

商品パンフレット

令和 2 年 1 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)
0301	リンツ・サーフィンピッコリー	2.5kg	8,500	リンツ・上質のカカオをふんだんに使用しカカオ本来のコクと豊かなアロマが特長です。カカオ分49%
0305	クーベルカカオン・スイート	2kg	5,356	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ーン・スイート	500g	1,130	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。
0310	クーベルセレクショーン・ホワイト	500g	1,274	大東カカオ・フレッシュなミルクをたっぷり使った、ピュアな白さのクーベルチュールホワイトチョコレートです。
0311	クーベルセレクショーン・ミルク	500g	1,146	大東カカオ・甘さをおさえた上品な味わいのクーベルチュールミルクチョコレートです。
0312	クーベルセレクショーン・ビター	500g	1,215	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。
0344	ガーナ・スイート55	2kg	3,698	日新化工・厳選したガーナ産カカオを使用したクーベルチュールチョコです。ペレット状の商品でカカオ分55%です。
0313	スイートチョコ	2kg	3,260	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	3,771	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	6,852	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	8,112	日新化工・ミルクの風味がき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	5,400	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	7,925	日新化工・コーヒータイプの洋生用チョコレートです。
0323	レモンコーティング	5kg	7,008	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	7,103	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	スプレーチョコ	1kg	1,944	大東カカオ・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	1,199	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	2,318	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	3,300	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	658	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
0333	チョコレートシロップ	623g	780	ハーシー・お馴染みのチョコレートシロップです。チューブ入り
0334	ココア	1kg	2,154	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	800	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むき	1kg	2,214	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むき	1kg	1,909	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	1,134	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	500g	1,281	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	500g	1,522	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	500g	1,600	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	3,209	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	2,878	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	クルミ・ハーフ&ピース	500g	972	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	1,553	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	4,217	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	500g	652	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	500g	588	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
0424	ピーカンナッツ	500g	2,293	アメリカ産ピーカンナッツのハーフタイプです。
0426	松の実	500g	3,950	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	891	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	594	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	1,088	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。

粉類

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
0624	強力粉(ベストベーカーズ)	10kg	3,130	日東富士製粉・焼き上がりの風味に優れた最高級パン用粉です。お徳用10kg入りです。
0601	強力粉(スーパーカメリア)	2kg	532	日清製粉・色の白さと風味の良さを特長とする最高級パン用粉です。
0602	フランスパン用準強力粉(リドオル)	2kg	563	日本製粉・風味に優れ、艶のある薄い膜と大きな気孔をもったクラムができます。
0603	薄力粉(ハート)	2kg	561	日本製粉・粒度が細かく麺量を抑えた薄力最高級スポンジ用粉です。
0625	薄力粉(ハート)	10kg	2,727	日本製粉・お徳用10kg入りの薄力最高級スポンジ用粉です。
0604	全粒粉(グラハム粉)	1kg	250	日清製粉・強力小麦をの挽き割り粒。通常のパン用粉に2割程度配合し、グラハムブレッドにお使い頂けます。
0605	ライ麦粉(アーレミッテル)	1kg	494	日清製粉・中挽タイプのライ麦全粒粉。ライブレッド特有の食感が得られます。
0626	ライ麦粉(アーレミッテル)	5kg	2,200	日清製粉・中挽タイプのライ麦全粒粉。ライブレッド特有の食感が得られます。お徳用5kg入りです。
0629	リファリーヌ(米粉)	10kg	6,600	群馬製粉・上記リファリーヌ(米粉)のお徳用10kg入りです。
0630	リファリーヌ・レジェール	1kg	928	米粉や粉に15～30%加えることでケーキのスポンジ生地、パンなどさまざまな商品に弾力性を持たせることができます。
0612	粉末よもぎ	200g	998	パンや、焼き菓子の練り込みにお使い下さい。
0613	抹茶	400g	2,349	カステラやムースなどにお使い頂けます。
0614	きな粉	1kg	648	大豆をを炒って皮をむき挽いた粉です。業務用の1kg袋入です。
0616	コーンスターチ	500g	154	トウモロコシの澱粉です。
0617	タピオカスターチ	1kg	699	ポンデケーキやお作りになるときにお使い下さい。
0618	瀬戸内の恵み	1kg	288	瀬戸内の海水を使った国産原料100%のお塩です。お使いやすいさらさらタイプです。
0619	紫いもの粉	100g	288	沖縄産紫いも100%の粉末です。焼き菓子やパンなどの練り込みにお使い下さい。
0621	道明寺粉	1kg	1,183	もち米を水にひたして、蒸して乾燥させ、粉にひいたものです。
0622	白玉粉	1kg	1,770	最高級、白玉粉です。
0623	杏仁-10	750g	2,006	杏仁豆腐を作るための簡単ミックス粉です。約50人分

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	386	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	376	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	414	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	430	ピーチ、洋なし、パイン、葡萄、チェリーをダイスカットし、シロップ漬にしてあります。
0706	ダークチェリー	411g	745	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	237	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	883	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	766	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	1,020	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	401	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ため、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	2,950	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	1,134	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	423	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	ネオプレザーブ 扇形	2kg	1,750	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	939	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	4,032	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	3,741	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	761	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
0743	アプリコットテイスト	1kg	1,134	デイリー・うらごし杏ジャムでデニッシュやケーキの上掛けにお使い下さい。ビン入り

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	360	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	945	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	896	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	988	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	1,404	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	3,142	ゼライス・業務用粉末ゼラチンです。規格はA-U
1205	粉末ゼラチン	400g	1,274	粉末ゼラチンの小さいサイズの商品です。
1206	板ゼラチン 黒	300g	2,197	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	250	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	2,780	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。
1214	重曹	60g	129	炭酸水素ナトリウムの小さいサイズの商品です。
1231	重曹	2kg	565	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	1kg	1,215	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	ハツポーエステルSP-A	1kg	1,377	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。
1221	色粉 玉子色	50g	1,641	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。
1222	色粉 黄色	50g	1,641	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	1,641	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	1,641	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	4,320	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。
1228	ケレモル(クリームタータ)	30g	226	八宝商会・泡立てたメレンゲの泡を潰さずに安定させ、ケーキの肌目をなめらかに保つ効果があります。L-酒石酸水素カリウム

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	626	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	356	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	165	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	398	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	572	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。
1606	3号チョコグラシン	100枚	124	底30mm、高さ17mmチョコグラシンです。トリフなどチョコレート製品にお使い頂けます。
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。
1608	8号深パーチ	100枚	174	底48mm、高さ32mm、白のパーチケースです。耐油性、耐水性に優れ、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	1,350	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	617	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	4,050	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	3,240	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	3,888	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	3,240	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	21	長さ約7cmの3色のキャンドルです。3本セット
1682	結婚人形DX	1個	1,543	ウエディングケーキを飾る、新郎新婦を象った人形です。高さは230mm。
1672	ナンバーキャンドル0番	1ヶ	103	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	103	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	103	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	103	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	103	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	103	ナンバーキャンドル5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)
1678	ナンバーキャンドル6番	1ヶ	103	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	103	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	103	ナンバーキャンドル8番です。高さは70mm。
1681	ナンバーキャンドル9番	1ヶ	103	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	599	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	308	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	319	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	216	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	297	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	83	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	49	120cc用の蓋です。
1628	PVCエンビカップ 200cc	10ヶ	103	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	72	200cc用の蓋です。
1630	マドレーヌ 1個用袋	100枚	334	マドレーヌ保存用の袋です。印刷入り
1631	PP三角サンドイッチ用袋	500枚	1,539	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	1,235	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	822	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	842	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	906	幅約4.5cmの刷毛です。
1656	刷毛2寸	1本	1,152	幅約6cmの刷毛です。
1657	ゴムベラ	1本	710	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	390	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	ドレッジ	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。

その他取扱商品 1

商品番号	商品名	規格	価格(税込)	備考(商品説明)
1801	ニューエグスター スプレー付き	1L	935	キュービー醸造・食品保存用のアルコール除菌スプレーです。まな板、調理器具、手、また食品に直接かけることもできます。
1802	ニューエグスター 詰替用	1L	808	キュービー醸造・食品保存用のアルコール除菌スプレーです。便利な詰替用。
1846	ニューエグスター 業務用一斗缶	15kg	7,428	キュービー醸造・食品保存用のアルコール除菌スプレーです。お得な一斗缶(15kg)入り。
1803	コンクアローSG	4kg	2,900	ニイタカ・6倍濃縮の業務用中性洗剤です。へちまエキスから出来ていてとても手に優しいです。
1805	ブリーチアロー	5.5kg	1,620	ニイタカ・業務用の漂白剤です。
1806	ライトツナフレーク	1kg	1,620	ホテイ・業務用ライトツナフレークです。レトルトパック
1807	トマトケチャップ	3,330g	1,242	カゴメ・業務用のお徳用サイズです。缶入り
1815	スイートホールコーン	340g	178	Ligo(リゴ)・非遺伝子組み換え原料を使用したアメリカ産スイートホールコーンです。
1818	グルタミン酸ソーダ	1kg	768	MCフードスペシヤリティーズ(旧キリン協和フーズ)・うま味調味料です。グルタミン酸
1819	いの一番	1kg	2,302	MCフードスペシヤリティーズ(旧キリン協和フーズ)・総合うま味調味料です。
1820	だし本番	1kg	1,669	MCフードスペシヤリティーズ(旧キリン協和フーズ)・顆粒状の鰹ほんだしです。
1826	ネスカフェエクセラ	630g	6,075	ネスレ・ネスカフェエクセラのお徳用サイズです。
1827	ネスカフェゴールドブレンド	440g	6,670	ネスレ・ネスカフェゴールドブレンドのお徳用サイズです。
1828	ミツカン酢	1800ml	597	ミツカン・業務用穀物酢です。
1833	桜の花塩漬け	500g	1,841	桜湯やあんパンへそなどにお使い頂けます。
1842	お好みソース	2.1kg	923	オタフク・テレビでもお馴染みのお好みソースのお徳用サイズです。
1843	ほんてり	1800ml	822	ミツカン・みりん風調味料のお徳用サイズです。アルコールの分類には含まれません。
1844	料理酒	1800ml	967	ミツカン・料理専用のお酒のお徳用サイズです。アルコールの分類には含まれません。

