

商品パンフレット

令和 7 年 4 月 版

有限会社 タケダ商店

この度は商品パンフレットをご請求いただきましてありがとうございます。
 当インターネットショップを御利用いただく際の案内を記載しておりますので、商品のお申し込み前に必ずお読みいただき、ご承諾の上ご利用下さい。皆様の信頼にお応えし、安心して通信販売をご利用いただけますように努力して参りますので、ご意見・ご要望・ご不明の点などがございましたらお気軽に電子メール・FAX・TEL・郵便にてご連絡下さい。

* 電子メール・FAXは24時間受付、TELにつきましては午後1時～午後5時の受付です。

- 1 特定商取引法に基づく表示
- 2 ご注文方法について
- 3 配送方法について
- 4 送料について
- 5 決済方法について
- 6 返品について
- 7 商品リスト

1 特定商取引法(特商法)に基づく表示

・下記の表記は特定商取引法に基づく表示です。

販売事業者	有限会社 タケダ商店
担当責任者	竹田 吉男
所在地	〒115-0052 東京都北区赤羽北2-34-17
電話番号	03-6454-3821
FAX番号	03-3909-6011
電子メールアドレス	info@takeda-s.com
商品代金以外の必要料金	送料、代引手数料(代金引換の場合) 郵便振替・銀行振込の場合の振込手数料はお客様負担
お引き渡し時期	ご注文→在庫確認→確認のご連絡後発送
お支払い方法	代金引換、郵便振替、銀行振込、クレジットカード
返品	納品日より7日間(ただし返品対象は不良品、または誤配等の理由によりご注文商品と異なる商品を納入した場合のみ)
返品時の送料	不良品、誤配時の送料は当社負担

【営業日&営業時間】

月曜日～土曜日 10時～17時頃まで(日曜日及び祭日は休業日です。)

【当社へご来店の際のお願い】

現在、商品の陳列スペースはあいにくと設けておりません。ご来店の際は事前にご連絡のほどよろしくお願い致します。

2 ご注文方法について

- ・ご注文方法は、**電子メール・TEL・FAX・郵便**でお願い致します。
- ・ご注文の際は**商品番号・商品名・数量**を必ずご記入下さい。商品番号は、同じ商品でも規格(例えば500g、1kgの別等)の違う商品がございますので間違いのないようにご注意下さい。
- ・お電話によるご注文の場合は、平日10時～17時でお願い致します。日曜日、祭日はお受け出来ません。

・ショッピングバスケットでご注文

HPの商品リスト(ショッピングバスケット)がございます。各項目よりご注文いただき、最後に必要事項をご記入の上ご注文下さい。受付は24時間です。

・電子メールでご注文

お使いのメールソフトから、**お名前・郵便番号・ご住所・電話番号**お持ちの方は**FAX番号**をご記入の上、ご注文下さい。受付は24時間です。

・FAXでご注文

上記と同じく必要事項をご記入の上、ご注文下さい。受付は24時間です。
HPのトップページに**FAX注文書**がございますのでプリントアウトしてお使い下さい。

・郵便でご注文

上記と同じく必要事項をご記入の上、ご注文下さい。

- ・ご注文をいただき、在庫の確認後3日以内に(連休等の場合は少し遅れることがあります)、ご注文内容・合計金額・発送日の確認のご連絡をさせていただきます。
- ・ご連絡方法は電子メール・FAX・TELのいずれかの方法をとらせていただきます。
- ・お客様宛ご注文の最終確認の後、正式受注とさせていただきます。
- ・お手数をお掛けいたしますが、誤配等を防ぐためによりしくお願い致します。
- ・**お客様の個人情報は当社の通信販売に利用させていただくだけで、厳重に管理をし、決して外部には漏れることはございませんのでご安心下さい。**

3 配送方法について

- ・お客様ご確認後、宅配便にて発送致します。
- ・お客様のご都合の良い配達日の指定、時間帯お届けはご利用になれます。
- ・タイムサービスはご利用いただけませんので、ご了承下さい。
- ・配送時の梱包は当社利用後のリサイクル段ボールになりますので、ご了承下さい。

4 送料について

- ・送料は**お住まいの地域・ご購入代金(税込)**によって異なりますので別紙の表よりご確認下さい。
- ・1ヶ口の商品重量は、**普通便25kg・クール便15kg(基本的には10kg)**までになり、それ以上は複数個発送になります。

- 商品梱包が2ヶ口以上になる場合の送料は、1ヶ口が通常送料、2ヶ口以降の送料は通常送料の半額になります。
(例)送料が400円の場合、400円+200円=600円になります。
- 送料には消費税が含まれております。
- クール便の利用の場合は、300円を送料に加算させていただきます。
- クール便冷蔵は常温品とまとめて梱包します。また冷凍は別梱包になります。

■ 地域一覧表

地域 1	都道府県	地域 2	都道府県
北東北	青森・秋田・岩手	中国	岡山・広島・山口・鳥取・島根
南東北	宮城・山形・福島	四国	香川・愛媛・徳島・高知
関東	茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉 東京・神奈川・山梨	地域 3	都道府県
		北海道	北海道
信越	長野・新潟	九州	福岡・佐賀・長崎・熊本・大分
北陸	富山・石川・福井		宮崎・鹿児島
中部	静岡・愛知・岐阜・三重	地域 4	都道府県
関西	京都・滋賀・大阪・兵庫・奈良 和歌山	沖縄	沖縄

■ 送料一覧表(税込)

商品代金 (税込)	5,400円未満	5,400円～ 10,800円未満	10,800円～ 21,600円未満	21,600円以上
地域 1 送料	800円	500円	300円	無料
地域 2 送料	900円	600円	400円	無料
地域 3 送料	1,100円	800円	600円	無料
地域 4 送料	1,500円	1,200円	800円	無料

【注】商品代金は代引き手数料・送料を含まない、商品価格(税込)の合計金額です。

5 決済方法について

- 決済方法につきましては、代金引換・郵便振替・銀行振込・クレジットカード払いのいずれかとさせていただきます。
- 代金引換の際は代引手数料として330円がかかります。
- 商品到着時に配送員に代金をお支払い下さい。

- ・お支払いいただく代金(合計金額)の内訳は、**商品代金(税込)・送料(税込)・代引手数料330円(税込・代金引換の場合のみ)**の合計です。
- ・郵便振替・銀行振込の場合の**振込手数料はお客様のご負担になります。**
- ・ご注文をいただいた合計金額は、当社からの最終確認の際にお知らせ致します。

6 返品について

- ・ご注文後、当社発送手続き前のご注文取消しは無料です。**発送後の取消しはご容赦下さい。**
- ・返品・交換につきましては、**商品到着後7日以内**にご連絡下さい。
- ・**返品・交換の対象商品**は、**不良品**(輸送中の破損も含む)、**当社の誤配等**に限らせていただきます。
- ・商品到着後7日間を過ぎてご連絡をいただいた商品、またお客様のご都合による返品・交換は基本的に対象外とさせていただきます。
- ・ご不明な点がございましたら何なりとご連絡下さい。

7 商品リスト

- ・商品リストは別紙をご覧ください。各項目別に分かれて記載しています。
- ・商品リストに載っていない商品につきましてはご遠慮なくお問い合わせ下さい。
- ・お知り合い・ご友人で商品リストをご希望の場合もすぐにお送り致しますのでご連絡下さい。
- ・TELによるお問い合わせにつきましては、受付時間をPM1:00～PM5:00までとさせていただきます。

目次

※価格につきましては、変動が御座いますので、最新価格はホームページにてご確認下さい。

・油脂類	6ページ
バター・マーガリン・ショートニング・サラダ油・オリーブオイル・その他	
・乳製品	7ページ
チーズ・生クリーム・脱脂粉乳・練乳・その他	
・チョコレート	8ページ
クーベルチョコ・洋生用チョコ・ココア・その他チョコレート製品	
・ナッツ類	9ページ
アーモンド・クルミ・ヘーゼルナッツ・ココナッツ・カシユナッツ・その他ナッツ類	
・糖類	10ページ
上白糖・粉糖・カラメル・水飴・蜂蜜・モルト(麦芽エキス)・その他糖類	
・粉類	11ページ
強力粉・中力粉・薄力粉・ミックス粉・その他粉末製品	
・フルーツ類	12ページ
フルーツ缶詰・ジャム・りんご加工品・冷凍フルーツ・ナパージュ・その他	
・ドライフルーツ	13ページ
ドライフルーツ各種・フルーツ洋酒漬け・フルーツミックス	
・栗、さつまいも、南瓜	14ページ
栗加工品・サツマイモ加工品・かぼちゃ加工品	
・あんこ、フィリング	15ページ
あんこ各種・製パン用フィリング	
・マヨネーズ、サラダ	16ページ
業務用マヨネーズ・ロングライフサラダ	
・イースト、凝固剤、添加物	17ページ
イースト・ゼラチン・寒天・色粉・ベーキングパウダー・その他	
・胡麻、シリアル	18ページ
洗い・煎り・ペースト等胡麻製品各種・コーンフレーク・その他	
・香料	19ページ
バニラ・メロン・レモン・その他	
・香辛料	20ページ
シナモン・オールスパイス・キャロウェイシード・その他	
・包装資材、道具類	21ページ
アルミケース各種・ナンバーキャンドル・焼成型・金箔・袋・道具各種・その他	
・その他取扱商品	25ページ
アルコール除菌スプレー・洗剤・漂白剤・缶詰・ソース・インスタントコーヒー うま味調味料・桜の花・桜の葉・その他業務用商品	

チョコレート

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
0305	クーベルカカオン・スイート	2kg	11,197	日新化工・なめらかな口溶けとシャープな苦みのクーベルチュールスイートチョコレートです。
0309	クーベルセレクショナー・スイート	500g	2,263	大東カカオ・フローラルな香りとマイルドテイストのクーベルチュールスイートチョコレートです。
0312	クーベルセレクショナー・ビター	500g	2,408	大東カカオ・カカオ分67%で深みのあるカカオ風味を引き立たせたクーベルチュールビターチョコレートです。
0313	スイートチョコ	2kg	8,305	日新化工・苦みを生かしたスタンダードな純良スイートチョコです。
0316	カカオマス	2kg	12,620	日新化工・風味のとても良い国産カカオマスです。無糖
0319	洋生用ホワイト	5kg	9,162	日新化工・洋生用のホワイトチョコレートです。
0320	ハイミルク	5kg	13,281	日新化工・ミルクの風味がきいた洋生用チョコレートです。
0321	スイートコーティングチョコKTB II	5kg	9,964	日新化工・スイートタイプの洋生用チョコレートです。チョコバナナには最適です。
0322	コーヒーコーティング	5kg	10,493	日新化工・コーヒータイプの洋生用チョコレートです。
0323	レモン風味コーティング	5kg	8,888	日新化工・レモンの香りがとても良い洋生用チョコレートです。
0350	ストロベリーコーティング	5kg	9,412	日新化工・ストロベリーの風味がとても良い洋生用チョコレートです。
0327	チョコスプレー	500g	1,446	正栄・チョコレート色の1色タイプのスプレーチョコです。
0328	5色スプレーチョコ	500g	1,669	大東カカオ・5色のカラフルタイプです。チョコバナナの飾りにはこちらが最適です。
03281	5色スプレーチョコ	1kg	3,127	大東カカオ・5色のカラフルタイプです。チョコバナナの飾りにはこちらが最適です。
0329	プラチョコ・ホワイト	1kg	4,480	日新化工・チョコレート細工用のホワイトチョコレートです。
0332	チップチョコ	500g	1,037	森永製菓・クッキーやパンの練り込みにお使い頂けます。スイートタイプ
0334	ココア	1kg	3,288	バンホーテン・スタンダードなココアです。
0338	キャラメルチップチョコ	500g	1,359	森永製菓・キャラメル風味のチップチョコです。クッキーやパンの練り込みにお使い頂けます。

ナッツ類

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
0401	純アーモンドプードル皮無100%	1kg	2,640	カリフォルニア産の皮むきアーモンドを100%使用した用途の広いオールマイティーなプードルです。
0403	アーモンドプードル皮無S301	1kg	2,263	カリフォルニア産の皮むきアーモンドに使用した、コーンスターチが10%入った作業性の良いプードルです。
0404	アーモンドスライス	500g	1,518	カリフォルニア産のアーモンドを薄くスライスしたものです。生タイプです。
0405	アーモンドホール皮付	1kg	2,732	カリフォルニア産の皮付きアーモンドのホールです。生タイプです。
0406	アーモンドスリーバード	1kg	3,100	カリフォルニア産のアーモンドを約2mm角で縦割りにしたものです。生タイプです。
0407	アーモンド16割	1kg	3,316	カリフォルニア産の皮むきアーモンドを細かく砕いたものです。
0408	皮付アーモンドローストペースト	1kg	3,599	カリフォルニア産アーモンド100%使用添加物無し。無糖。甘味の調節が容易でアーモンド本来の風味と香ばしさが特徴です。
0410	皮付アーモンドプラリネペースト	1kg	3,382	カリフォルニア産アーモンド使用で砂糖1:アーモンド2。添加物無しの純正プラリネペーストです。
0411	マジパンペースト	1kg	2,219	ローマジパンと比較し砂糖の割合が多い為粘度があり、色も薄く着色が良くマジパン細工に適したペーストです。
0412	ローマジパンペースト	1kg	2,484	マジパンと比較しアーモンドの割合が多いのでフィリングや生地に混合しての焼成に適しております。
0414	USクルミ(生)LHP	500g	1,139	カリフォルニア産クルミLHPです。ハーフとピースが混ざっております。
0416	カシュナッツ	500g	1,855	生タイプです。ホールとブロークンが混ざっています。
0420	皮付ヘーゼルローストペースト	1kg	4,052	トルコ産ヘーゼルナッツ100%使用添加物無し。ヘーゼル本来の風味と香ばしさが特徴です。無糖の為甘味の調節が容易です。
0421	ココナッツロング	1kg	1,521	フィリピン産・ココナッツを細く棒状にしたものです。
0422	ココナッツファイン	1kg	1,386	フィリピン産・ココナッツを細かく粉砕したものです。
0423	ココナッツミルク	400g	345	フィリピン産のココナッツミルクです。缶入り
0426	松の実	500g	5,483	カルシウムや鉄分など人気の自然食品です。
0427	ポピーシード	500g	1,149	けしの実。パンなどのトッピングにお使い頂けます。
0428	サンフラワーシード	500g	923	ひまわりの種です。トッピングや練り込みにお使い頂けます。
0429	パンプキンシード	500g	1,512	かぼちゃの種です。グリーン色で焼き物のトッピングなどにお使い頂けます。

フルーツ類

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
0701	洋なし	825g	627	洋なしのシロップ漬です。2つ割りで7~9個入っています。
0702	ピーチ(黄桃)	825g	519	黄桃のシロップ漬です。2つ割りで6~9個入っています。
0703	杏シロップ漬 二つ割	850g	805	杏のシロップ漬です。2つ割りで23~30個入っています。
0704	フルーツカクテル	825g	705	ピーチ、洋なし、パイン、葡萄、チェリーをダイスカットし、シロップ漬にしております。
0706	ダークチェリー	411g	926	ミシガン・種を抜いたダークチェリーのシロップ漬です。
0708	サワーチェリー	411g	685	ミシガン・サワーチェリーの水煮です。
0709	パインアップル	565g	438	シロップ漬けパインの輪切りスライスです。10枚入り
0711	甘夏みかん	850g	1,235	国産甘夏みかんのシロップ漬です。みかんよりふた周りほど大きいです。
0713	ブルーベリーシロップ漬	425g	926	ミシガン・ブルーベリーのシロップ漬です。
0745	マイルド・ストロベリー	1kg	1,036	寿食品・アカシアハチミツとレモン果汁で風味を整え、果肉感のある耐熱性も兼ね備えたジャムです。
0720	朝の果実畑 ストロベリー	210g	428	寿食品・色が濃く香りの良い苺を真空加熱釜で調理しているので、苺本来の美味しさが引き立っております。
0721	杏スパニッシュ	3.9kg	3,529	寿食品・杏の風味がとても良いお徳用ジャムです。
0746	マイルド・ブルーベリー	1kg	1,205	寿食品・ワイルドブルーベリーの果肉がたくさん入った耐熱性も兼ね備えたジャムです。
0724	朝の果実畑 ブルーベリー	210g	471	寿食品・小粒で美味しさが詰まったワイルドブルーベリーを使用し、しっかりとした味わいを活かしたジャムです。
0728	リンゴプレザーブ扇30(国産)	2kg	2,236	寿食品・フレッシュなりんごプレザーブです。扇形カット、アルミパック入り
0747	マイルド・アップル	1kg	993	寿食品・フジリンゴの果肉感・風味がとても、良い耐熱性も兼ね備えたジャムです。
0732	サングレーズ アプリコット	3.9kg	4,807	寿食品・デニッシュやケーキの上掛け・艶出しにお使い下さい。アプリコット風味
0751	サングレーズ ホワイト	3.9kg	4,166	寿食品・デニッシュやケーキの上掛け・艶出しにお使い下さい。ナチュラルタイプ。
0735	ドライグレース C	1kg	821	寿食品・クロワッサンなどに直接塗れるシロップタイプの上掛け・艶出しです。液状

イースト・凝固剤・添加物 1

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
1201	オリエンタル・VFイースト	500g	425	オリエンタル酵母・生タイプのイーストです。冷凍・冷蔵生地や多糖生地など幅広く対応する商品です。
1202	ドライイースト	500g	1,183	サフ・フランス産のドライイーストで熟成した良い風味のパンが出来ます。予備発酵が必要です。缶入り
1203	インスタントイースト 赤ラベル	500g	1,085	サフ・フランス産のインスタントイーストで予備発酵が要らないタイプです。一般向け
1226	インスタントイースト 金ラベル	500g	1,115	サフ・フランス産のインスタントイーストで予備発酵が要らないタイプです。特に糖分が多い生地向け
1220	B.B.J	500g	1,488	サフ・フランスパン用生地改良材です。ボリュームのある食感の良いパンが出来ます。標準使用量は対粉0.2%です。
1204	粉末ゼラチン A-U	1kg	4,574	ゼライス・業務用粉末ゼラチンです。規格はA-U
1206	板ゼラチン 黒	300g	2,669	野洲化学・非常に溶けやすい板状のゼラチンで約115枚入です。標準使用量は水分250ccに対し板ゼラチン約3枚です
1211	テレットB	5錠	586	伊那食品・錠剤寒天です。1錠で棒寒天1本分です。
1212	ベーキングパウダー 赤プレミアム	100g	264	愛国産業・小さいサイズの使いやすいベーキングパウダーです。使用量は粉に対して2~3%です。
1213	ベーキングパウダー 赤プレミアム	2kg	3,148	愛国産業・業務用お徳用サイズのベーキングパウダーです。使用量は粉に対して2~3%です。
1231	重曹	2kg	729	浅古香料化学・炭酸水素ナトリウムの業務用のお徳用サイズです。
1215	アンモニア	2kg	2,592	浅古香料化学・重炭酸アンモニウム。膨張剤としてお使い下さい。
1216	ハッピーエステルSP-A	1kg	1,588	八宝商会・作業性を良くし、ソフトなスポンジを焼くための起泡材です。使用量は全体量の2%です。
1218	クエン酸	1kg	1,944	浅古香料化学・pH調整にお使い下さい。
1222	色粉 黄色	50g	1,749	浅古香料化学・国産の色粉です。生地などの着色にお使い下さい。
1223	色粉 赤色102号	50g	1,749	浅古香料化学・国産の色粉です。生地などの着色にお使い下さい。
1224	色粉 グリーン色	50g	1,749	浅古香料化学・国産の色粉です。生地などの着色にお使い下さい。
1225	色粉 青色1号	50g	4,428	浅古香料化学・国産の色粉です。生地などの着色にお使い下さい。

香料

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
1401	バニラエッセンス	100g	826	浅古香料化学・スタンダードなバニラエッセンスです。小さいサイズです。
1402	バニラエッセンス	500g	2,479	浅古香料化学・スタンダードなバニラエッセンスです。
1403	バニラエキストラ	1kg	7,970	ローチェ・バニラエッセンスの高級品です。
1404	バニラオイル	100g	1,102	浅古香料化学・スタンダードなバニラオイルで、熱に強いタイプです。小さいサイズです。
1405	バニラオイル	500g	3,305	浅古香料化学・スタンダードなバニラオイルで、熱に強いタイプです。
1406	バニラオイル	1kg	9,720	ローチェ・バニラオイルの高級品です。熱に強いタイプです。
1407	バニラタブレット	192錠	2,067	マコネス・錠剤タイプのバニラ香料です。
1412	レモンエッセンス	100g	974	浅古香料化学・スタンダードなレモンエッセンスです。小さいサイズです。
1413	レモンエッセンス	500g	2,203	浅古香料化学・スタンダードなレモンエッセンスです。
1415	レモンオイル	100g	1,652	浅古香料化学・スタンダードなレモンオイルで、熱に強いタイプです。小さいサイズです。
1416	レモンオイル	450g	4,957	浅古香料化学・スタンダードなレモンオイルで、熱に強いタイプです。
1417	レモンオイル	1kg	11,226	ローチェ・レモンオイルの高級品です。熱に強いタイプです。
1425	メロンエッセンス	100g	918	浅古香料化学・スタンダードなメロンエッセンスです。小さいサイズです。
1418	メロンエッセンス	500g	2,754	浅古香料化学・スタンダードなメロンエッセンスです。
1419	メロンオイル	100g	1,561	浅古香料化学・スタンダードなメロンオイルで、熱に強いタイプです。小さいサイズです。
1420	メロンオイル	500g	4,681	浅古香料化学・スタンダードなメロンオイルで、熱に強いタイプです。
1421	マロンフレーバー	500g	6,150	浅古香料化学・スタンダードなマロンフレーバーです。
1424	アーモンドエッセンス	100g	1,102	浅古香料化学・スタンダードなアーモンドエッセンスです。小さいサイズです。

包装資材・道具類 1

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
1601	7号マドレーヌケース0.4	100枚	1,240	底75mm、高さ22.5mmのマドレーヌ用アルミケースです。厚さ40ミクロンの厚手なのでそのままお使い頂けます。
1602	4号朝顔アルミケース0.4	100枚	832	底30mm、高さ30mmのプチマドレーヌ用アルミケースです。厚さ40ミクロンの厚手なのでそのままお使い頂けます。
1603	8号深アルミケース0.12	100枚	326	底48mm、高さ32mm、厚さ12ミクロンの薄手のアルミケースです。広げてケーキの下にも敷いていただけます。
1604	17号特浅アルミケース0.12	200枚	625	底85mm、高さ21.5mm、厚さ12ミクロンの薄手のアルミケースです。デニッシュなどの下に敷いていただけます。
1605	17号特浅アルミケース0.3	100枚	847	底85mm、高さ21.5mm、厚さ30ミクロンの厚手のアルミケースです。デニッシュなど型としてお使いいただけます。
1607	8号深グラシン	100枚	144	底48mm、高さ32mm、白のグラシンケースです。マフィンの敷紙として敷いてお使い頂けます。
1609	マフィンカップ	100枚	1,569	底58mm、高さ50mmのマフィン用紙ケースです。そのまま焼けます。
1610	マフィンカップ K-2	100枚	2,835	底90mm、高さ95mmのマフィン用紙ケースです。そのまま焼けます。
1611	ラミカップ9030	100枚	927	底90mm、高さ30mmの内側をコーティングした紙ケースです。そのまま焼けます。
1612	金箔109角	10枚	3,159	109mm角の金箔です。10枚入
1614	ボタンホイル金	1000枚	4,537	150mm角のアルミホイルです。金色12ミクロン
1615	ボタンホイル銀	1000枚	3,712	150mm角のアルミホイルです。銀色12ミクロン
1616	WAX貼 金絹目	1000枚	6,534	150mm角の絹目加工してあるアルミです。金色
1617	WAX貼 銀絹目	1000枚	4,785	150mm角の絹目加工してあるアルミです。銀色
1618	キャンドル6本入り	1ヶ	16	長さ約5cmの6色のキャンドルです。6本セット
1619	キャンドル3本入り	1ヶ	26	長さ約7cmの3色のキャンドルです。3本セット
1672	ナンバーキャンドル0番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル0番です。高さは70mm。
1673	ナンバーキャンドル1番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル1番です。高さは70mm。
1674	ナンバーキャンドル2番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル2番です。高さは70mm。
1675	ナンバーキャンドル3番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル3番です。高さは70mm。
1676	ナンバーキャンドル4番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル4番です。高さは70mm。
1677	ナンバーキャンドル5番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル5番です。高さは70mm。
1678	ナンバーキャンドル6番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル6番です。高さは70mm。
1679	ナンバーキャンドル7番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル7番です。高さは70mm。
1680	ナンバーキャンドル8番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル8番です。高さは70mm。

包装資材・道具類 2

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
1681	ナンバーキャンドル9番	1ヶ	110	ナンバーキャンドル9番です。高さは70mm。
1622	ベーキングシート8取	1枚	891	300mm×385mm硝子繊維入りで繰り返しお使い頂けます。
1623	プリンカップ 90cc	50ヶ	455	耐熱温度140℃～150℃乳白色のプリンカップです。上面直径71mm、高さ43mm
1624	プリンカップ 110cc	50ヶ	491	耐熱温度140℃～150℃乳白色のプリンカップです。上面直径71mm、高さ56mm
1625	プリンカップ用蓋(90・110共用)	50ヶ	300	90cc、110cc共用のプリンカップ用の蓋です。
1653	プリンカップ 150ccタル型	20ヶ	389	耐熱温度140℃～150℃乳白色のプリンカップです。上面直径76mm、高さ60mm
1654	プリンカップ用蓋(150タル型用)	20ヶ	129	150ccタル型用の蓋です。
1670	PVCエンビカップ 90cc	10ヶ	77	透明感の強いカップです。耐熱性がありませんのでゼリーなどにお使い下さい。
1671	PVCエンビ90cc用蓋	10ヶ	42	90cc用の蓋です。
1626	PVCエンビカップ 120cc	10ヶ	100	透明感の強いカップです。耐熱性がありませんのでゼリーなどにお使い下さい。
1627	PVCエンビ120cc用蓋	10ヶ	75	120cc用の蓋です。
1628	PVCエンビカップ 200cc	10ヶ	135	透明感の強いカップです。耐熱性がありませんのでゼリーなどにお使い下さい。
1629	PVCエンビ200cc用蓋	10ヶ	104	200cc用の蓋です。
1631	PP三角サンドイッチ用袋	1000枚	3,300	三角サンドを入れる袋です。60mmサイズです。
1632	クリーンレックスNO.9	100枚	258	透明感が強い袋です。保存用の袋にお使い頂けます。サイズ150mm×250mm
1633	クリーンレックスNO.10	100枚	278	透明感が強い袋です。保存用の袋にお使い頂けます。サイズ175mm×270mm
1634	ポリテッシュ 中	1000枚	1,338	乳白色の超極薄袋です。箱入りでティッシュのように一枚ずつ取り出せます。サイズ200mm×300mm
1635	ラップ30cm×100m	1本	486	食品保存用ラップです。30cm×100m巻
1636	ラップ45cm×50m	1本	756	食品保存用ラップです。45cm×50m巻
1637	アルミホイル30cm×50m	1本	864	業務用の長めのものです。30cm×50m巻

包装資材・道具類 3

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
1638	ビニタイ 金 8cm	200本	206	業務用お買い得品です。
1639	ビニタイ 金 10cm	200本	247	業務用お買い得品です。
1640	ビニタイ 白 8cm	200本	185	業務用お買い得品です。
1641	ビニタイ 赤 8cm	200本	185	業務用お買い得品です。
1642	ビニタイ 黄 8cm	200本	185	業務用お買い得品です。
1644	フードパックH-16	100枚	1,653	外寸235mm×102mm×60mmのフードパックです。バターロールのサンドイッチに良いサイズです。
1645	フードパック大深	100枚	731	外寸190mm×126mm×48mmのフードパックです。食パン三等分のサンドイッチに良いサイズです。
1646	フランスパン用袋	50枚	1,131	フランスパンが1本入る紙袋です。
1647	プラムケーキPM-150	10枚	604	フルーツケーキやパウンドケーキが直接焼ける耐熱性のある紙ケースです。サイズ150mm×65mm×50mm
1648	シフォンケース	1枚	216	紙製のシフォンケースで、サイズは直径180mm、高さ84mmです。エンビ蓋と飾り用の帯がついています。
1649	パートコートS-403G	10枚	103	透明感の強い袋でクッキーなどの保存用にお使い下さい。サイズ70mm×80mm×250mm
1652	絞り袋4-18	1枚	1,366	約46cmの絞り袋です。耐熱・耐寒性にすぐれ、熱湯消毒を繰り返しても損色はありません。
1655	刷毛1.5寸	1本	1,024	幅約4.5cmの刷毛です。
1656	刷毛2寸	1本	1,212	幅約6cmの刷毛です。
1657	ゴムベラ	1本	1,212	ボールなどに付いたクリームなどがきれいに取れます。
1658	ポリベラ	1本	502	天板などの焦げなどがきれいに取れます。
1659	あんべラ	1本	206	ステンレス製で、あんパンなどの餡を詰めるときにお使い頂けます。
1660	ドレヅジ	1ヶ	360	プラスチック製で、生地分割にお使い頂けます。
1661	口金 モンブラン用	1ヶ	972	モンブランの絞りには、こちらをお使い下さい。
1662	口金 丸 2mm	1ヶ	349	絞り口直径が2mmの丸口金です。
1663	口金 丸 5mm	1ヶ	370	絞り口直径が5mmの丸口金です。
1664	口金 丸 10mm	1ヶ	474	絞り口直径が10mmの丸口金です。
1665	口金 8切 小	1ヶ	494	絞り口が8切タイプの口金です。
1666	口金 8切 大	1ヶ	494	絞り口が8切タイプの口金です。

