の安全性や品質、法的な規格を最高基準で満たしていることを示すIFS認証やアメリカ食品医薬品局やイタリア保険省による認証など、多くの国際基準の認証を取得しています。



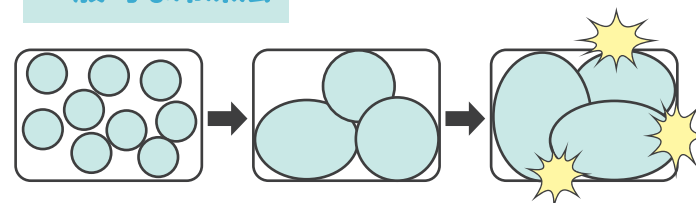
3. 最先端の冷凍技術

I.Q.FはIndividual Quick Frozen(個別急速冷凍)の略。

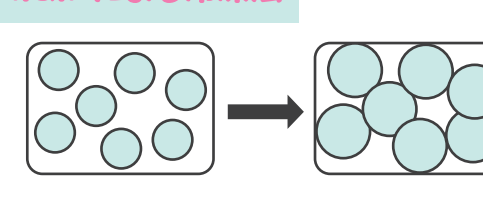
食品などを急速に超低温で処理し、風味や食感を維持する冷凍技術です。



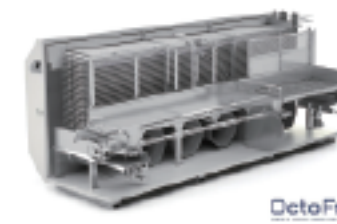
一般的な冷凍法



I.Q.Fによる冷凍法



一般的な冷凍法と比べ、水分の分子が集合せず、冷凍による膨張を防げるため、食品の組織や細胞が破壊されず、解凍による味の劣化が起こりません。



ユーロポメラ社では、スウェーデンのOctofrost社から最先端の冷凍システムを導入しています。

【チャオベッラの3つの特徴】

高 品 質：チルドのチーズに劣らない食感と味わい

使い勝手の良さ：必要な時に必要なだけ解凍して使用

賞 味 期 限：製造日より540日



ゼーランドディア社は 1900 年創業のオランダ唯一のロイヤルの称号を得た製菓製パン材料メーカーです。現在では世界 60 ケ国以上で活動しています。

“Creating Possibilities（可能性の創造）” をスローガンに、トレンドリーダーとして、安全で高品質な原料サプライヤーとして世界中で高く評価されています。

製菓製パン用に開発された離型の極意「ゼーランドディア社の離型油」



※ 火気と高温にご注意ください。

カーレックス・スプレー (Carlex Spray)

パン屋さん向けスプレー缶入り離型油

ゼーランドディア社の優れた離型油を少量でいつでも簡単に使えるようにと、スプレー容器入りにした製品です。剥離性が高いことは勿論、焼き付き汚れを最小限に留めます。

入 目：480g (600ml) × 6本/箱
賞味期限：製造後18ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、プロパン、ブタン、乳化剤（菜種由来）
保管方法：冷暗所にて保管
噴霧用高圧ガスにはLPGを使用。



※ 火気と高温にご注意ください。

カーレックス・スプレーXS (Carlex Spray XS)

焼き菓子用に開発された離型油の極意

スプレーした後に洋菓子用の小さな型の細かい隙間にも入り込み、きれいに抜けます。従来よりも少量で抜群の剥離効果と美しい焼き上がりを実現します。

入 目：313g (400ml) × 12本/箱
賞味期限：製造後18ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、プロパン、ブタン、乳化剤（菜種由来）、シリコーン樹脂
保管方法：冷暗所にて保管
噴霧用高圧ガスにはLPGを使用。



カーレックス1000R (Carlex1000R)

焼き菓子専用の離型油

高剥離性を実現した純植物性の離型油。
高粘度、高配合、粘性のある生地にも対応可能です。

入 目：4.6kg (5L) / 個
賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：植物油脂、植物ワックス、乳化剤（菜種由来）
保管方法：冷暗所にて保管



カルロ NY (Carlo NY)

食パン型向け乳化剤フリーの離型油

世界の食パン生産ラインで使用率トップの離型油。
焼成時の水分蒸発を利用して黄金色の焼き色も付与します。

入 目：14.25kg (15L) / 個
賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、植物ワックス
保管方法：冷暗所にて保管

世界のベーカリーで愛用されている高性能・高品質の潤滑油

潤滑油のトレンド

潤滑油に重要なポイントは①酸化安定性、②潤滑特性（摩耗性）、③適正な粘度です。

かつては鉱物油流動パラフィン潤滑油として利用していましたが、1980年代に純植物性の潤滑油開発に各社が挑み、食パン大国イギリスのCroda Foods社が世界に先駆けてMCT中鎖脂肪酸を配合したWundrolを世に放ち脚光を浴びました。MCT中鎖脂肪酸は酸化を抑制したり、伸展性を付与する重要な原材料です。

近年では、同じく食パン大国のオランダZeelandia社が、乳化剤と数種の植物油脂の配合の妙による、新しい技術により、Ovamの製品特性を飛躍的に伸ばしています。

	Ovam Spray	Wundrol PY
①酸化安定性	💧💧💧	💧💧
乳化剤使用	💧	
MCT使用		💧
②潤滑特性(摩耗性)	💧💧💧	💧💧
③粘度	💧💧	💧💧💧

※ 当社内使用実績による製品特性比較



※ 火気と高温にご注意ください。

オバム・スプレー (Ovam Spray)

パン生地や和菓子にも使える潤滑油

分割前の生地に噴きつけることにより、手粉を使わなくても引っ付き防止になります。
パン生地のほかお餅や、ボックスオイルなど、多岐にわたってご利用いただけます。
アレルギーフリー、オイルミスト防止対応商品。

入 目：480g (600ml) × 6本/箱
賞味期限：製造後18ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、プロパン、ブタン、乳化剤（菜種由来）
保管方法：冷暗所にて保管
噴霧用高圧ガスにはLPGを使用。



分割丸め機での使い方 手分割での使い方



ボエソントレンワックス ML-K

(Boeson Trennwax ML-K)

グミ、キャンディ、和菓子など幅広く使用出来る離型油

団子などの和菓子の焼き目をつける際、機器へのコゲによる付着を防ぐことが出来ます。

入 目：8kg/缶 賞味期限：製造後910日
原 材 料：植物油脂（パーム油、コナツツ油）、植物レシチン（ヒマワリ由来）
保管方法：常温15～25℃以下の冷暗所にて保管



ボエソントレンワックス 200S

(Boeson Trennwax 200S)

グミ、キャンディ、和菓子など幅広く使用出来るワックス状個体離型油

和菓子にも使用出来、機器へのコゲによる付着を激減できます。布、フェルト、ブラシ対応しております。

入 目：8kg/缶 賞味期限：製造後728日
原 材 料：植物油脂（コナツツ油、パーム油）、植物レシチン（ヒマワリ由来）
保管方法：常温25℃以下の冷暗所にて保管



世界に先駆けてCroda Foods社が開発した純植物性の潤滑油を取り扱っているのがAAK (UK) 社です。イギリスをはじめ世界35カ国でAAK (UK) 社の製品が活用されています。



ワンドロールPY (Wundrol PY)

MCT中鎖脂肪酸を利用したザ・潤滑油

イギリス・日本の食パン生産ラインで使用率トップの潤滑油。デバイダーの衛生環境や耐久性を飛躍的に伸ばすことができます。

入 目：18kg/個 賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：食用植物油脂、食用精製加工油脂、酸化防止剤（トコフェロール）
保管方法：冷暗所にて保管



ゼーランドディア社は1900年創業のオランダ唯一のロイヤルの称号を得た製菓製パン、材料メーカーです。現在では世界60ヶ国以上で活動しています。
“Creating Possibilities(可能性の創造)”をスローガンに、トレンドリーダーとして、安全で高品質な原料サプライヤーとして世界中で高く評価されています。

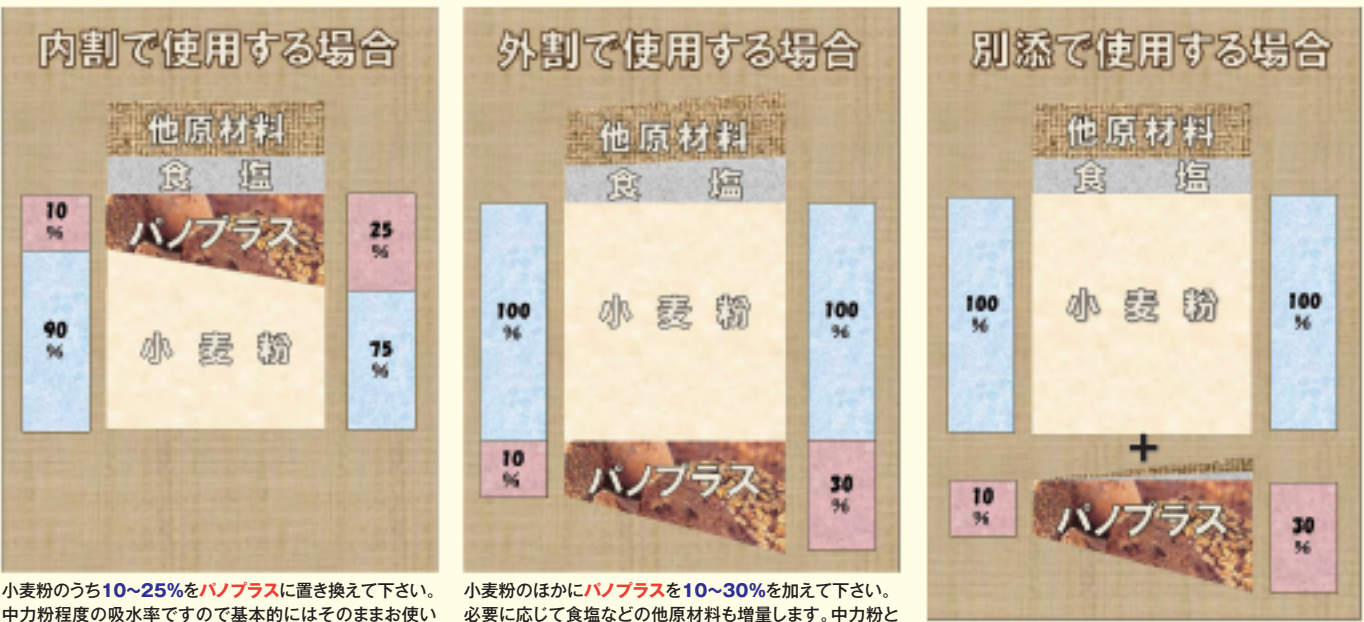
穀物を配合した健康的なミックス粉「パノプラスシリーズ」

パノプラスシリーズの特徴

- ・ 10～25%を小麦粉におきかえるだけ
- ・ 塩が入っていないので計算しやすい
- ・ あらゆる製法に順応できる
- ・ しっとりとした食感を損なわない絶妙のブレンド
- ・ 穀物配合で健康効能イメージを訴求できる



ベーカースパーセントにおける小麦粉 100% に対して



小麦粉のうち10～25%をパノプラスに置き換えて下さい。
中力粉程度の吸水率ですので基本的にはそのままお使いいただけます。

小麦粉のほかにパノプラスを10～30%を加えて下さい。
必要に応じて食塩などの他原材料も増量します。中力粉とみなして相当量の水を加えます。

捏ねあげたベースの生地にはパノプラスを10～30%加えてください。必要に応じて食塩などの他原材料も増量します。
加えたパノプラスに対して30～50%の水を加えます。

参考：ベーカースパーセント
基本となる粉の量を100%として加える他の副材料を、主材料である粉に対し何%かで表します。どのような生地が出来上がるのかを想像しやすいので、生地のご混合や焼き上がりがある程度予想できます。また、手持ちの小麦粉でどのくらいの生地が作れるのかを簡単に計算できます。



マルチシリアルD25S

(MulticerealD25S)
雑穀ベースの定番。消費者の健康志向や伝統的なもの、素朴なものに回帰したいという願いに応えたベースミックスです。生地に魅力的な褐色と、香ばしく深みのある味わいを加えます。

入 目：10kg/袋、1kg袋×12/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：オーツ麦フレーク、麦芽粉、ヒマワリ種、小麦グルテン、大豆フレーク、トウモロコシグリッツ、ゴマ、小麦ブラン、植物油脂、大豆グリッツ、亜麻仁、ブドウ糖、グルコースシロップ、エンドウたんぱく抽出物、ビタミンC、酵素



マルチグレイン焙煎五穀R

(Multigrain Baisen Gokoku R)
添加物フリーのベースミックスで健康志向ブレッドの需要にお応えします。生地を魅力的な濃褐色に仕上げ、豊かな香りを加えます。

入 目：10kg/袋、2kg袋×5/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：麦芽粉、大豆グリッツ、小麦グルテン、小麦麦芽フレーク、ゴマ、オーツ麦フレーク、植物油脂、ヒマワリ種グリッツ、小麦ブラン、サワー種パウダー、小麦粉



シードミックス

(Seedmix)
雑穀入りやライ麦ベースのパンによく合うトッピングです。コリコリとした食感と健康をイメージさせる外観を演出します。また、練り込みも可能です。

入 目：5kg/箱、1kg袋×12/箱、200g袋×50/箱
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：オーツ麦フレーク、ヒマワリ種、ゴマ、亜麻仁、植物油脂(菜種由来)



Shape

糖質を抑えた製パンミックス粉「Shape」

欧米でも「糖質制限ダイエット」は非常に注目されています。オランダのゼーランドディア社が開発した糖質を抑えた製パンミックス粉「Shape」は、糖質を抑えるだけでなく、雑穀によるミネラルや食物繊維などの栄養価も高く、風味や食感も美味しいヘルシーブレッドを作ることが可能です。

シェイプミックスの特徴

- ・ 製パンミックス粉「Shape」を使ったパンの糖質量は、日本の一般的な食パンのおよそ 40% オフです (※)
 - ・ 多種の雑穀をバランスよくブレンドしてあり、雑穀の食感と香ばしさを楽しめます。
 - ・ αリノレン酸が豊富な亜麻仁や、イソフラボンを含む挽き割り大豆、ビタミン・ミネラル豊富なひまわり種、抗酸化物質「ゴマグリナン」を含むごま等、雑穀本来のもつ天然成分で健康をサポートします。
 - ・ 高水の配合でしっとりとした生地になり、日本人の好きな食感に仕上がります。
- (※ 文部科学省 食品成分データベースより)

〔一般的な食パンと比べた栄養成分〕		(100gあたり)				
	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	うち糖質 (g)	うち食物繊維 (g)
一般的な食パン※1	264	9.3	4.4	46.7	44.4	2.3
Shapemix75を75%使用した食パン※2	265	14.1	9.8	30.1	21.1	9.2

※1 日本食品標準成分表より ※2 ※1と Zeelandia 社データより算出



サンドイッチにアレンジすれば、高たんぱく質でよりヘルシーな食事をご提案できます。雑穀の風味や食感が、野菜や肉・魚との相性もぴったり。



シェイプミックス75 (Shapemix75)

通常の食パンと比較して糖質を抑えることができる製パンミックス粉

欧米でも「糖質制限ダイエット」は非常に注目されています。オランダのゼーランドディア社が開発した糖質を抑えた製パンミックス粉「シェイプミックス75」は、糖質を抑えるだけでなく、雑穀によるミネラルや食物繊維などの栄養価も高く、風味や食感も美味しいヘルシーブレッドを作ることが可能です。

入 目：10 kg / 袋
賞 味 期 限：製造後12ヶ月
原 材 料：小麦グルテン、小麦粉、小麦繊維、小麦ふすま、大豆グリッツ、亜麻仁、ポリデキストロース、ヒマワリ種、ゴマ、植物油脂、麦芽大麦粉、デキストロース、香料、酵素



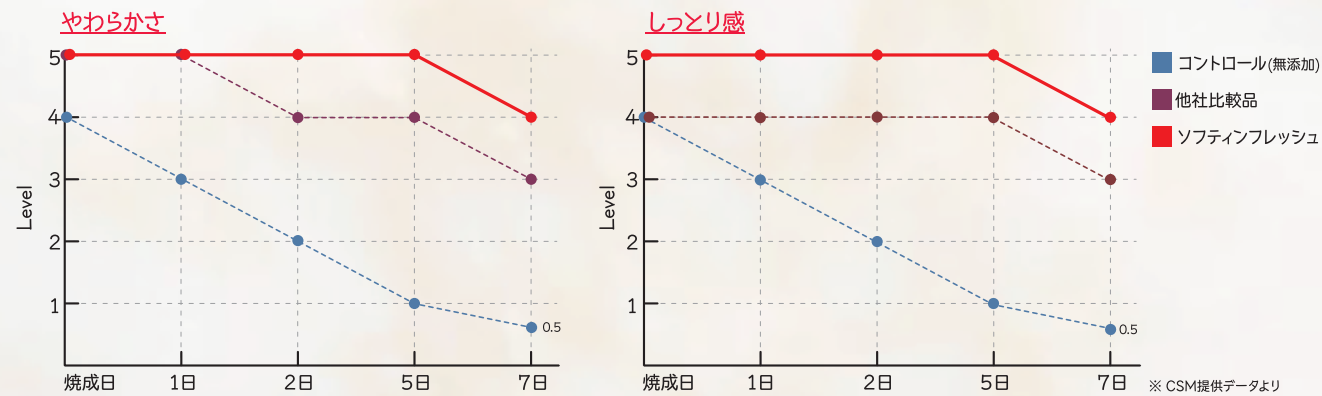
世界を股にかけ活躍する製パン、製菓原料グループです。本社はアムステルダムに位置し、20余カ国、約40箇所に拠点を広げております。アメリカ・ヨーロッパにおける業界シェア1位を確立しています。

ソフティン フレッシュ

Softn' Fresh

最新の酵素技術を駆使した、新世代の改良材

添加による効果



ソフティンフレッシュは、冷蔵(チルド)におけるパン製品の老化対策に役立つように設計されており、サンドイッチなどの棚持ちに寄与します。使い方は基本配合に対粉0.2-1.0%をプラスするだけです。

【特徴】

- ✔ 常温だけでなく冷蔵帯のパン製品でも、生地のもろさを、しっとり感を維持します。
- ✔ この商品は遺伝子組み換え食品を使っていません。



ソフティンフレッシュ(R) (Softn' Fresh)

最新の酵素技術を駆使した、新世代の改良材。

冷蔵(チルド)におけるパン製品の老化対策に役立つように設計されており、サンドイッチなどの棚持ちに寄与します。使い方は基本配合に対粉0.2-1.0%をプラスするだけです。

入 目：25kg/袋 500g袋×12/箱 賞味期限：製造後545日(18ヶ月)
原 材 料：小麦粉、酵素、植物油脂



乳酸菌やサワー種の研究において、世界的な権威の一つボッカー社はドイツのミンデンに約100年前に興りました。乳酸菌のスターターの開発において、1908年に製造特許を取得し、アルチザン的なベーカリーを下支えする一方、内外の大手製パンメーカー、製粉会社においても多くの商品を開発しています。



TKスターター (Böcker TKstarter)

- ・サンフランシスコ乳酸菌 (Lactobacillus San Francisco) のみを種付けした本物のスターターで、冷凍耐性を持ちます。
- ・培地(粉)の影響によるブレを修正します。
- ・甘みを感じるようなまろやかな風味。しっとり感を与え、棚持ちを向上させます。

入 目：1kg/袋	原材料名	配合(%)	ミキシング	L2~3
賞味期限：製造後9ヶ月	ライ麦粉又は小麦粉	100	捏上温度	28℃
原 材 料：ライ麦、乳酸菌	TKスターター	10	醗酵	16~22時間
保存方法：冷凍 (-18℃)	水	100	最終Ph	3.6~3.8
			最終酸度	16~17



ボッカーP・ボッカーM

(Böcker Sourdough Powder)

サンフランシスコ乳酸菌 (Lactobacillus San Francisco) を用いて発酵させた本物の液種をドラム乾燥させたパウダー商品です。種の効能である①生地改良②風味改良③棚持ちの向上、を適える「粉末の不活性元種」です。

入 目：25kg/袋 賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：小麦粉、麦芽粉 保存方法：常温(15℃~25℃)
使用方法：対粉0.5~5%を仕込みの際に添加します。

「ボッカー・リキッドサワード」

2009年、麒麟協和フーズ(現 三菱商事ライフサイエンス) 社がボッカー社との技術提携のもと誕生させたのが「サワード」です。サワードは、不活性タイプのサワー種発酵液です。パンの風味や食感等の品質を一気に最高ランクへ吹き上げる一方で、新メニュー開発を支える“こだわりの種”が簡単にできるなど、生産性の効率化にも貢献します。進化を続ける日本のベーカリーに、満を持して提案する新世代のハイエンドサワー種発酵液です。



サワードディレクト25

小麦粉を乳酸菌で発酵させたサワー種発酵液
入 目：5kg×2/箱
外 装：ダンボール箱 内装：ポリエチレン袋



サワードライリキッド

ライ麦を乳酸菌で発酵させたサワー種発酵液
入 目：5kg×2/箱
外 装：ダンボール箱 内装：ポリエチレン袋

ボッカー・リキッドサワード使用方法:
対粉3~5%、風味を強調したい場合は7~10%を添加します。
サワードは5%の塩を含有しているので、粉100に対して10%サワードを添加する場合、レシピ内0.5%の塩を減らして下さい。



製造販売元：三菱商事ライフサイエンス株式会社



世界のベーカリー向け酵母市場をリードするルサッフル・フードグループは1853年に設立されました。バイオテクノロジー分野での高度な技術、酵母についての広範な知識をもとに、ルサッフルは、人間と動物の健康および栄養部門で活躍しています。



世界シェアトップのメーカーが生産する、トリプルA評価のクオリティー

ラ・パリジェンヌ (La Parisienne)



●赤ラベル(ビタミンC有)

※独特の低糖度生地用で、長時間醗酵力が持続します。

入 目：15kg/箱、500g×20個/箱
原 材 料：酵母、乳化剤(製造助剤として)、ビタミンC

賞味期限：製造後 24 ヶ月
保存方法：開封後は密閉し冷蔵保管

●赤ラベル(ビタミンC無)

※独特の低糖度生地用で、長時間醗酵力が持続します。

入 目：15kg/箱
原 材 料：酵母、乳化剤(製造助剤として)

賞味期限：製造後 24 ヶ月
保存方法：開封後は密閉し冷蔵保管

●金ラベル(ビタミンC有)

※高糖度生地用で冷凍製法にも対応します。

入 目：500g×20個/箱
原 材 料：酵母、乳化剤(製造助剤として)、ビタミンC

賞味期限：製造後 24 ヶ月
保存方法：開封後は密閉し冷蔵保管



デコロニュー社は1974年以来、有機農業に着目し、有機小麦粉の生産にいち早く取り組んで来ました。フランスでも数少ない17台の石臼ラインから製粉されるナチュラルで高品質な小麦粉は、パリの有名店から高く評価され続けています。近年の有機小麦粉の需要増加に伴い、2011年ブルゴーニュ地方に14台の水平石臼が連なる新しい有機製粉ラインを設立するとともに、ブルゴーニュ周辺の有機小麦栽培者との連携により、従来以上の安全性、安定供給、高品質な有機小麦粉の生産が可能になりました。原麦の妥協を許さず、ミネラルや栄養分だけでなく小麦本来の味わいをも大切に製粉した有機小麦粉は、健やかなパンづくりに欠かせません。



デコロニューBIO タイプ65〈有機JAS〉 (Terroir Bio T65)

安心という付加価値とフランス産ならではの粉の風味を持ち合わせています。著名なブーランジェリーが愛用している事でも知られています。有機JASの認定を取得済ですので、オーガニック小麦粉としてお届けします。

入 目：25kg/袋
賞味期限：製造後9ヶ月
原 材 料：有機小麦粉
保存方法：常温(15℃～25℃)



シェフの信頼を得た
有機小麦粉



デコロニューBIO タイプ110〈有機JAS〉 (Perle de Meule Bio T110)

デコロニュー社の石臼で挽いた小麦粉です。タイプ65に比べ灰分が多く、小麦本来の風味が強調されます。有機JASの認定を取得済みですのでオーガニック小麦粉としてお届けします。

入 目：25kg/袋
賞味期限：製造後9ヶ月
原 材 料：有機小麦粉
保存方法：常温(15℃～25℃)



シェフの信頼を得た
有機小麦粉



ムーラン・ド・シェリジーは、パリから西に80km、フランス有数の穀倉地帯として名高いBeauce(ボース)地方の中心に位置します。地域の良質な小麦を確かな目で選び取り、送り出しています。パリ市内・近郊の有名ブーランジェリーからも信頼が高く、約400軒もの顧客がシェリジーの小麦粉を使用しています。



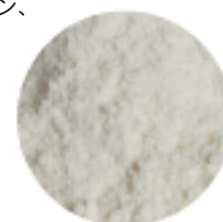
シェリジー・バゲット・ティエリー・ムニエ (Farine Baguette Thierry Meunier)

製パンMOFティエリー・ムニエ氏がシェリジー社と開発したバゲット専用小麦粉です。黄金色に光る内層、香ばしい風味のバゲットに仕上がります。

入 目：25kg/袋
賞味期限：製造後9ヶ月
原 材 料：小麦粉、トウモロコシ粉、小麦グルテン、
麦芽粉、酵素



MOFティエリー・ムニエ氏と
シェリジー社の共同開発の
バゲット専用小麦粉



Thierry Meunier 氏

シェリジー・トラディションT65 (Chérisy Tradition T65)

フランスの「バゲット トラディション」に準ずるように開発されたプレミアム・フランスパン専用粉です。アバッシュ、カボンヌ、クールト種を主体とし、フランス小麦粉ならではの風味豊かなパンに仕上がります。

入 目：25kg/袋
賞味期限：製造後9ヶ月
原 材 料：小麦粉、麦芽粉、酵素

シェリジー社定番の小麦粉
奥ゆかしい風味を醸し出します



欧米の菓子業界を陰で支える製菓材料





クヌスパー (Knusper) フロランタンパウダー

はちみつとクリームの風味豊かなフロランタンを作ることができます。

入 目：500g×20/箱
賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、ブドウ糖、植物油脂、はちみつ、クリーム、乳化剤、香料

配 合

< 基本配合 >

・クヌスパー	500g
・アーモンドスライス	125g
・アーモンド刻み (8割)	125g

アーモンドは生のままクヌスパーと合わせるだけです。





グレシャー・フォンダン (Gletscher Fondant)

甘さ控えめ。美しい輝きのフォンダン。使い方が簡単で高温多湿でも優れた光沢を維持できるフォンダンです。冷凍耐性があります。

入 目：7kg /バケツ
賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、グルコースシロップ、乳化剤、酸味料

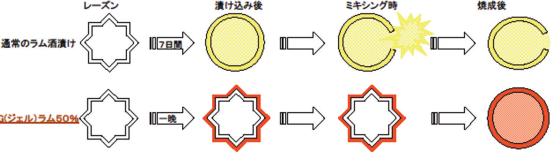
使用方法:そのままお使い頂けます。最適温度は37℃です。固さ調節をする場合は50℃位の湯煎にかけながら、3～5%の水または卵白をムラがなくなるまで混ぜます。



ジェル・ラム50% (Gel Rhum50%)

ドライフルーツを「コーティング」することで、ふっくらとした食感の香り高いレーズンに焼き上がります。フルーツの約4%の重量を使用30分前に和えて、お使いください。

入 目：1ℓ×12本/箱
賞味期限：なし(リキュール扱い)
原 材 料：ラム酒、香料、増粘剤



The diagram illustrates the process of coating raisins with Gel Rhum 50%. It shows a raisin being dipped into the product, then being mixed, and finally being baked to create a coated raisin.



パレットタ・ニュートラル (Paletta Neutral)

美しい光沢を醸し出すナパージュ専用ペーストです。ゲル化作用に優れ、デニッシュなどの仕上げに最適。30～50%加水後、加熱して使用。

入 目：6kg /バケツ
賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、グルコースシロップ、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、保存料、香料



パレットタ・エクセル・アプリコット (Paletta Excl. Apricot)

完熟アンのピューレを使用。30～50%加水後、加熱してツヤを出してからお使いください。

入 目：6kg /バケツ
賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、グルコースシロップ、アプリコットピューレ、べに花エキス、エルダーベリーエキス、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、保存料、香料



ミヌタジャパン494 (Minuta Japan494)

ミヌタジャパンに冷水もしくは牛乳を加え、攪拌するだけでほのかにバニラが 香るカスタードクリームが出来ます。卵や牛乳なしでも作れるので衛生的。また、混ぜるだけなので少量でもコンロがなくても、準備が可能です。お好みでホイップクリームやチョコレート、洋酒やリキュールを加えることで様々なフィリングを作れます。

入 目：5kg/箱
賞味期限：製造後12ヶ月
原 材 料：砂糖、脱脂粉乳、全脂粉乳、植物油脂、グルコース・シロップ、乳たんぱく、加工でん粉、増粘剤、香料、着色料
配 合：ミヌタ 400g × 冷水もしくは牛乳 1000ml

非加熱タイプで使いやすく、卵や牛乳を使わずに作れるカスタードクリーム・ミックス

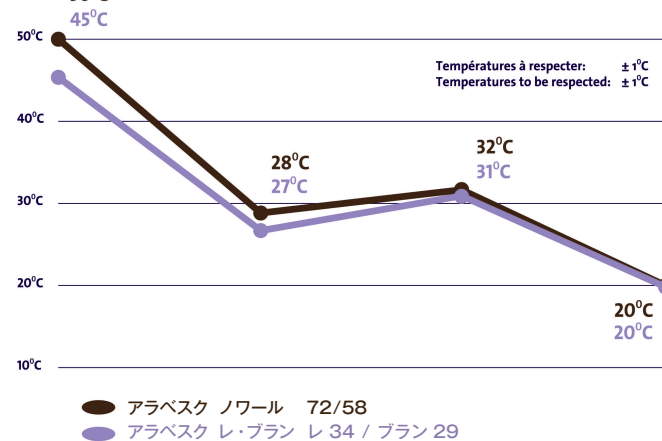
ベルギー産クーベルチュールチョコレート

本物のベルギーショコラ
“アラベスク”

高品質で、素早く滑らかに溶かすことができるベルギー産クーベルチュールショコラ。
使い方も簡単、且つ、最高級の素晴らしい味わいのベルギーチョコレートでありながら、
適正な価格での提供を実現しました。

種類	商品名	特徴	形状
ビターチョコレート	アラベスク・ノワール72	力強い、ビターなカカオの香り	コイン状
ビターチョコレート	アラベスク・ノワール58	コクがある、スパイシー	コイン状
ミルクチョコレート	アラベスク・レ34	口溶けの良い、ほのかなキャラメル香り	コイン状
ホワイトチョコレート	アラベスク・ブラン29	滑らかなミルク味、かすかなバニラの香り	コイン状

アラベスク テンパリングの温度



- ・マーケットに即した価格帯
 - ・コイン状なので簡単に溶けます
 - ・4種類であらゆるニーズに対応します。
- デコレーション、フィリング、焼き菓子への練り込みなど



 Zeelandia



入 目：5kg/箱
賞味期限：ノワール72/58は製造後24ヶ月、
レ34/ブラン29は製造後18ヶ月

原材料：
(ノワール72/58)：カカオマス、砂糖、カカオバター、乳化剤、天然香料
(レ34)：砂糖、カカオバター、全脂粉乳、カカオマス、乳化剤、天然香料
(ブラン29)：砂糖、カカオバター、全脂粉乳、乳化剤、天然香料

BRANOPAC社製
シリコンベーキングペーパー

ドイツ直輸入 焼成・包装・その他アレンジいろいろ万能ペーパー



BRANOPAC社 正規輸入代理店



裏表気にせずに使用出来る！
両面シリコン加工

1枚で複数回使用出来る
手間とコスト削減につながる！

取り扱いサイズ・商品仕様

サイズ	天板サイズ	仕様	使用回数	柄	ケース入数／荷姿	生産国
400×600mm	ヨーロッパ天板	M214 両面シリコン加工	約5～6回使用 (焼成商品による)	あり	1,500枚 (300枚×5束)／ケース	ドイツ
390×540mm	6取り天板					
350×500mm	8取り天板					
395×595mm	ヨーロッパ天板					
410×610mm	ヨーロッパ天板					

※使用天板サイズはメーカーによりサイズが若干異なります。お手持ちの天板サイズをご確認ください。

1. 焼成商品の品質向上!ロス軽減!

220℃の高温で使用しても表面の収縮・焦げ付きがありません。

2. 連続使用で時短・コスト削減!

1枚で5～6回連続使用可能。1回あたりのランニングコストは安くなります。

3. 手間が省けて便利です!

両面シリコン特殊加工。裏表気にせずにご使用可能です。毎回洗う必要なく、天板の消耗も軽減。熱伝導が良いため良好な焼き上がりが出ます。

4. 包装・ディスプレイへの活用で商品・店舗のイメージアップ!

焼成用としてだけでなく敷き紙としてラッピング・演出用としても活用出来ます。

5. 環境性にも優れています!

無味・無臭、人体への影響はありません。数回使用出来るのでエコロジー。一般ごみと一緒に処理出来ます。



カスタムメイドオリジナル印刷も可能



カーレックススプレーでおなじみゼーランドシア社の
ブレッドナイフを取り扱い開始します。



4023749

ブレッドナイフ

刃：31cm 全長：43cm

刃部分：ステンレス製

シリコンベーキングペーパー、ブレッドナイフに関するお問い合わせは

パシフィック洋行(株) バイクウェア部まで TEL:03-5542-8032 お問い合わせメールアドレス:bake-info@pacificcyoko.com