

# マロン製品のご案内

## マロンペースト アマーロ

イタリア産マロンを100%使用し栗と砂糖のみで作りました。

濃厚な風味と深みのある色合い。

ヨーロッパの中でも栗の主産地として有名なイタリア栗を選びました。



荷	姿	6kg(1kg×6)×2合 12kg(3kg×4)
保	存	条 件 常温
賞	味	期 限 6ヶ月
糖	度	55±2%

## 和栗ペースト

和栗を100%使用し栗と砂糖のみで作りました。皮栗のまま蒸し上げ、実を取り出して裏ごし砂糖を加えただけ。

栗は茨城・熊本から買い付けています。

低糖度で仕上げ、栗本来の甘味とほっくりした食感を感じられます。



荷	姿	6kg(1kg×6)×2合 6kg(2kg×3)×2合
保	存	条 件 要冷凍(-18℃以下)
賞	味	期 限 3年
糖	度	42±3%

## マロングラッセ コンステラシオン

じっくりと漬け込んだマロングラッセにグレースをコーティングしました。濃厚な甘味と香りが洋菓子に使いやすいマロングラッセです。

イタリア産栗使用。



荷	姿	10kg(1kg×10)
保	存	条 件 冷蔵所(18℃以下)
賞	味	期 限 4ヶ月
糖	度	72±3%

★レ・アントルメ国立の飴澤信次シェフにマロン製品を使用したレシピを監修していただきました。



## Les entrémets de Kunitachi

～レ・アントルメ国立 飴澤信次シェフ監修レシピ～

マロン商品を使用した、ワンランク上の秋のお菓子が出来上がりました。その一部をご紹介します。

## Goute Marron

【グテ・マロン】

イタリア産のマロンペーストアマーロ入ケーキと和栗のクリーム。グランマニエ香るシロップでちょっとおとなのマロンケーキ。



## Galette Marron

【ガレット・マロン】

近年よく見かけるフランス伝統菓子ガレット・デロア。マロングラッセ コンステラシオンとアマーロをプラスした秋バージョンの仕立て。



レ・アントルメ国立 飴澤信次オーナーシェフ  
1993年 レ・アントルメ国立オープン  
2010年 レ・アントルメキッチンバウム オープン  
若くしてルコント氏に師事し、その後渡仏。  
数多くのコンクール受賞歴あり。  
東京都国立市東2-25-50 TEL: 042-574-0205



★レシピブックやサンプルにつきましては、弊社営業担当者までお問い合わせください。