

大洋産業お勧め商品のご案内

商品名	規格	価格	特徴	調理方法
<p>新製品!! フリーカットケーキ ニューヨークチーズ (北海道産クリームチーズ使用)</p> 	<p>約7×36cm</p> <hr/> <p>375g箱</p>	1,260円	北海道産クリームチーズを使用し、低温で焼き上げた濃厚でなめらかなニューヨークチーズケーキです。薄めに敷いたクッキー生地と濃厚なチーズ生地をバランスがとれた味わいに仕上げました。	<p>○冷蔵庫解凍（約5℃） ：約1時間30分 ○室温解凍（約25℃） ：約30分 ※いずれもカットは解凍前に</p>
<p>改訂品!! フリーカットケーキ バイクドスフレチーズ (北海道産クリームチーズ使用)</p> 	<p>約7×36cm</p> <hr/> <p>395g箱</p>	1,180円	北海道産クリームチーズを使用し、ふんわりと焼き上げたスフレチーズケーキです。甘みを抑えることでまろやかでクリーミーな乳風味とチーズのコクを引き立てながらも、やさしい味わいに仕上げました。	<p>○冷蔵庫解凍（約5℃） ：約2時間30分 （最適カット時間：解凍開始後約15分） ○室温解凍（約25℃） ：約1時間 （最適カット時間：解凍開始後約15分）</p>
<p>改訂品!! フリーカットケーキ いちごショートケーキ (北海道産生クリーム使用)</p> 	<p>約7×36cm</p> <hr/> <p>375g箱</p>	1,180円	北海道産生クリームに酸味のあるいちごを合わせ、口溶けのよいしっとりとしたスポンジで挟みました。コクが感じられながらも甘みと酸味のバランスがとれた、すっきりとした味わいのショートケーキに仕上げました。	<p>○冷蔵庫解凍（約5℃） ：約2時間 ○室温解凍（約25℃） ：約1時間 ※いずれもカットは解凍前に</p>
<p>改訂品!! フリーカットケーキ レアストロベリー (栃木県産とちおとめ苺果汁使用)</p> 	<p>約7×36cm</p> <hr/> <p>430g箱</p>	1,180円	栃木県産とちおとめ苺果汁を使用した、なめらかで口溶けのよいレアストロベリーケーキです。いちご本来の甘みと酸味を活かし、さっぱりとした味わいに仕上げました。	<p>○冷蔵庫解凍（約5℃） ：約2時間 （最適カット時間：解凍開始後約15分） ○室温解凍（約25℃） ：約1時間 （最適カット時間：解凍開始後約15分）</p>
<p>新製品!! フリーカットケーキ 紅茶 (セイロン産ウバ茶使用)</p> 	<p>約7×36cm</p> <hr/> <p>420g箱</p>	1,180円	セイロン産ウバ茶を使用した、しっとり口溶けのよい紅茶のムースケーキです。紅茶の華やかな香りとすっきりとした渋みを活かした味わいに仕上げました。	<p>○冷蔵庫解凍（約5℃） ：約2時間 （最適カット時間：解凍開始後約15分） ○室温解凍（約25℃） ：約1時間 （最適カット時間：解凍開始後約15分）</p>
<p>新製品!! フリーカットケーキ ミルクレープ 抹茶 (京都府産宇治抹茶使用)</p> 	<p>約7×36cm</p> <hr/> <p>400g箱</p>	1,260円	丁寧に焼き上げたクレープ生地と京都府産宇治抹茶を使用したクリームを重ねたミルクレープです。抹茶本来の苦みと香りを活かし、深い味わいに仕上げました。	<p>○冷蔵庫解凍（約5℃） ：約2時間 （最適カット時間：解凍開始後約30分） ○室温解凍（約25℃） ：約1時間 （最適カット時間：解凍開始後約15分）</p>

<p>新製品!! カット済みケーキ 塩キャラメル <small>(沖縄県産美ら海育ち®の塩使用)</small></p> 	<p>約7.5g/個 ----- 367g箱 (49個入)</p>	<p>1,380円</p>	<p>沖縄県産「美ら海育ち®」の塩を加えた、塩キャラメルのカット済みケーキです。 沖縄の海水のみを薪の炎でじっくり煮詰めた、まろやかで甘みのある塩を使用し、キャラメルの風味をより一層引き立てた味わいに仕上げました。</p>	<p>○冷蔵庫解凍(約5℃) : 約30分/個、約3時間30分/箱 ○室温解凍(約25℃) : 約15分/個、約1時間/箱</p>
<p>カット済みケーキ 日向夏 <small>(宮崎県産日向夏果汁使用)</small></p> 	<p>約7.5g/個 ----- 367g箱 (49個入)</p>	<p>1,380円</p>	<p>宮崎県産日向夏果汁を使用した、口溶けなめらかなケーキです。 皮のまま、まるごと搾汁した果汁を使用することで、日向夏そのものの甘酸っぱさと独特な風味を活かした味わいに仕上げました。</p>	<p>○冷蔵庫解凍(約5℃): 約30分/個、約3時間30分/箱 ○室温解凍(約25℃): 約15分/個、約1時間/箱</p>
<p>カット済みケーキ ラ・フランス <small>(山形県天童産ラ・フランス使用)</small></p> 	<p>約7.5g/個 ----- 367g箱 (49個入)</p>	<p>1,380円</p>	<p>山形県天童産のラ・フランスピューレを使用した、口溶けなめらかなケーキです。 皮ごとすりつぶしたピューレを使用することで、ラ・フランスそのものの風味や甘みを活かした味わいに仕上げました。</p>	<p>○冷蔵庫解凍(約5℃): 約30分/個、約3時間30分/箱 ○室温解凍(約25℃): 約15分/個、約1時間/箱</p>
<p>新製品!! ロールケーキ 日向夏 <small>(宮崎県産日向夏果汁使用)</small></p> 	<p>約4.8×30cm ----- 190g箱</p>	<p>620円</p>	<p>宮崎県産日向夏果汁を使用したクリームと、口溶けのよいしっとりとしたスポンジで仕上げた、フリーカットタイプのロールケーキです。 皮のまま、まるごと搾汁した果汁を使用することで、日向夏そのものの甘酸っぱさと独特の風味を活かした味わいに仕上げました。</p>	<p>○冷蔵庫解凍(約5℃) : 約2時間 ○室温解凍(約25℃) : 約50分 ※いずれもカットは解凍前に</p>
<p>ロールケーキ いちご <small>(栃木県産とちおとめ苺使用)</small></p> 	<p>約4.8×30cm ----- 190g箱</p>	<p>620円</p>	<p>栃木県産とちおとめ苺のペーストを使用したクリームと、口溶けのよいしっとりとしたスポンジで仕上げたロールケーキです。</p>	<p>○冷蔵庫解凍(約5℃) : 約2時間 ○室温解凍(約25℃) : 約50分 ※いずれもカットは解凍前に</p>
<p>ロールケーキ マンゴー <small>(アルフォンソマンゴーピューレ使用)</small></p> 	<p>約4.8×30cm ----- 190g箱</p>	<p>620円</p>	<p>インド産アルフォンソマンゴーのピューレを使用したクリームと、口溶けのよいしっとりとしたスポンジで仕上げた、フリーカットタイプのロールケーキです。 マンゴーならではの甘さを活かし、さわやかな甘さと芳醇な味わいに仕上げました。</p>	<p>○冷蔵庫解凍(約5℃) : 約2時間 ○室温解凍(約25℃) : 約50分 ※いずれもカットは解凍前に</p>

お問い合わせは
業務用・酒類食品総合卸
大洋産業株式会社
食材提案のベストパートナー
<http://www.taiyou-net.jp>
までお願い致します。