

# ・CATALOGUE・



**PANJAPAN TRADING**

# 卓上クッキー成型器

有限会社パンジャパン・トレーディング

TEL : 03-6806-5026 FAX : 03-6806-7442

<https://panjapan.co.jp>

手動ハンドルの押出式クッキー成型器です。



※画像の口金は付属しておりません。使用には特注口金の作製が必要です。



筒を立てて生地を充填してください。



ハンドルを回すことにより、生地が綺麗に押し出されます。生地が適度に圧縮されるので、空気が入りにくいです。



ご希望の大きさに作製いたします。



※現在スライドテーブルの色は白色です



セット内容: 本体、筒、押し出し、本体固定用フック、テーブル、口金取付リング  
※口金は付属しておりません。

サイズ: 370x300x160mm 重量: 約4kg  
最大使用サイズ: L1200xW300mm

※仕様は予告なく変更する場合がございます。



Cookie Cutter

# クッキーカッター

冷凍クッキー生地のカットが  
素早く、簡単、便利に!!



- サイズ：高さ/160mm  
横 巾/445mm  
奥 行/365mm  
作業台/250×435mm
- 重 量：4.5Kg
- 包丁刃長：225mm (SUS-440A)
- 台 : アルミニウム

何でもらくらくカット!!

- 軽くてコンパクト、場所をとりません。
- 簡単に切れ、大変便利です。  
誰にでも簡単に扱え、まとめて3~4本カット出来ます。
- 自動的に包丁が移動します。  
包丁の上げ下げにより、自動的に右から左へ移動します。  
左側いっぱいまで使った後は簡単に包丁部を右端に移動出来ます。
- カット巾（切り巾）が自由自在！  
包丁を上げる高さにより、切り巾（カット巾）が自在に変わります。  
カット巾（切り巾）約1.5mm~10mm。
- ゴム部が水洗い出来ます。  
ゴムは、食品衛生法合格品を使用し、何度でも取りはずして、水洗い出来ます。

※商品は、予告なく改良する場合があります。





# 卓上モンブランマシン

Re-  
released

別注で  
穴φ1.0mm～  
作製できます  
ステンレス製



付属2.5mm使用



別注1mm使用

付属プレート:φ2.5mm×32穴 φ2.5×62穴



サイズ:約270×260mm(レバー迄)  
×H900mm(ピストンを上げた状態)

台座:約270×200×H515mm

筒:φ75×230mm MAX1000ml

重さ:約8kg



# チョコレートステンシル



チョコレート  
ラングドシャ  
フロランタン



材質:ポリカーボネート

サイズ:550×205×厚さ2mm or 3mm

φ55mm 14取



デコ タトゥー  
**DECOTATOO®**  
*Keep Your Life Creative !*

日本初上陸!



Ref: SL-ORGAFT

ORIGIN オリジン アフタヌーンティー  
 モールド12個入 カッター1個付  
 容量: 40ml

Signature by  
 PAUL OCCHIPINTI  
 MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



モールド  
 耐熱: -40~250℃



81x36xH30mm

カッター

※カッターは耐熱では  
 ございません



60x31xH23mm

Ref: SL-MCHAFT

MISS CHARLOTTE ミス シャーロット アフタヌーンティー  
 モールド10個入 カッター1個付  
 容量: 40ml



51x51xH32mm



35x35xH23mm

Ref: SL-QNL

QUENELLE クネル レギュラー  
 モールド5個入 カッター1個付  
 容量: 130ml



68x68xH65mm



51x51xH23mm

Ref: SL-MRGS

MARGUERITE マルグリータ アフタヌーンティー  
 モールド12個入 カッター1個付  
 容量: 28ml



55x55x24mm



42x42x23mm

Ref: SL-TDY

TED-Y'S テディーズ  
 モールド6個入 カッター1個付  
 容量: 54ml



91x72xH37mm



55x36xH6mm



80x54xH13mm

Ref: SL-VERSRG

VERSAILLE ベルサイユ レギュラー  
 モールド6個入 カッター1個付  
 容量: 125ml

Signature by  
 PIERRE JEAN QUINONERO  
 EXECUTIVE PASTRY CHIEF



67x67xH43mm



61x61x23mm







Ref: SL-DAMJREG

**DAME JEANNE** デイムジーン レギュラー  
モールド8個入 カッター1個付  
容量: 120ml

Signature by  
**BARBOT MAXENCE**  
EXECUTIVE PASTRY CHEF



60x60xH70mm



40x40xH23mm



Ref: SL-CHTR

**POMPOM** ポムポム レギュラー  
モールド8個入 カッター1個付  
容量: 125ml

Signature by  
**LOK HIN YAM**  
EXECUTIVE PASTRY CHEF



68x68xH6mm



48x48xH23mm



Ref: SL-KFAFT

**KIKU FLOWER** キク フラワー アフタヌーンティー  
モールド10個入 カッター1個付  
容量: 40ml

Signature by  
**YUSUKE AOKI**  
INTERNATIONAL PASTRY CHEF



54x54xH27mm  
79x79xH39mm



37x37xH23mm  
52x52xH23mm

Ref: SL-KFRG

**KIKU FLOWER** キク フラワー レギュラー  
モールド6個入 カッター1個付  
容量: 125ml



Ref: SL-STHNR

**ST. HONORE** サントノーレ  
モールド8個入 カッター1個付  
容量: 115ml

Signature by  
**JORDAN GASCO**  
BEST PASTRY CHEF  
2023



80x80xH27mm



73x73xH23mm



Ref: SL-SKUFT

**SAKURA** サクラ アフタヌーンティー  
モールド12個入 カッター1個付  
容量: 40ml

Signature by  
**KENTA NAKANO**



50x50xH28mm



40x40xH23mm

Ref: SL-MCR

**MACARON** マカロン レギュラー  
モールド6個入 カッター1個付  
容量: 115ml



65x65xH40mm



62x62xH23mm

# きな粉



## 使用モールド

**DECOTATOO®**  
Keep Your Life Creative!

KIKU FLOWER  
キク フラワー

### 1. ビスキュイ・ショコラ

|                            |              |        |
|----------------------------|--------------|--------|
|                            | 60×40cm天板2枚分 |        |
| 無塩バター                      | 40 g         | 2.0%   |
| ショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT | 196 g        | 9.8%   |
| 卵白                         | 553 g        | 27.7%  |
| グラニュー糖                     | 291 g        | 14.6%  |
| トリモリン                      | 291 g        | 14.6%  |
| 卵黄                         | 392 g        | 19.6%  |
| 薄力粉                        | 80 g         | 4.0%   |
| ココアパウダーCT                  | 156 g        | 7.8%   |
|                            | 1999 g       | 100.0% |

### 工程

1. 無塩バターとショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CTを一緒に溶解する(約50℃)
2. 卵白とトリモリンとグラニュー糖でメレンゲを作る(比重0.3)
3. 2に卵黄を加える
4. 1と3の一部の生地を混ぜ合わせ、残りの3と混ぜ合わせる
5. 4にふるった薄力粉とココアパウダーCTを加え混ぜる(比重0.50)
6. ベーキングトレーに流し入れ生地を平らにする
- ※ 天板1枚は1000g
7. 190℃のコンベクションオープン(ファン3)で約8分焼成
  - 小 3cm×1枚
  - 大 4cm×1枚

### 2. きなこクリーム

|               |                                            |        |
|---------------|--------------------------------------------|--------|
|               | DECOTATOO (KIKU FLOWER Afternoon tea) 20個分 |        |
| 牛乳            | 181 g                                      | 54%    |
| クリミビットPJ      | 47 g                                       | 13.9%  |
| 生クリーム35       | 65 g                                       | 19.3%  |
| クリーム・コンセントレート | 13 g                                       | 3.9%   |
| ブラウンシュガー      | 18 g                                       | 5.3%   |
| きなこ           | 13 g                                       | 3.9%   |
|               | 337 g                                      | 100.0% |

### 工程

1. 牛乳、クリミビットPJを混ぜる(1分放置)
2. 生クリームを50度まで温めてクリーム・コンセントレートを合わせる
3. ブラウンシュガーときな粉を合わせた物と2を混ぜ合わせる
4. 1と3をハンドブレンダーで攪拌する
  - ※出来上がり温度約20℃
5. モールドの中に、15g絞り冷凍する
  - 小 15g
  - 大 25g

### 3. チョコレートムース

|                     |                                            |        |
|---------------------|--------------------------------------------|--------|
|                     | DECOTATOO (KIKU FLOWER Afternoon tea) 20個分 |        |
| 生クリーム35             | 47 g                                       | 13.9%  |
| 牛乳                  | 47 g                                       | 13.9%  |
| 60デイズ・ベトナム・ミルク57%CT | 112 g                                      | 33.0%  |
| 生クリーム35 (泡立て)       | 133 g                                      | 39.2%  |
|                     | 339 g                                      | 100.0% |

### 工程

1. 生クリームと牛乳を温めて、チョコレートを加えてハンドブレンダーで攪拌する
2. 1が40℃の状態で、泡立てた生クリームと合わせる
  - ※出来上がり温度約25℃
3. 冷凍したきな粉クリームの上にドロッパーで12gしぼる
  - 小 12g
  - 大 40g



#### 4. 黒蜜ソース

DECOTATOO (KIKU FLOWER Afternoon tea) 20個分

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| 黒蜜                | 70 g  | 66.7%  |
| ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF | 35 g  | 33.3%  |
|                   | 105 g | 100.0% |

#### 工程

1. 黒蜜とスプリモを混ぜ合わせる
2. ミルクチョコレートムースの中に5g絞る
3. 3cmにくり抜いたビスキュイショコラを乗せ冷凍する  
小 5g  
大 12g

#### 6. デコレーション

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| ショコランデ・ベトナム・ホワイトCT | 400 g | 85%    |
| サラダ油               | 60 g  | 13%    |
| きな粉                | 8 g   | 2%     |
|                    | 468 g | 100.0% |

1. ショコランデ・ホワイトとカカオバターを溶解し、きな粉を加える
2. 冷凍したムースを型から外して、チョコレートにディッピング

#### 7. スプレー

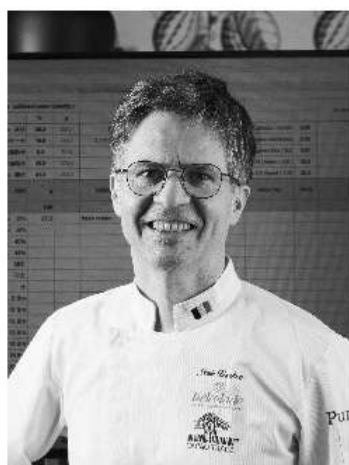
|                     |        |        |
|---------------------|--------|--------|
| キャラット・カバーラックス・ミルクCT | 700 g  | 70%    |
| サラダ油                | 300 g  | 30%    |
|                     | 1000 g | 100.0% |

1. キャラットミルクCTとサラダ油を混ぜ合わせ、約45℃の状態でケーキの表面にスプレーする

#### 8. デコレーション用黒蜜

|             |       |        |
|-------------|-------|--------|
| グラサージュ・ショコラ | 100 g | 67%    |
| 黒蜜          | 50 g  | 33%    |
|             | 150 g | 100.0% |

1. グラサージュ・ショコラと黒蜜を混ぜ合わせる
2. ケーキの上にパイピングし、金箔をのせる



レシピ監修



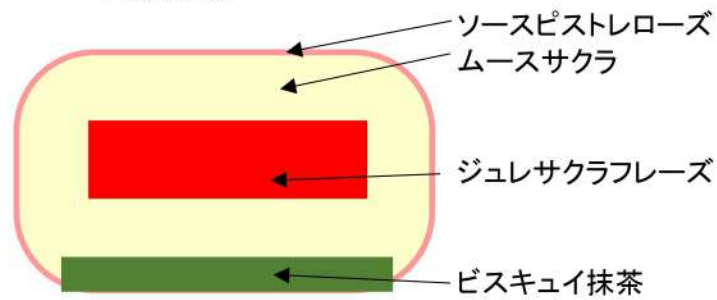
ヨリス・バンヘー 齋藤 香南子  
[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)



ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号  
Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan  
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 E-mail: [service\\_japan@puratos.com](mailto:service_japan@puratos.com)



## Sakura



### サクラアフタヌーンティーモールド50個分

#### ビスキュイ抹茶

60×40cm天板 1000g

|           |               |                                                                                                                                                                                               |
|-----------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 粉糖        | 218 g         | 卵白(A)と卵黄を混ぜ合わせ、あらかじめ混ぜてふるっておいいた粉糖、アーモンドプードル、コーンスターチ、抹茶パウダーの混合物を加える。よく混ぜた後、溶かしバターを加え全体に均一になじむまで混ぜる。<br><br>別のボウルで卵白に砂糖を加えて泡立て、先ほどの混合物と混ぜ合わせる<br><br>クッキングシートを敷いた天板に均一にのす。<br><br>180℃で10分～焼成する |
| アーモンドパウダー | 218 g         |                                                                                                                                                                                               |
| コーンスターチ   | 29 g          |                                                                                                                                                                                               |
| 卵白A       | 152 g         |                                                                                                                                                                                               |
| アーモンドパウダー | 20 g          |                                                                                                                                                                                               |
| 抹茶        | 13 g          |                                                                                                                                                                                               |
| 無塩バター     | 169 g         |                                                                                                                                                                                               |
| 卵白        | 145 g         |                                                                                                                                                                                               |
| グラニュー糖    | 87 g          |                                                                                                                                                                                               |
|           | <b>1050</b> g |                                                                                                                                                                                               |

#### ジュレサクラフレーズ

7g/個

|          |              |                                                                   |
|----------|--------------|-------------------------------------------------------------------|
| 苺ピューレ    | 231 g        | ピューレ、砂糖、シロップを混ぜて加熱する。水で戻したゼラチンを加えてよく混ぜる。レモン果汁とリキュールを加えて、さらによく混ぜる。 |
| サクラシロップ  | 35 g         |                                                                   |
| サクラリキュール | 19 g         |                                                                   |
| グラニュー糖   | 35 g         |                                                                   |
| 粉ゼラチン    | 6.8 g        |                                                                   |
| 水(ゼラチン用) | 34 g         |                                                                   |
| レモン汁     | 10 g         |                                                                   |
|          | <b>370</b> g |                                                                   |

#### ムースサクラ

20g/個

|          |               |                                                                                    |
|----------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 牛乳       | 177 g         | 牛乳、生クリーム、卵黄、砂糖、シロップでクレーム・アングレーズを作る。水で戻したゼラチンを加えてよく混ぜる。20℃まで冷ましたら、泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。 |
| 生クリーム35% | 29 g          |                                                                                    |
| サクラシロップ  | 55 g          |                                                                                    |
| 卵黄       | 63 g          |                                                                                    |
| グラニュー糖   | 62 g          |                                                                                    |
| 粉ゼラチン    | 13 g          |                                                                                    |
| 水(ゼラチン用) | 64 g          |                                                                                    |
| 生クリーム35% | 588 g         |                                                                                    |
|          | <b>1050</b> g |                                                                                    |

#### ソースピストロローズ

|             |              |                  |
|-------------|--------------|------------------|
| ショコラブラン     | 250 g        | 原料を溶かして均一に混ぜ合わせる |
| カカオバター      | 150 g        |                  |
| 色素入りカカオバター白 | 65 g         |                  |
| 色素入りカカオバター赤 | 6 g          |                  |
|             | <b>471</b> g |                  |

#### モンタージュ

ジュレサクラフレーズをφ27mm厚さ11mmのシリコン型に流し冷凍する。

サクラアフタヌーンティーモールドにムースサクラを絞り入れる。

冷凍したジュレを中心に来るように押し込む。

サクラムースを絞り入れ、付属のカッターで抜いたビスキュイ抹茶を

型の高さと同じになるように押し入れ余分なムースを擦切る。

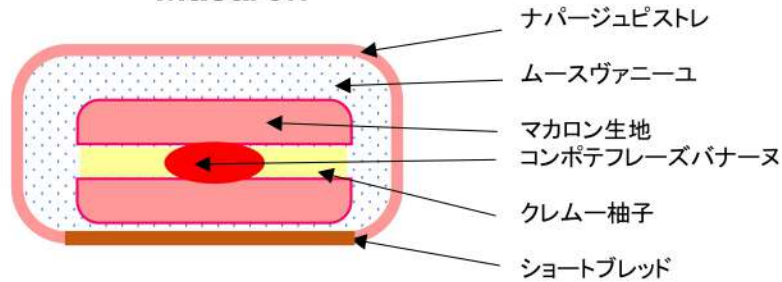
冷凍して方から外し、溶かしたソースピストロローズを表面全体に吹き付ける。

中心に黄色く色付けしたナパージュを絞る(分量外)





## Macaron



マカロンレギュラーモールド30個分

| マカロン生地        |        | 焼き上がりφ45mm                                                                                                                                                              |
|---------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 卵白            | 190 g  | 卵白に砂糖と乾燥卵白を加えて泡立てる。あらかじめ混ぜてふるっておいいた粉糖とアーモンドプードルを加える。均一に混ぜてから、マカロナーージュする。6mmの丸口金を使って、生地をシルパットの上に直径42mmの円形に絞る。150℃で15分焼く。                                                 |
| 乾燥卵白          | 4 g    |                                                                                                                                                                         |
| グラニュー糖        | 33 g   |                                                                                                                                                                         |
| アーモンドプードル     | 235 g  |                                                                                                                                                                         |
| 粉糖            | 431 g  |                                                                                                                                                                         |
| 食用色素赤         |        |                                                                                                                                                                         |
| 893 g         |        |                                                                                                                                                                         |
| コンボテフレーズバナナヌ  |        | 4g/個                                                                                                                                                                    |
| 苺ピューレ         | 85 g   | ピューレを混ぜて加熱し、砂糖とペクチンを混ぜたものを加える。沸騰させてしっかり加熱する。水で戻したゼラチンを加えてよく混ぜる。冷蔵庫で冷やして固める。使用前にハンドブレンダーで混ぜる。                                                                            |
| バナナピューレ       | 24 g   |                                                                                                                                                                         |
| グラニュー糖        | 19 g   |                                                                                                                                                                         |
| NHペクチン        | 3.1 g  |                                                                                                                                                                         |
| 粉ゼラチン         | 0.6 g  |                                                                                                                                                                         |
| 水(ゼラチン用)      | 3 g    |                                                                                                                                                                         |
| 135 g         |        |                                                                                                                                                                         |
| クレムー柚子        |        | 15g/個                                                                                                                                                                   |
| 柚子果汁          | 76 g   | パッションフルーツピューレと柚子果汁を一緒に加熱する。牛乳は別で温めておく。卵黄、卵白、砂糖を混ぜ、すべての加熱した液体を加える。全体を混ぜて沸騰させる。ホワイトチョコレートと水で戻したゼラチンに注ぐ。ハンドブレンダーでよく混ぜる。40℃になったら室温のバターを加え、再びハンドブレンダーで乳化するまで混ぜる。冷蔵庫で冷やして固める。 |
| パッションフルーツピューレ | 11 g   |                                                                                                                                                                         |
| 牛乳            | 57 g   |                                                                                                                                                                         |
| 卵黄            | 28 g   |                                                                                                                                                                         |
| 卵白            | 55 g   |                                                                                                                                                                         |
| グラニュー糖        | 82 g   |                                                                                                                                                                         |
| 粉ゼラチン         | 2.5 g  |                                                                                                                                                                         |
| 水(ゼラチン用)      | 13 g   |                                                                                                                                                                         |
| ショコラブラン       | 38 g   |                                                                                                                                                                         |
| 無塩バター         | 139 g  |                                                                                                                                                                         |
| 500 g         |        |                                                                                                                                                                         |
| ムースヴァニユ       |        | 40g/個                                                                                                                                                                   |
| 牛乳            | 259 g  | 牛乳、生クリーム、バニラビーンズ、卵黄、砂糖でクレーム・アングレーズを作る。ふやかしたゼラチンを加えてよく混ぜる。20℃まで冷ましたら、泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。                                                                                   |
| 生クリーム35%      | 39 g   |                                                                                                                                                                         |
| バニラビーンズ       | 10 g   |                                                                                                                                                                         |
| 卵黄            | 84 g   |                                                                                                                                                                         |
| グラニュー糖        | 77 g   |                                                                                                                                                                         |
| 粉ゼラチン         | 16.9 g |                                                                                                                                                                         |
| 水(ゼラチン用)      | 84 g   |                                                                                                                                                                         |
| 生クリーム35%      | 780 g  |                                                                                                                                                                         |
| 1350 g        |        |                                                                                                                                                                         |
| ショートブレッド      |        |                                                                                                                                                                         |
| 無塩バター         | 119 g  | 柔らかくしたバターに粉糖、フルール・ド・セル、バニラペーストを加えて混ぜる。ふるった米粉を加え、冷ましておく。2mmにのばし、付属のカッターで抜く。150℃で15分焼く。ココアバターで防湿処理をする。                                                                    |
| 粉糖            | 60 g   |                                                                                                                                                                         |
| 米粉            | 139 g  |                                                                                                                                                                         |
| アーモンドプードル     | 30 g   |                                                                                                                                                                         |
| フルールドセル       | 1 g    |                                                                                                                                                                         |
| バニラペースト       | 1 g    |                                                                                                                                                                         |
| 350 g         |        |                                                                                                                                                                         |
| ナパージュピストレ     |        |                                                                                                                                                                         |
| ナパージュヌートル     | 500 g  | ナパージュ、グラサージュ、水を合わせて沸騰させ、色素で色付けする。                                                                                                                                       |
| グラサージュミロワール   | 500 g  |                                                                                                                                                                         |
| 水             | 80 g   |                                                                                                                                                                         |
| 食用色素          | 適量     |                                                                                                                                                                         |
| 1080 g        |        |                                                                                                                                                                         |

## モンタージュ

マカロン生地の上にクレムー柚子、コンボテフレーズバナナヌを絞り冷凍する。

(クレムーを周囲に絞り、コンボテを中心に絞る)

マカロンレギュラーモールドにムースヴァニユを絞り入れ、マカロン生地ですاندしたクレムーとコンボテが

型の中心に来るように押し込む。ムースを再び絞り入れ、表面を擦切って平らにして冷凍する。

型から外し、温めたグラサージュをピストレで吹き付ける。

焼成したショートブレッドの上にのせる。

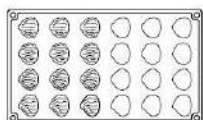
# Gourmand 300×175 mm

## GG011

Chestnut チェストナッツ

max 31x27xh16

~ 6ml 24 取

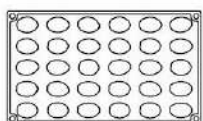


## GG012

Olive オリーブ

max 32x22xh18

~ 7ml 30 取



## GG013

Almond アーモンド

max 34x21xh11

~ 4ml 30 取

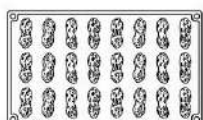


## GG014

Peanut ピーナッツ

max 47x19xh16

~ 7ml 24 取



## GG015

Nutshell ナッツシェル

max 38x28xh16

~ 8ml 18 取

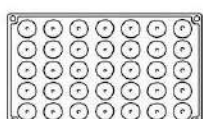


## GG016

Cherry チェリー

max Ø 26xh12

~ 8ml 35 取



## GG017

Berry ベリー

max Ø 24xh27

~ 7ml 35 取

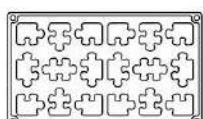


## GG018

Puzzle パズル

90x90xh4 (9 pcs)

~ 31ml (9 pcs) 18 取



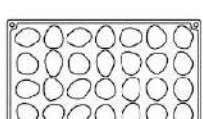
## GG019

Stones ストーン

by Felix Lo Basso

max 36x28xh15

~ 6ml 28 取

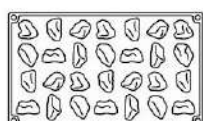


## GG022

Gravel グラベル

max 39x29xh18

~ 6ml 28 取



## GG023

Tree ツリー

max 120x69xh18

~ 32ml 6 取



## GG024

Mandarin マンダリン

max 38x22xh15

~ 5ml 30 取

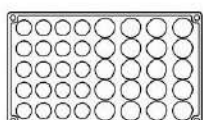


## GG025

Mushroom マッシュルーム

max 28x29xh27 (※組み合わせ時)

~ 8ml 20 取 (※組み合わせ時)



## GG026

Nut ナッツ

max 31x23xh19

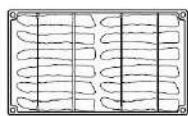
~ 6ml 35 取



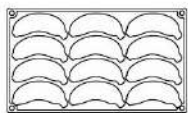


**GG034**

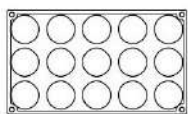
Asparagus アスパラガス  
max 129x19xh14  
~ 15ml 12取

**GG035**

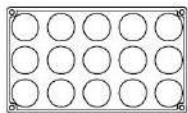
Baby banana ベイビーバナナ  
90x40,5xh25  
~ 40ml 12取

**GG036**

Gala (apple) アップル  
Ø 45xh37,5  
~ 46ml 15取

**GG037**

Kaiser (pear) ピアー  
Ø 43xh55  
~ 46ml 15取

**GG038**

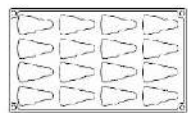
Gruyere グリュイエール  
50x31xh18  
~ 22 ml 20取



by Davide Oldani

**GG039**

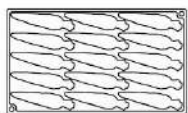
Cheese チーズ  
57x30xh27  
~ 26 ml 16取



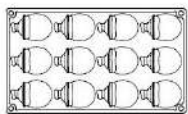
by Davide Oldani

**GG046**

Carrot キャロット  
105,5x21xh16  
~ 15ml 15取

**GG052**

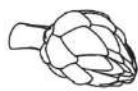
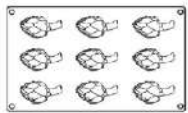
Balloon バルーン  
66x43xh34  
~ 47ml 12取

**GG055**

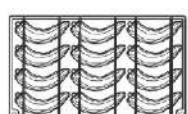
Melanzana ナス  
by Franco Aliberti  
67x35xh25  
~ 35ml 12取

**GG056**

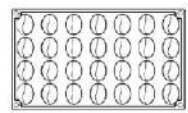
Carciofo アーティーチョーク  
by Franco Aliberti  
74x40xh30  
~ 35ml 9取

**GG058**

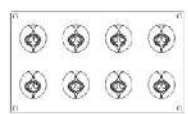
Friggittello シシトウ  
by Franco Aliberti  
90x35xh20  
~ 20ml 12取

**GG066**

Mini Coffee ミニコーヒー  
by Fabrizio Fiorani  
32x24xh13  
~ 6ml 28取

**GG068**

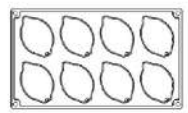
Half Apple ハーフアップル  
by Davide Oldani  
58x55xH22  
~ 50ml 8取

**GG069**

Half Pear ハーフピアー  
by Davide Oldani  
75x54xh22  
~ 50ml 8取

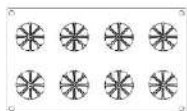
**GG070**

Half Lemon ハーフレモン  
by Davide Oldani  
77x52xH22  
~ 50ml 8取



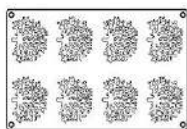


GG071  
Half Orange ハーフオレンジ  
by Davide Oldani  
Φ60xh22  
~50ml 8取

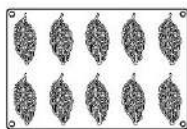


## Gourmand 300×200 mm

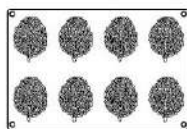
**GG027**  
Coral コーラル  
max 75x59xh2  
~ 4ml 8取



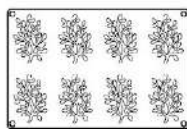
**GG028**  
Plume プルーム  
max 84x38xh2  
~ 2ml 10取



**GG029**  
Leaf リーフ  
max 73x55xh2  
~ 3ml 8取



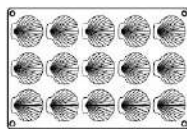
**GG030**  
Bonsai ボンサイ  
max 80x55xh2  
~ 3ml 8取



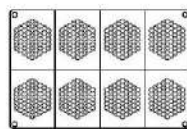
**GG031**  
Wood ウッド  
max 78x48xh2  
~ 2ml 10取



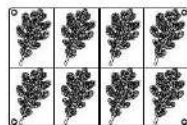
**GG032**  
Scallop スカロップ  
by Davide Oldani  
max 50x50xh15  
~ 14ml 15取



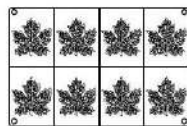
**GG047**  
Honeycomb ハニカム  
67,5x60,5xh2  
~ 2ml 8取



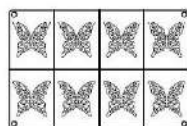
**GG048**  
Oak tree オークツリー  
98x53xh2  
~ 3ml 8取



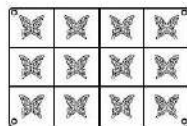
**GG049**  
Maple メーブル  
66x62,5xh2  
~ 3ml 8取



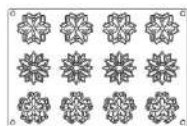
**GG050**  
Mariposa L マリボサ 大  
60x58xh2  
~ 2ml 8取



**GG051**  
Mariposa S マリボサ 小  
40x39xh2  
~ 1ml 12取



**GG063**  
Mandala マンダラ  
by Paolo Griffo  
Φ55xh2 12取





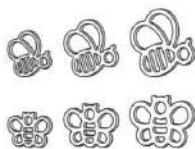
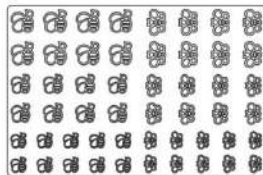
### GG064 ハニービーズ

Honey Bees

by Paolo Griffa

Φ20x1.5 Φ25x1.5

Φ30x1.5 52取



### GG065 スノーフレーク

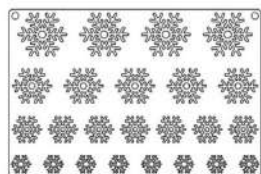
Snowflake

by Paolo Griffa

Φ23x1.5 Φ35x1.5

Φ46x1.5 Φ57x1.5

24取

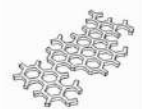
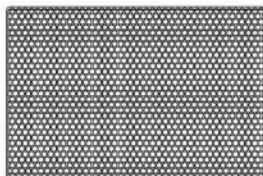


### GG067 ハニーパーターン

Honey pattern

by Paolo Griffa

300x200xh3

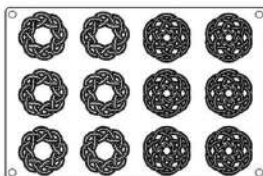


### GG073 オプティーク

Optique

by Paolo Griffa

Φ52xh2 6取x2



## Gourmand 310×160 mm

### GG072 ミー&ユー

Me & You

by Paolo Griffa

Φ140xh2 2取

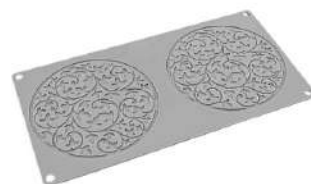
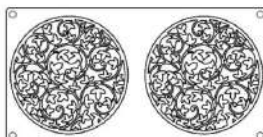


### GG074 ガーデン

Garden

by Paolo Griffa

Φ140xh2 2取



### GG075 フロレアーレ

Floreaire

by Paolo Griffa

Φ140x153xh2 2取



チョコレートはこちら



# Gourmand 395×140 mm

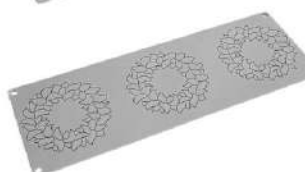
## GG059 モザイクフレーム

Mosaic Frame  
by Paolo Griffa  
Φ115xh1.5 3取



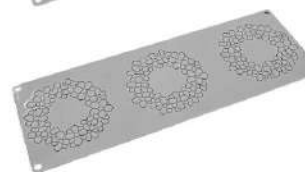
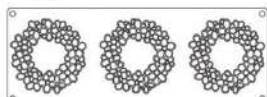
## GG060 フォリアージュフレーム

Foliage Frame  
by Paolo Griffa  
Φ115xh1.5 3取



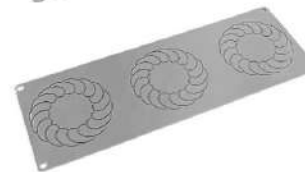
## GG061 ジャスミンフレーム

Jasmine Frame  
by Paolo Griffa  
Φ115xh1.5 3取



## GG062 ブレイドフレーム

Blade Frame  
by Paolo Griffa  
Φ110xh1.5 3取



## シリコンマット SPV64



サイズ 585 x 385mm  
耐熱 -40℃ ~ +250℃

ベーキングとフリーザーのどちら  
にも適したシリコンマット  
グラスファイバーが細くしなやか  
で柔らかく快適な使い心地です

## メッシュシリコンマット FOROSIL64



メッシュ状の穴あきシリコンマット  
マイクロホールが最適な熱の分散を促  
します  
焼成時間を短縮しサクッと良い食感に  
なります

## シリコンマット マカロン



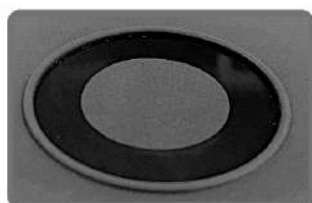
Φ40 580x380mm 70取



Φ35 400x300mm 48取



ハート 400x300mm 42取



エッジの立ち上がりで生地が均一に！  
焼き上がりの形が揃います

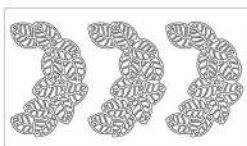


Φ70 400x300mm 12取





# **Pavodecor 300x175 mm** パボデコアー



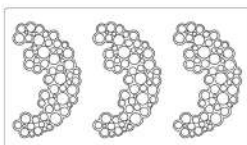
**PR001**  
Leaves 1 リーブス 1  
by Frank Haasnoot  
141x100xh2mm  
~ 8,5 ml 3取



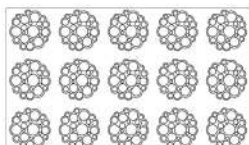
**PR002**  
Leaves 2 リーブス 2  
by Frank Haasnoot  
Ø50xh2mm  
~ 2,1 ml 15取



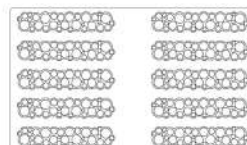
**PR003**  
Leaves 3 リーブス 3  
by Frank Haasnoot  
120x26xh2mm  
~ 3,4 ml 10取



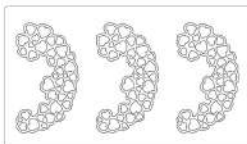
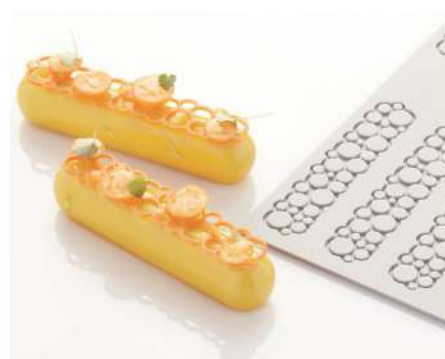
**PR004**  
Circles 1 サークルス1  
by Frank Haasnoot  
138x94xh2mm  
~ 5,6 ml 3取



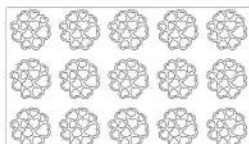
**PR005**  
Circles 2 サークルス2  
by Frank Haasnoot  
Ø50xh2mm  
~ 1,5 ml 15取



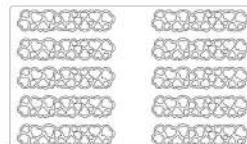
**PR006**  
Circles 3 サークルス3  
by Frank Haasnoot  
120x25xh2mm  
~ 2,2 ml 10取



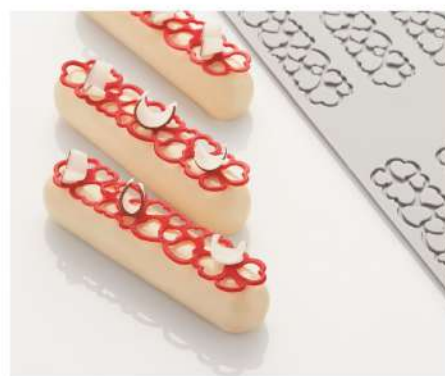
**PR007**  
Hearts 1 ハーツ1  
137x76xh2mm  
~ 5,8 ml 3取



**PR008**  
Hearts 2 ハーツ2  
Ø50xh2mm  
~ 1,6 ml 15取



**PR009**  
Hearts 3 ハーツ3  
120x27xh2mm  
~ 2,6 ml 10取





# 世界中でただひとつの オーダーメイドシリコン型を

弊社に寄せられております代理店、SNSで人気な有名店や、  
パティシエ／パティシエールより承ったシリコン型の製作実績は  
約1000件。(2024年現在)

手描きラフィラストからの3Dモデリングや、  
伝統工芸・美術品のような極細形状を再現するオーダーにも対応。  
お客様のご要望に合わせ、小ロット／大量生産まで幅広く承ります。

唯一無二のシリコン型をぜひ作ってみませんか。



あなたの作りたいを実現します

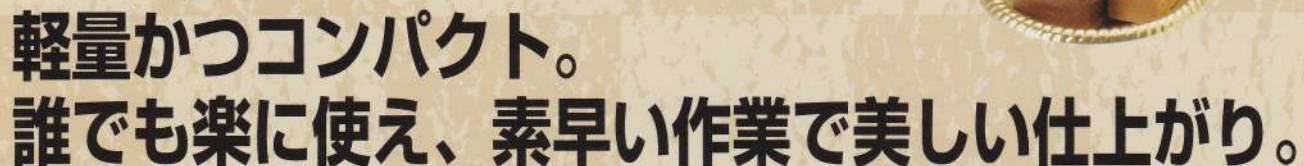


(有)パンジャパン・トレーディング

HP : <https://panjapan.co.jp/> Mail : [contact@panjapan.co.jp](mailto:contact@panjapan.co.jp)



## Guitar Cutter



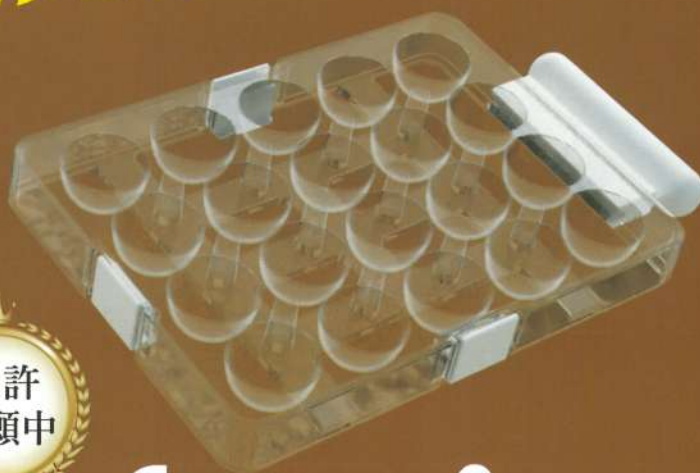
- カッティングフレーム (替刃)  
 (※ご購入の際、ご希望のカッティングサイズに調整致します。)  
 ボルト、ナット、ワイヤー、取板、工具 (Lレンチ、TBOXレンチ)  
 カッティングフレーム固定ピン



※商品は、予告なく改良する場合があります。



# チョコレート作りにも 新提案!



**formix**  
Chocolate Molds



従来モールド

350 (g)

モールドの形は  
限定

フチを掴むしかなく  
持ちにくい

収納がモールド重ね  
のためかさばる

モールドごとの購入

①重さ

200 (g)

②形状

モールドの取り換え  
が可能

③便利

ハンドル付きで  
持ちやすい

④収納

スタッキング可能  
重ねれるので省スペース

⑤価格

コストパフォーマンス◎  
モールド買い替え可能



formix チョコレートモールド 商品リスト

・スターターキット フレーム1個/ハンドル1個/クリップ3個/モールド3種各2枚

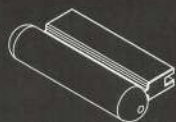
・モールド3種各4枚アソート ドーム4枚/ハート4枚/スクエア4枚

・モールド10枚 ドーム ・モールド10枚 ハート ・モールド10枚 スクエア

← ご使用方法はこちらからご覧いただけます



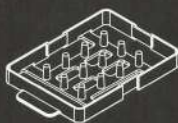
ハンドル (PC)  
スクレイプ作業  
のしやすさを追求



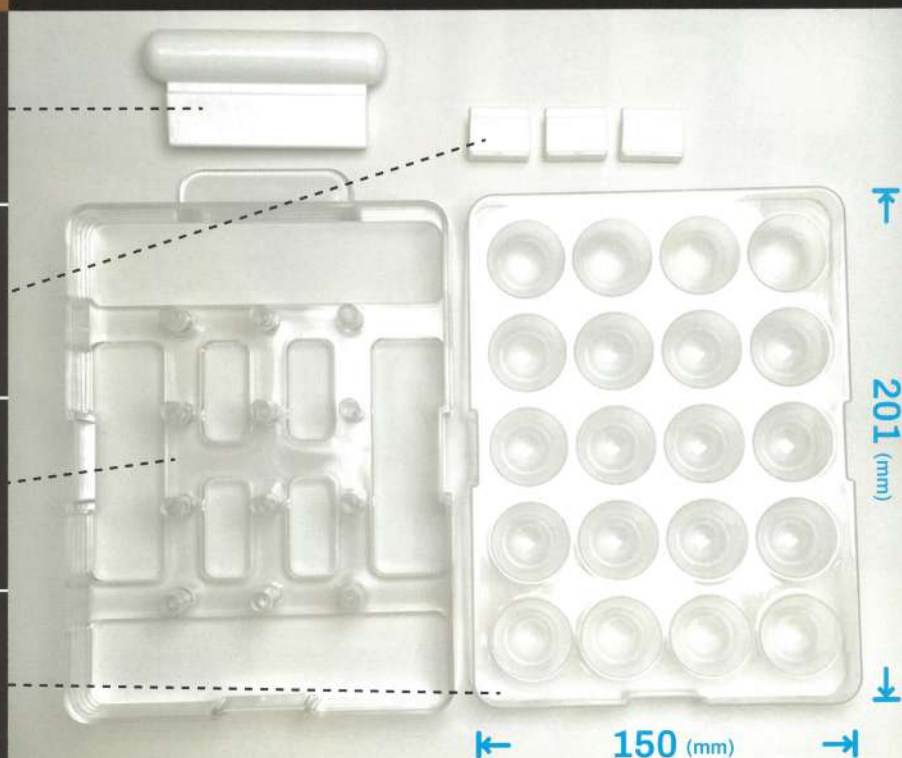
クリップ (PC)  
裏返して叩いても  
抜け落ちないキツさ



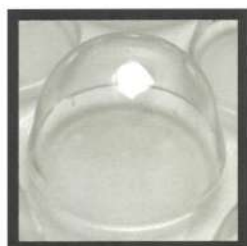
フレイム (PC)  
ポリカーボネート製で  
軽量かつしっかりと頑丈



モールド (PET)  
フレイムから取り外して  
冷却作業が可能



### Basic Forms 基本のカタチ



①

**Dome**

Φ30×18.5(mm)



②

**Heart**

W29.7×D27  
×H19(mm)



③

**Square**

W25×D25  
×H16(mm)



### Structure Sheets ストラクチャーシート 模様のつけ方にも新提案！

①フチがあって持ちやすいから…

- チョコレートに乗せやすく外しやすい
- 表面に均等に柄が付きやすい

②1枚ずつ切る作業が不要だから…

- 時間と手間を大幅カット
- 異物混入の心配もなし

formix ストラクチャーシート  
商品リスト

- ・4種各5枚アソート
- クロコダイル 5枚
- チェック 5枚
- ハニカム 5枚
- 幾何学 5枚
- ・クロコダイル 20枚
- ・チェック 20枚
- ・ハニカム 20枚
- ・幾何学 20枚



**A**  
クロコダイル



**C**  
ハニカム



**B**  
チェック



**D**  
幾何学



# 卓上真空成形機



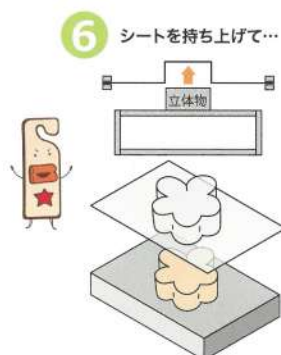
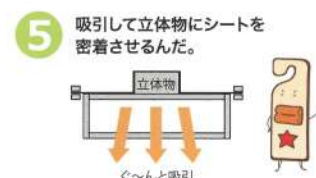
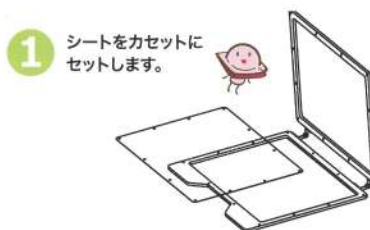
国内特許取得済  
海外特許出願中  
国内商標登録済



ヴィフォーマーの  
使い方は、動画で  
チェックできます →



ヴィフォーマーを使ってみよう





# 自分でモールドがつくれちゃう！

／ ヴィ フォーマーを  
使ってみました ／



行程 1・2

シートをカセットにセットし、ヒーターで加熱します。

>>>



行程 3・4・5

立体物をヴィ フォーマーの台座に置いて、シートを吸引。  
立体物にシートを密着させます。



行程 6

本体からカセットを取り出し、シートを持ち  
上げて外します。

>>>



行程 7

できあがり。シートはカットして素材に合わせてた塗料で彩色も  
できます。展示会の看板やディスプレイなど、様々な用途に。

➡ **アイデア次第！**  
**楽しいこと、**  
**きっとできます！**

**V.former専用シート PP透明 50枚入**  
**厚み(mm)**

**0.25/0.3/0.4/0.5/0.6/0.7/0.8/1.0/1.2/1.5**



創作お菓子の型、器の製作

**チョコレートモールド**  
**の特注も承ります！**  
**ご相談ください！**

## チョコレート溶解器 乾式 1L Chocolate bain marie

乾式なので水蒸気やお湯が混ざる心配がありません。

コンパクトな大きさと場所をとらず操作も簡単。

清掃も楽で衛生的。



290 x 220 x 120

自重 : 875g

電圧 : 220-240V

※付属の変換器を使用して、100V でご利用いただけます。

消費電力 : 50W

周波数 : 50-60Hz

容量 : 1L

## SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE No.38625

### チョコレート溶解器 3.5L



繊細な風味と色合いを守り抜く。  
おいしさそのまま溶かします。  
湯煎式としてもご使用可能です。  
場所をとらないコンパクトタイプ。

外寸 x 高さ 自重 電圧 : 230V

(mm) (mm) (kg) 消費電力 : 30W

240 x 175 1.17 容量 : 3.5L

アルミニウム製

エポキシ樹脂塗料タンク

138625 本体

※本体には、専用ステンレスボール 3.5L と

プラスチック製の蓋が付いております。

138629 ステンレス製蓋

138628 5色コンテナ







## デグロン ゼスターグレーター

最高級の仕上げを実現するゼスターです

チョコレート、柑橘類の皮、生姜  
チーズ、スパイスなどを  
すごく細かくすりおろすのに最適です

滑り止めチップで  
作業をサポート

人間工学による快適で  
握りやすいグリップ

収納性の良い  
吊り下げ用の穴

耐久性と精度に優れた  
ステンレスの刃

頑丈さと信頼性の  
ステンレスアーム

全長：330mm  
グリップ：125x35x32mm



**mallard ferrière**

## ポリグラススパテラ



220度までの高温に耐える複合素材  
臭いを吸収しにくく衛生的なスパテラです



表面が平らなので付着した材料が  
キレイにこそげます

※ SUNCRAFT

# 「パンとケーキのシェフ」のための 業務用パン切り包丁

大きなストローク、少ない力で美しく切れる、  
業界最長クラス※1、最軽量、細かい波刃が特徴の



波刃MONSTER  
NAMIBA

関の刃物

※1 2025年4月、株式会社サンクラフト調べ



細かく鋭い波刃が  
叶えるスパッと  
軽快な切れ味

独自開発の細かいピッチの鋭い波刃は、軽い力でスッと刃が入り、少ない力で軽やかに切ることができます。波刃のため研ぎ直しはできませんが、錆びにくく、切れ味が長持ちするモリブデンバナジウム鋼を使用しています。



毎日手に取り  
たくなる軽やかさ

刃渡り45cmで約170gの  
超軽量ナイフ(M-1)

慌ただしい作業中でも、サッと手にとることができる軽やかさにもこだわりました。女性スタッフの手にもフィットするハンドルは、持ちやすさと、力の入れやすさを考えて何度も試作を繰り返してたどり着いたフォルムです。



業界最長クラス  
刃渡り45cmの  
長いブレード

何度も刃を入れ直していたものも、少ない回数で綺麗に切り分けられます。また、縦400×横600mmの業務用天板で焼いたケーキも、縦方向にナイフを一刀入れるだけで切り分けられる優れもの。作業時間も大幅にカットします

日本製

45<sup>M-1</sup>  
CM



M-1 波刃モンスター-45cm  
■商品サイズ(約)／595mm×41mm×21mm  
(刃渡り450mm) ■商品重量(約)／170g

36<sup>M-2</sup>  
CM



M-2 波刃モンスター-36cm  
■商品サイズ(約)／505mm×41mm×21mm  
(刃渡り360mm) ■商品重量(約)／150g

28<sup>M-3</sup>  
CM



M-3 波刃モンスター-28cm  
■商品サイズ(約)／425mm×41mm×21mm  
(刃渡り280mm) ■商品重量(約)／125g

波刃モンスター Q

商品紹介動画、商品レビュー多数紹介中!

<http://namibamonster.com>







## EN VEDETTE

オーナーパティシエ

森 大祐 さん

刃のふらつきや仕上がりに神経質にならず、一気に刃を入れられるのが良い。切れ味が良いので、生地を潰したり崩したりすることがありません。

## 波刃MONSTER USER REVIEW



Éclat des jours

オーナーシェフ

中山 洋平 さん

とても長いので、400×600mmの半解凍のケーキも縦に一回切るだけでOK。作業効率も上がりましたが、断面が以前より美しくなったことが嬉しいですね。



ESPRIT Bakery&Café

オーナーシェフ

吉村 学 さん

焼きたてのパンもスバッとキレイに、潰さずに切ることができて感動！冷めるまで待つことなく、開店時から切って提供できるようになって、嬉しいですね。



Parigino & atelier de maman

シェフ

今西 克彦 さん

切れ味が良いので、パンもお菓子も料理(肉・野菜)でも使うオールマイティなナイフです。波刃が細かいので、断面も綺麗に仕上がります。

## Chefs' MORE

### 現場で活躍するロングサイズ。一体型で衛生的なシリコンヘラ



深いボウルや大きな鍋でも使いやすいロングサイズのシリコンヘラ。全長420mmなので、業務用の大量の仕込みでも楽に使えるサイズ感です。



継ぎ目のない  
一体型で衛生的



焼入れた芯材で  
耐久性と使いやすさを向上



耐熱性の高いシリコン製



業務用食器洗浄機対応



CFM-01 シェフズモア  
ロングシリコンヘラ(一体型)  
【中国製】

■材質/本体:シリコンゴム  
(耐熱温度270°C)、芯材:ステンレススチール  
■商品サイズ(約)/420×70×8.5mm ■重さ(約)/198g

### 切れ味のいい波刃+直刃の2種類の刃でしっかりとクープが入る



1



2



3

ESPRIT Bakery&Café  
オーナーシェフ 吉村 学さん

シリアルやドライフルーツ入りの生地でも、刃が生地に負けることなくしっかりと入れます。ドイツパンは深くクープが入っていて、生地とエッジがガサガサと立ち上がるのが特徴なので、ドイツ系のパンを焼く際には重宝します。



日本製

PP-801 クープナイフ

■材質/ステンレス刃物鋼  
■サイズ(約)/約8×130×0.5mm  
■重さ/約3g

撮影協力 1 ESPRIT Bakery&Café 2 Bäckerei Fujimura



## SUNCRAFT

### 刃物のまち・岐阜県関市で1948年創業 時代の一步先をゆくサンクラフト

刃物のまちとして名高い岐阜県関市で、昭和23(1948)年から続く老舗「株式会社サンクラフト」。包丁を核に、使い手に寄り添ったキッチン用品や調理小物を企画・製造・販売しています。



# Paring Knife パーリングナイフ



やわらかい物に最適  
波刃がくいつきよく切れます



全長 210mm



刃渡 100mm

24.5g





# デグロン パレットナイフ

**直パレット 木柄**  
磨き木柄のハイグレードモデル



吊下げ穴の付いた  
マットなブラ柄



**直パレット PLS柄**  
プラスチック柄のスタンダードモデル

磨きのかかった  
光沢のある木柄



**曲パレット PLS柄**  
プラスチック柄のスタンダードモデル



**直パレット 木柄**

150mm



180mm



210mm



230mm



**直パレット PLS柄**

120mm



150mm



180mm



210mm



230mm



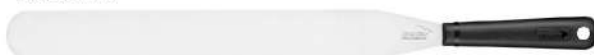
250mm



300mm



350mm



400mm



**曲パレット PLS柄**

95mm(刃長120mm)



120mm(刃長180mm)



150mm(刃長210mm)



190mm(刃長250mm)



240mm(刃長300mm)



290mm(刃長350mm)



研磨されたステンレススチールの刃は柔軟性を高め  
ポリプロピレンのハンドルは衛生さを保ちます



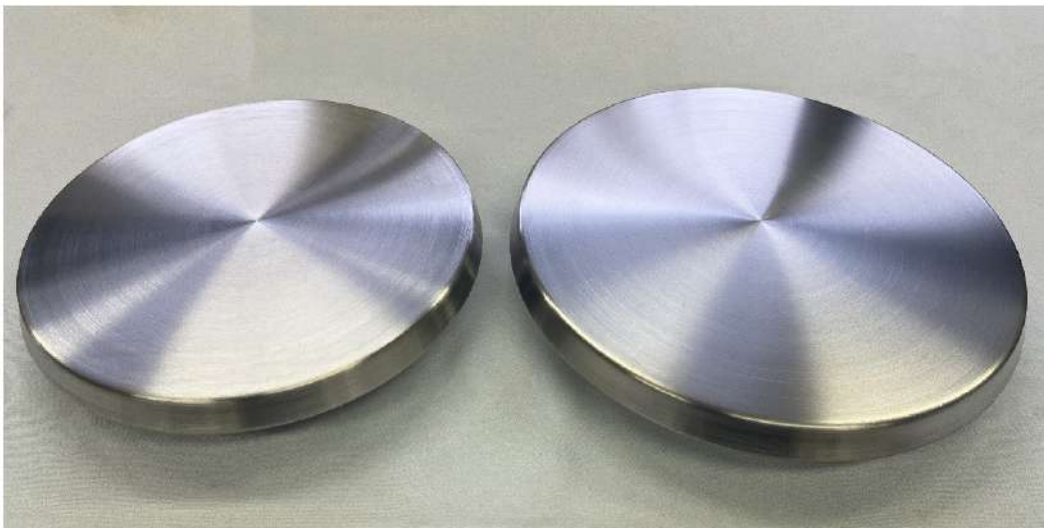
## KAITENDAI 回転台

Stainless Steel  
Made in Japan

### “ワンランク上の回転台”

- ・ 回転性抜群
- ・ 表面フラット
- ・ 食洗機オッケー
- ・ 軽い
- ・ ズレない

表面が完全フラット  
なので汚れが溜まら  
ず、食洗機が使用可  
能で衛生的 パレッ  
トナイフが引っ掛け  
りません 台にゴム  
がぐるっと1周付い  
ているので、軽いのに  
滑りません



### Size lineup

φ 240mm

φ 270mm

回転の様子はこちら





PÈLE-POMMES KALI  
APPLE PEELER CORER AND SLICER KALI

## 皮むき器 KALI



皮むき 芯抜き スライス

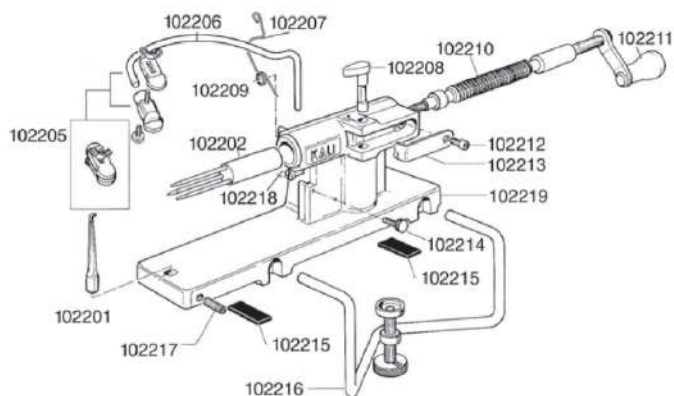
これ1台 



使い方はこちら！



パーツで交換できるので  
買い替えの必要がありません



お求めやすいこちらどうぞ  
皮むき器 吸盤式



# ポリエチレン絞り袋 50枚入り

毎日使う絞り袋だから **国産** にこだわりました。



全て **国産材料** と **国内製造** で

**丈夫** で **安全** な 使い捨て絞り袋 です。



棚などに掛けられる  
フック穴付き

【推奨使用温度】

耐熱 90℃ 耐冷 -25℃

【適応温度範囲】

融点 120℃ 脆化温度 -70℃

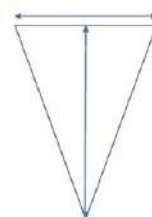
1枚ずつ取り出せる  
便利な取り出し口

サイズは3種類

✓ 300x175mm

✓ 400x225mm

✓ 500x290mm



厚み 0.08mm

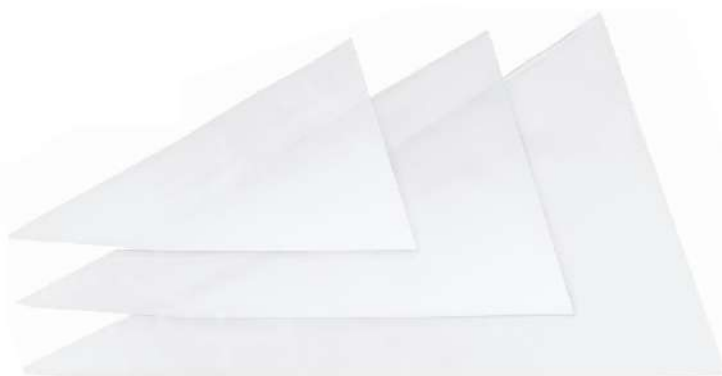
使用感の良い  
二等辺三角形

850ml

2000ml

4000ml

※水の最大容量



ロールタイプと違い

切り離す必要がなく 巻き癖もありません

※食品衛生法規格試験に適合



# PASTRY BAGS ペストリーバッグ

## 絞り袋 *ultra plus* ウルトラプラス

絞り袋ウルトラプラスはナイロンにポリウレタンコーティング加工を施しており、耐油性や柔軟性に優れ、さらに滑りにくい特徴を兼ね備えた高品質の絞り袋です。



### 商品ラインナップ



# FEVES 2025

フェーブ



103189 - 王冠 金色  
100枚



171365 - 王冠 銀  
100枚

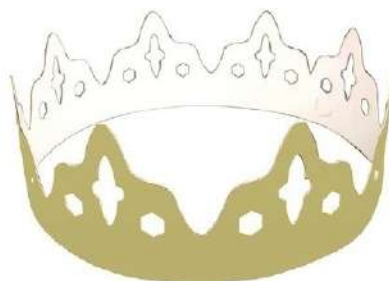


171016 - 伝統的なサントンス  
12種類 100入



171017 - お菓子  
10種類 100入

※数に限りがございます。



171360 - クラウン ゴールド  
100枚



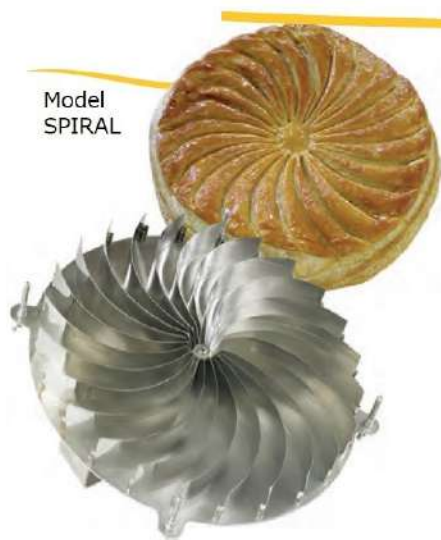
171372 - クラウン ロイヤル  
100枚



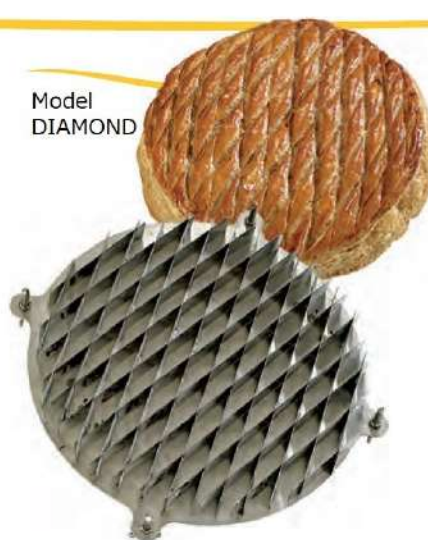
# ガレットカッター ステンレス



- ・ガレットデロワなどの生地にも素早く正確に模様を付けることができます。  
生地の厚さに応じて模様の深さを調節できます。  
カッターに付いている4ヶ所のピンで調節してください。



102491 - ガレットカッター スパイラル  
Ø 28 cm



102492 - ガレットカッター ダイヤモンド  
Ø 24 cm



102493 - ガレットカッター フラワー  
Ø 20 cm

- ・生地のカットはボル・オ・パンをご使用ください



82651 - ボル・オ・パン 12枚セット Ø110~250





シフォンのような  
クグロフのような  
不思議な型...

## サラエボ



フルーツケーキで華やかにしたり  
粉糖をかけてクリスマスケーキにしたり  
かわいらしいケーキが作れます



※商品の性質上、個々の色味が違う場合や  
若干のキズがある場合がございます

サイズ：Φ130 x H85mm  
スチールにシリコン加工



### ライトフルーツケーキ(サラエボ)

ミックスフルーツ D を使用した  
新食感のフルーツケーキです

レシピ提供

株式会社うめはら様

レシピ◎印はうめはら様の  
商品です

品名 ミックスフルーツ D  
糖度 (Brix)69±2℃  
荷姿 10kg箱 1kgx6  
特徴 フルーツを別々に砂糖漬け  
に仕上げてからブレンドし  
ているので、それぞれのフ  
ルーツの風味がしっかりと  
表現されています



| 原 材 料 名       | 重量 g | サラエボ型（パン・ジャパン社製）8台分の配合                                                        |
|---------------|------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 粉糖            | 250  | ① 卵を5回に分けて加え白っぽい<br>感じまでしっかりたてます                                              |
| 皮付きアーモンドブードル  | 250  |                                                                               |
| 卵黄 M玉         | 12個  |                                                                               |
| 全卵 M玉         | 1個   | ② 酒とフルーツを加え混ぜたら<br>ミキサーから下ろします                                                |
| ラム酒（ネグリタ 44°） | 50   |                                                                               |
| ◎ミックスフルーツ D   | 750  | ③ メレンゲを加えます                                                                   |
| 卵白 M玉         | 12個  |                                                                               |
| グラニュー糖        | 125  |                                                                               |
| 中力粉           | 250  | 製 法 要 点<br>1台型 8.5分目 約300g<br><br>焼成温度 175～180度 約40分<br><br>焼成後ラムグラスを塗り仕上げました |
| 溶かしバター（温かめ）   | 250  |                                                                               |
|               |      |                                                                               |
|               |      |                                                                               |



# 万能取板



取板の概念を覆す万能取板

5層



5mm厚



9mm厚



5層



6取サイズ：530x380mm  
フレンチサイズ：600x400mm

- ・ 取り板の概念を覆す、安心で安全、反らない取り板です
- ・ 食洗機（80℃前後）で使用可能！反りや歪みはほとんど起こりません
- ・ -30℃まで使用可能！割れたりしません
- ・ 割れ、欠け、ササクレはほとんど起きず衛生的で経済的
- ・ 速乾性に優れていて水分を拭き取りすぐに使用可能
- ・ 焼きあがってすぐのお菓子を乗せても変形しません
- ・ 万が一の時でも目立つ青色

◇ | 除菌・抗菌効果 | ◇



グレープフルーツ  
種子エキス配合 ※無香

# てふきん®

ノンアルコール

個包装 ウェットタオル



肌にやさしい  
弱酸性の軟水使用



保水性の高い  
パールフィルム



バイオマス



# てふきん® 個包装 ウェットタオル

ALCOHOL  
0%

ノンアルコールのやさしさ  
肌に優しい弱酸性の軟水を使用しております



植物由来の原材料使用  
(おしぼり本体)  
環境保護に貢献します



グレープフルーツ  
種子エキス配合 ※除菌・抗菌効果  
食品添加物としても認められています



コンパクトな整列包装  
保管・流通時の省スペース化に貢献



パールフィルム使用  
水分と除菌・抗菌力を長期間キープ



破けにくくやわらかい  
レーヨン配合不織布使用

## 除菌・抗菌効果 /

### グレープフルーツ種子抽出エキス(天然物)配合

- ★ グレープフルーツ種子由来の天然抗菌製剤を配合
- ★ 本製品にて使用している除菌・抗菌成分は、食用ではなく種がぎっしり詰まった原種のグレープフルーツの未成熟果実の種子から抽出された成分で除菌・抗菌効果が高く、無添加のため食品添加物としても認められています
- ★ アレルゲンも入っておらず(実と皮が入っていないため)無味無臭無色
- ★ 揮発性もないので、アルコール・オゾンの様にその瞬間の除菌だけでなく、長く効果が続く除菌・抗菌性能が特徴的です



|                   | SSサイズ             | Sサイズ              | Mサイズ                | Lサイズ                |
|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------|---------------------|
| JANコード            | 4595058822095     | 4595058822064     | 4595058822071       | 4595058822088       |
| ケース入数             | 6000枚入(200枚×30袋)  | 5400枚入(100枚×54袋)  | 4400枚入(100枚×44袋)    | 3600枚入(100枚×36袋)    |
| 原反<br>サイズ<br>mm   | 100×180<br>       | 120×180<br>       | 180×180<br>         | 240×180<br>         |
| カートン<br>サイズ<br>cm | W59×D29.5×H33<br> | W52×D30×H32.5<br> | W62.5×D26×H32.5<br> | W46.5×D35×H32.5<br> |
| 材 質               | レーヨン、ポリエステル       |                   |                     |                     |



# 虫から お店をガード

美しいフォルムで、頼もしいパワーを発揮。  
虫対策していることすら気づかない自然な存在で  
もう、虫を寄せつけません！

## スプレータイプ



売場の棚や出入り口などに。  
使用開始日から約1週間は毎日、以降は3日に1回を目安に。  
(使用場所・虫の発生状況などにより異なります)  
スプレーボトル 500ml  
(詰替え用 4L・18L)

## 置き型タイプ



置き型タイプ 100g  
8~10㎡に1個  
使用期間目安  
約1ヶ月  
中のゲルが徐々に減ります。

## 不織布タイプ



1m間隔に設置。  
フックにかけたり  
付属の両面テープで  
壁面に固定。  
薄型で場所を取らず  
スマートに設置。  
使用期間目安  
約1ヶ月

## 拡散器タイプ



約20㎡(約12畳)に1台。  
売場や客席などに。  
単1乾電池(マンガン推奨)と専用ゲルを  
毎月1回交換。

## 拡散器専用ゲル 150g

外フタを一旦取り外した後、中フタを除き  
再度外フタを取り付けて設置。  
使用期間目安 約1ヶ月

# デサピア

有機 JAS 認定 不快害虫忌避剤



## 現場 きひ試験

横 8.5m 縦 4.75m (約 40 m<sup>2</sup>) の  
事務所内において拡散器の設置前と  
設置後の虫の捕獲数を計測。

1 週目 9/1~9/8 拡散器無し

2 週目 9/8~9/15 拡散器有り (2 台)

昼 12:30~13:00 夕 16:30~17:00

窓を開け、虫の捕獲数を調べた。

### 実験結果

|       | 拡散器無し | 拡散器有り |
|-------|-------|-------|
| 内部発生  | 4 匹   | 0 匹   |
| 排水系発生 | 44 匹  | 19 匹  |
| 歩行侵入  | 0 匹   | 0 匹   |
| 飛来侵入  | 117 匹 | 57 匹  |
| 合計    | 165 匹 | 76 匹  |

半分以上  
に減少

## 成分

### 12種類の天然植物エキス にて組成



- ・よもぎエキス ・どくだみエキス
- ・緑茶エキス ・茎茶エキス
- ・熊笹エキス ・朝鮮人参葉炭化エキス
- ・山椒葉炭化エキス ・檜地下茎エキス
- ・菖蒲葉エキス ・びわ葉エキス
- ・ボウフウエキス ・ダイオウエキス

## 安全性

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| 急性毒性試験(LC50値)<br>数値が高い程、毒性は低い                   | 10,000mg/ℓ以上  |
| 経口毒性試験(LD50値)<br>数値が高い程、毒性は低い                   | 10,000mg/kg以上 |
| 変異原性試験(エームス試験)<br>毒性だと発ガン性の可能性あり                | 陰性(問題無し)      |
| ヒ素・重金属類溶出試験<br>人体に影響をおよぼすヒ素や<br>重金属類が含まれているかどうか | 検出されず         |

※食塩のLD50値は 3,000mg/kg  
※食品添加物ではありません

## 特徴 1台で広範囲をカバー

拡散器により、強制的にきひ成分を放出。

従来の置型タイプに比べ、内容成分を大幅に濃縮、内容量も 1.5 倍と大幅アップ  
広いエリアにも十分対応できるきひ成分量となっております。

※密閉された状態で約 2 2m<sup>3</sup>、売場などの開放空間で約 1 2m<sup>3</sup>

### 750時間連続放出 (マンガン電池使用時)

連続稼働タイプの拡散器を使用する事で、約一か月間常にきひ成分を放出。

きひ成分が薄まることなく、常に虫が嫌がる環境を作ります。

### 安全性・・・有機JAS認定済み

よもぎ、どくだみをはじめとする、植物エキスで構成。

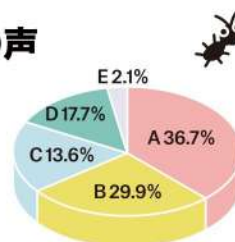
公的データにて高い安全性が証明されてます。

また、**有機JASの認定**も取得済みです。

## おすすめする対象虫

- ハエ、コバエ、ユスリカ等の飛翔虫
- ゴキブリ、ダニ等の歩行虫

## お客様の声



飲食店における  
ゴキブリ目撃の感想

- A: 二度と行きたくない
- B: 食欲がなくなった
- C: イメージが悪くなった
- D: 仕方ないと思う
- E: その他

# 相乗効果 デサピアで逃げた虫をキャッチ!! LED捕虫器

※設置することで更なる効果が期待できます

- ・置くだけ簡単設置
- ・簡単シート交換
- ・捕らえた虫が見えづらい
- ・捕獲力抜群

サイズ：幅15.3x奥行22.6  
x高さ19.3cm

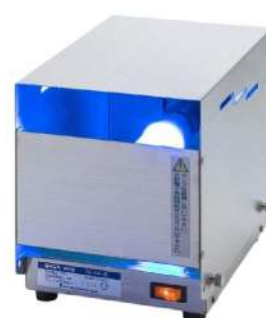
交換用捕虫シート (20枚入)  
UC-30S



FU-108LA  
アクリル 白



FU-108LB  
アクリル 黒



FU-108LS  
ステンレス





最高基準濃度

14%

グロッソアサイー

# 超濃厚

# Acai



プレミアムアサイー  
冷凍ピューレ (プレーン)



プレミアムアサイー  
冷凍ピューレ (加糖)



本場ブラジル産

## プレミアムアサイー冷凍ピューレ

### アマゾンポルパスアサイー こだわりの品質

アサイーピューレは主にアサイー果肉と水分で構成されています。アサイー原産地ブラジルの基準で8%、11%、14%でアサイーの構成濃度が区分されておりアマゾンポルパスのアサイーは14%の最高基準濃度のアサイーとなっております。濃度が15%以上になると粘質が強すぎて加工ができず、飲みもでてしまうことから、長年の研究の結果、美味しく食べられる最高濃度である14%濃度で生産しております。濃度が低くアサイー本来の味を感じられないということがなく、ねっとりとした濃厚さがアサイーボウルやスムージーにした際にもアサイー本来の味がしっかりと感じられるこだわり品質です。



超濃厚

最高基準濃度  
14%  
グロッソアサイー

超ヘルシー

アサイー果肉に含まれる

### 豊富な栄養素

ポリフェノール

鉄分

食物繊維

カルシウム

マグネシウム

葉酸

オレイン酸

αリノレン酸

ビタミン E

ビタミン B1

ビタミン B2

18種類のアミノ酸



## アサイーピューレプレミアム（プレーン）



|        |                                                                                                        |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ブランド   | アマゾンポルパス                                                                                               |
| 商品名    | 冷凍アサイーピューレ                                                                                             |
| 原産国名   | ブラジル                                                                                                   |
| 原材料名   | アサイー / クエン酸                                                                                            |
| 規格     | 400g (100g × 4 パック)                                                                                    |
| ケース入数  | 15                                                                                                     |
| JANコード | 7899969002537                                                                                          |
| 単品サイズ  | 縦 160mm × 横 175mm × 幅 35mm                                                                             |
| 単品重量   | 400g                                                                                                   |
| ケースサイズ | 縦 325mm × 横 305mm × 幅 145mm                                                                            |
| ケース重量  | 6.1kg                                                                                                  |
| 賞味期間   | 24カ月                                                                                                   |
| 保管温度帯  | -18℃                                                                                                   |
| 商品特徴   | ブラジル原産地基準の最上級プレミアム濃度(14%)アサイーを使用。アサイー本来の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。プレーンタイプのためお好みでハチミツやシロップを加えていただき甘さをご調節いただけます。 |

## アサイーガラナプレミアム（加糖）



|        |                                                                                                       |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ブランド   | アマゾンポルパス                                                                                              |
| 商品名    | 冷凍アサイーピューレ（加糖）                                                                                        |
| 原産国名   | ブラジル                                                                                                  |
| 原材料名   | アサイー、ガラナシロップ / クエン酸                                                                                   |
| 規格     | 400g (100g × 4 パック)                                                                                   |
| ケース入数  | 15                                                                                                    |
| JANコード | 7899969002544                                                                                         |
| 単品サイズ  | 縦 160mm × 横 175mm × 幅 35mm                                                                            |
| 単品重量   | 400g                                                                                                  |
| ケースサイズ | 縦 325mm × 横 305mm × 幅 145mm                                                                           |
| ケース重量  | 6.1kg                                                                                                 |
| 賞味期間   | 24カ月                                                                                                  |
| 保管温度帯  | -18℃                                                                                                  |
| 商品特徴   | ブラジル原産地基準の最上級プレミアム濃度(14%)アサイーを使用。アサイー本来の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。加糖タイプのためそのまま手軽にアサイースムージー、アサイーボウルをお作りいただけます。 |

アマゾンポルパス アサイーピューレプレミアム（プレーン）を使用

### オススメアサイーボウルレシピ♪

① 以下の材料をブレンダーで柔らかく滑らかな質感にブレンドしアサイーボウルのベースを作成。

- ・本品……………1パック(100g)
- ・リンゴジュース……………100ml
- ・冷凍いちご……………35g
- ・冷凍ブルーベリー……………35g
- ・バナナ……………35g
- ・ハチミツ……………15g

② アサイーボウルのベースをボウル皿に移し以下の材料をトッピング。

- ・グラノーラ……………適量
- ・フレッシュカットバナナ……………適量
- ・フレッシュカットいちご……………適量
- ・フレッシュカットキウイ……………適量

※フレッシュフルーツは他にもブルーベリー、マンゴー、パイナップルなどもオススメです！

③ ココナッツフレーク、ハチミツをかけて出来上がり♪



\* 2ケース(約12kg)単位でのみ注文可能 送料無料（沖縄は別途1,500円）

\* 関東の物流センターより、冷凍便で指定先まで発送



パンジャパンアウトレットストア



サビやキズ、長期在庫  
品などをアウトレット  
価格で販売しています

カタログ



Instagram



お問合せ



伝統に培われたヨーロッパの器具

有限  
会社 **パンジャパン・トレーディング**

<https://panjapan.co.jp/> TEL:03-6806-5026