

# ・CATALOGUE・



展示会  
カタログ 2026



**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いません。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  
※口金は付属していません。

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

食洗機OK

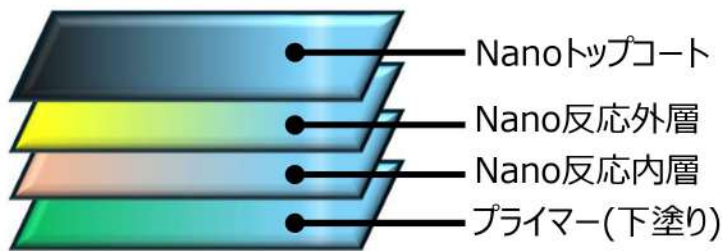


# Nano

# FX

## アルミ・ナノコーティング天板 ノンスティック4000

Nano FX®は  
4層構造

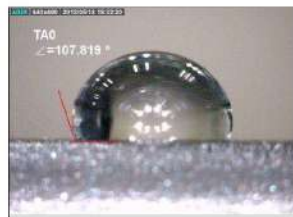


一般フッ素コーティングの約3~4倍の焼成耐用回数

表面処理撥水性



一般フッ素



ナノコーティング

ナノコーティングは撥水性が高い

新開発の表面処理技術「Nano FX®ナノコーティング」を施した高品質高性能な天板です。

Nano FX®は4層構造になっており、塗膜剥離現象が発生しにくくなっています。

さらにフチにはコーティングをしないことで、重ねた時に擦れて剥げてしまうのを防止します。

使用可能回数は4000回と長寿命、離型性が良いのでベーキングシートが不要、離型油などの消耗品使用量を減らすことができます。油が付きにくく、洗浄時間の短縮にもつながります。

※ポジティブリスト適合 PFASフリー

- ・圧倒的な離型性！
- ・熱伝導が良い・軽い！
- ・洗浄時間の短縮！
- ・耐久性に優れ経済的！



31111018

アルミ合金天板(ノンスティック4000)

1.2mmアルミ合金 600x400x20



31081418

アルミ合金天板(ノンスティック4000)

1.2mmアルミ合金 530x380x32

31161009

アルミ合金天板(ノンスティック4000)

1.2mmアルミ合金 530x380x40

## シリコンマット SPV

-40°C~250°C



ベーキングから冷凍まで幅広く活躍するシリコンマット。

高密度なグラスファイバーで、焼き跡が残りにくく美しい仕上がりに。

驚くほどしなやかで柔らかな質感は、一度使うと手放せない快適な使い心地です。

### Available Sizes

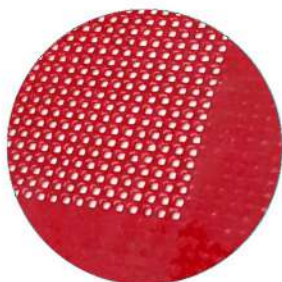
SPV64 フレンチ 585x385

SPV4934 6取 490x340

SPV43 8取 385x285

## メッシュ シリコンマット FOROSIL

-40°C~250°C



メッシュ状の穴あきシリコンマット。

スリムなリム設計で有効面積が広く、細かなメッシュが生地をしっかりと捉えて浮きを抑えます。

抜群の通気性と熱伝導で余分な水分を飛ばし、タルトやクッキーを驚くほどサクッと均一な食感に焼き上げます。

生地離れも非常に良く、焼き上がり後も形を崩さずスムーズに取り出せます。

### Available Sizes

FOROSIL64 フレンチ 585x385

FOROSIL4934 6取 490x340

FOROSIL43 8取 585x385

デコ タトゥー  
**DECOTATOO**<sup>®</sup>  
*Keep Your Life Creative!*

日本初上陸!

# LITTLE CAT

リトル キャット

NEW  
PRODUCTS



Ref: SL-CTAFT  
**LITTLE CAT AFTERNOON TEA**  
リトルキャット 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

Ref: SL-CTRG  
**LITTLE CAT REGULAR**  
リトルキャット レギュラー  
モールド6個入 カッター1個付  
容量: 125ml



シリコンモールド  
(Afternoon Tea) 45 x 42 x 40 mm  
(Regular) 66 x 62 x 59 mm  
耐熱: -40~250℃



カッター  
(Afternoon Tea) 28 x 28 x 20 mm  
(Regular) 40 x 40 x 23 mm  
カッターは耐熱ではございません  
カッターのみでの購入はできません



Signature by  
**JORIS VANHEE**  
ヨリス バンヘー  
PASTRY CHEF

## 1. ソフトヘーゼルナッツアーモンドダコワース

60×40 鉄板1枚分

卵白	600 g	36.1%
グラニュー糖	100 g	6.0%
アーモンドパウダー	240 g	14.5%
ヘーゼルナッツパウダー(皮付き)	240 g	14.5%
粉糖	480 g	28.9%
	1660 g	100.0%

## 工程

1. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを立てる
2. ふるった粉類と1のメレンゲをあわせる
3. 鉄板に紙を敷きカードルを置いて生地を平らに伸ばす
4. デッキオープン上下160℃オープンで約35分間焼成する(ダンパーを開く)
5. またはコンベクションオープン160℃風3で約25分焼成
6. カードルから外さずに室温で冷ます
7. 4cmのセルクルで型抜きする(2枚使用)
8. 1枚は4cmシリコンモールドの底に入れる

## 2. ヘーゼルナッツクリーム

シリコンモールド4cm 40個

粉ゼラチン	4.5 g	0.9%
水	22 g	4.3%
牛乳	208 g	40.7%
卵黄	63 g	12.3%
ヘーゼルナッツ・ブラリネ①	15 g	2.9%
ヘーゼルナッツ・ブラリネ②	93 g	18.2%
無塩バター	93 g	18.2%
ヘーゼルナッツオイル : J.Leblanc(ルブラン)	12 g	2.4%
	510.5 g	100.0%

## 工程

1. 粉ゼラチンと水を合わせゼラチンマスを作る
2. 牛乳を温めて、ヘーゼルナッツ・ブラリネ①と卵黄を混ぜ合わせアングレースを炊く(83℃まで)
3. 2に溶かしたゼラチンマスを加え混ぜる
4. 3を裏漉しし、ブラリネ②の上に加え混ぜる
5. 4に冷たい無塩バター、ヘーゼルナッツオイルを加えハンドミキサーで攪拌する
6. シリコンモールドのダコワースの上に 12g 流し入れ平らにして冷凍する

## 3. ヘーゼルナッツクリスティアン

シリコンモールド4cm 40個

ヘーゼルナッツ・ブラリネ	220 g	90.8%
フィユティース	22 g	9.1%
フルール・ド・セル	0.4 g	0.2%
	242.4 g	100.0%

## 工程

1. 全てを混ぜ合わせる
2. 冷凍したヘーゼルナッツクリームの上に、スプーンで6g塗り冷凍する

## 4. キャラメル

生クリーム35%	500 g	41.0%
バニラビーンズ (マダガスカル産 プルボン種)	3 本	
グラニュー糖	250 g	20.5%
トレハロース	200 g	16.4%
ハローデックス	200 g	16.4%
トリモリン	50 g	4.1%
無塩バター	20 g	1.6%
	1220 g	100.0%

## 工程

1. 生クリームとバニラは合わせて温めておく
  2. グラニュー糖と水(分量外)でキャラメルを作る
  3. キャラメルが出来たらすぐにトレハロース、ハローデックス、トリモリンを加える
  3. 1を加え混ぜ合わせ108℃まで煮詰める
  4. 火を止めてバターを加え混ぜ合わせる
  5. 温かいうちに裏ごし、バット等で冷ましてから使用する
  6. 冷凍したヘーゼルナッツクリスティアンの上に絞る
  7. 6の上に、ダコワースを乗せて冷凍する
- Aw:0.685 Brix:79

## 5. ムース・ガナッシュモンテ

Decotatoo Little Cat 40個分

粉ゼラチン	20 g	0.8%
水	100 g	4.1%
生クリーム 35%①	500 g	20.7%
キャラット・カバーラックス・ホワイトVT	500 g	20.7%
生クリーム 35%②	1300 g	53.7%
	2420 g	100.0%

## 工程

1. 粉ゼラチンと水を合わせてゼラチンマスを作る
  2. 生クリーム①を温めてゼラチンマスを加え、チョコレート(ドロップ状)の上に流し入れて、ハンドミキサーで全体が均一になるよう混ぜ合わせる
  3. 冷えた生クリーム②を3と合わせる
  4. バット等流して、落としラップをして一晚冷蔵庫で冷やす
  5. 冷えたクリームをミキサーで泡立てる
  6. 型に60g絞り、型を叩いて空気を抜き、冷凍したセンターを入れる
  7. 小さなパレットで余分なムースを取り除き、冷凍する
- ※ 有限会社パンジャパン・トレーディング  
Decotatoo : Little Cat 型使用

## 6. チョコレートスプレー

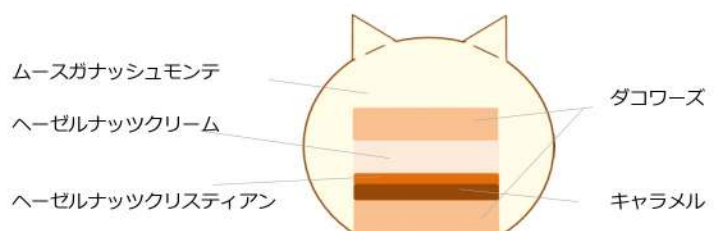
キャラット・カバーラックス・ホワイトVT	60 g	60.0%
サラダ油	40 g	40.0%
	100 g	100.0%

キャラット・カバーラックス・ダークTR	60 g	60.0%
サラダ油	40 g	40.0%
	100 g	100.0%

## 工程

1. 溶かしたチョコレートと、サラダ油を混ぜ合わせる
2. 1を約45℃で、型抜きした冷凍ケーキに薄くスプレーします。
3. ダークチョコレートを斑点状にスプレーしてデザインを仕上げる

ヨリス パンヘー  
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

# MINIMAL ROSE

ミニマルローズ



Ref: SL-MRAFT

MINIMAL ROSE AFTERNOON TEA  
ミニマルローズ 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

Ref: SL-MRRG

MINIMAL ROSE REGULAR  
ミニマルローズ レギュラー

モールド6個入 カッター1個付  
容量：125ml



シリコンモールド

(Afternoon Tea) 44 x 44 x 37 mm  
(Regular) 64 x 64 x 53 mm

耐熱：-40~250℃



カッター

(Afternoon Tea) 26 x 26 x 20 mm  
(Regular) 37 x 37 x 23 mm

カッターは耐熱ではございません  
カッターのみでの購入はできません



Signature by

JORIS VANHEE  
ヨリス バンヘー  
PASTRY CHEF

## 1. クレーム・ダイヤモンド

シリコンモールド 4cm 40個分		
ローズマリー (きざみ)	4 g	0.8%
グラニュー糖	62 g	12.4%
トレハロース	62 g	12.4%
無塩バター	124 g	24.8%
アーモンドパウダー	124 g	24.8%
全卵	124 g	24.8%
	<b>500 g</b>	<b>100.0%</b>

## 2. ライチベリーコンボート

シリコンモールド 4cm 40個分		
ライチピューレ (ラ・フルティエール)	175 g	34.2%
冷凍木いちごブロック (ラビフリユイ)	175 g	34.2%
トリモリン	60 g	11.7%
グラニュー糖	60 g	11.7%
イエローベクチン NH(アイコク OG 505 S)	6 g	1.2%
粉ゼラチン(シルバー)	6 g	1.2%
水	30 g	5.9%
	<b>512 g</b>	<b>100.0%</b>

## 3. ビスキュー・ラズベリー

60×40cmカード1枚分		
アーモンドパウダー	250 g	10.9%
グラニュー糖	250 g	10.9%
全卵	820 g	35.7%
薄力粉	50 g	2.2%
コーンスターチ	25 g	1.1%
サラダ油	75 g	3.3%
ドライラズベリーパウダー	40 g	1.7%
	<b>1510 g</b>	<b>65.8%</b>

## 4. バニラクリーム

シリコンモールド 4cm 40個分		
生クリーム35%	350 g	62.1%
牛乳	100 g	17.7%
バニラビーンズ	1 g	0.2%
グラニュー糖	55 g	9.8%
イエローベクチン NH(アイコク OG 505 S)	4 g	0.7%
粉ゼラチン(シルバー)	4 g	0.7%
水	20 g	3.5%
バター	30 g	5.3%
	<b>564 g</b>	<b>100.0%</b>

## 5. ラズベリークリームムース

Decotatoo Sweet Rose 40個分		
生クリーム35%	355 g	15.5%
粉ゼラチン (シルバー)	16 g	0.7%
水	80 g	3.5%
ブラン・コレクション・パプアニューギニアCT	355 g	15.5%
クリームチーズ (アーラフーズ)	155 g	6.8%
生クリーム35%	890 g	38.8%
ラズベリーピューレ (ラ・フルティエール)	445 g	19.4%
	<b>2296 g</b>	<b>100.0%</b>

## 6. クラサージュ

ハーモニー・クラシック・ヌートル (PJ)	185 g	18.0%
水	210 g	20.4%
ミロワール・ヌートル	630 g	61.2%
色粉 (ナチュラル)	5 g	0.5%
	<b>1030 g</b>	<b>100.0%</b>

ヨリス・ハンヘー

[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)

## 工程

1. 刻んだローズマリー、グラニュー糖とトレハロースを手ですり合わせる
2. バターを室温に戻しポマード状にする
3. ポマード状のバターに1を加え混ぜ合わせる
4. アーモンドブードルも加え混ぜ合わせる
5. 全卵を少しずつ加え混ぜ合わせる
6. フレキシパンに1個12g絞り入れ焼成する
7. コンベクションオープン170℃(風速3)で約10分焼成する

## 工程

1. 粉ゼラチンと水でゼラチンマスを作る
2. ピューレ、ラズベリープリゼ、トリモリンを鍋で温める
3. グラニュー糖とイエローベクチンを混ぜ合わせ、1に加えて混ぜる
4. 約2分程沸騰させたら、ゼラチンマスを加えて溶かす
5. ダマンドの上に流す(1個12g)
6. 冷凍する

## 工程

1. アーモンドブードル、グラニュー糖、全卵を合わせミキサーでリユバン状になるまで泡立てる(熱はつけない)
2. 薄力粉とコーンスターチは合わせて篩っておく
3. 1に2を加え混ぜ合わせる
4. 3にサラダ油を加え混ぜ合わせる
5. 紙を敷いた天板に流し焼成する
6. コンベクションオープン180℃(風速3)約8分焼成  
直径4cmの丸抜き型で抜く

## 工程

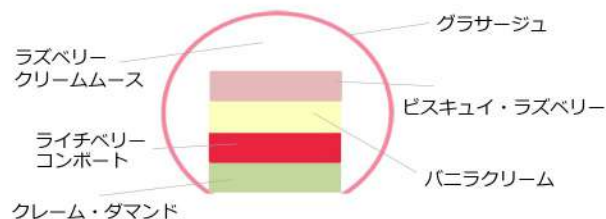
1. 生クリームと牛乳とバニラビーンズを鞘ごと鍋に入れ沸騰したら、火を止めて30分インフュージョンさせる
2. 1からバニラビーンズの鞘を取り出し、グラニュー糖とベクチンをすり合わせたものを加えて再度沸騰させる
3. ゼラチンマスとバターを2に加えて、ハンドブレンダーで攪拌する
4. 冷ましてから、固まったライチベリーコンボートの上に流す(1個13g)
5. 4の上に、ラズベリービスキュイをのせる
6. 冷凍する

## 工程

1. 粉ゼラチンと水でゼラチンマスを作る
  2. 生クリームを温めて、ゼラチンマスを加える
  3. チョコレートに2を流し入れて、ハンドブレンダーで乳化する
  4. 3にクリームチーズを加えて冷えたリキッドクリームとラズベリーピューレを入れてさらにハンドブレンダーで攪拌させる
  5. パット等に流して、落としラップをして一晩冷蔵庫で冷やす
  6. 冷えたクリームをホイッパーで泡立てる
  7. 型に60g絞り、型をテーブルで叩いて空気を抜き、冷凍したセンターを入れる
  8. パレットナイフで余分なムースを取り除き、冷凍する
- ※ 有限会社パンジャパン・トレーディング  
Decotatoo: SweetRose 型使用

## 工程

1. ハーモニー・クラシック・ヌートル (PJ) と水を混ぜ合わせホイッパーで加熱しながらよく混ぜる
2. 1にミロワール・ヌートルと、色粉を入れてハンドブレンダーでなるべく空気が入らないように混ぜ合わせる  
※冷凍可能



# BEAR

ベアー



Ref: SL-BRK

BEAR

ベアー

モールド6個入 鼻のモールド6取 1枚  
カッター1個付 容量: 125ml



シリコンモールド  
64 x 63 x 58 mm  
耐熱: -40~250℃



カッター  
37 x 37 x 23 mm  
カッターは耐熱ではございません  
カッターのみでの購入はできません



Signature by  
JOAQUIN SORIANO  
PASTRY CHEF

# SPIRALE

## スパイラル



Ref:SL-SPRAFT  
SPIRALE AFTERNOON TEA  
スパイラル 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

Ref:SL-SPRG  
SPIRALE REGULAR  
スパイラル レギュラー  
モールド6個入 カッター1個付  
容量：125ml



シリコンモールド

耐熱：-40~250℃  
(Afternoon Tea) 44 x 44 x 39 mm  
(Regular) 64 x 64 x 58 mm



カッター

(Afternoon Tea) 20 x 20 x 23 mm  
(Regular) 31 x 31 x 23mm  
カッターは耐熱ではございません  
カッターのみでの購入はできません

# TWISTED FLOWER

## ツイステッド フラワー



Ref:SL-TWFAFT  
TWISTED FLOWER  
AFTERNOON TEA  
ツイステッド 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

Ref:SL-TWFRG  
TWISTED FLOWER  
REGULAR  
ツイステッド 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



シリコンモールド

(Afternoon Tea) 56 x 56 x 21 mm  
(Regular) 82 x 82 x 30 mm

耐熱：-40~250℃



カッター

(Afternoon Tea) 45 x 45 x 23 mm  
(Regular) 69 x 69 x 23 mm

カッターは耐熱ではございません  
カッターのみでの購入はできません



Signature by

YUSUKE AOKI

INTERNATIONAL PASTRY CHEF



**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-QNLARFT**

**QUENELLE AFTERNOON TEA**  
クネルアフタヌーンティー  
モールド15個入 カッター1個付  
容量: 40ml



41x41xH42mm  
68x68xH65mm



33x33xH23mm  
51x51xH23mm

**Ref: SL-QNL**

**QUENELLE REGULAR**  
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

**Ref: SL-MRGS**

**MARGUERITE**  
マルゲリータ 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 QUINERO**  
EXECUTIVE PASTRY CHIEF



67x67xH43mm



61x61x23mm

**Ref: SL-DAMJREG**

**DAME JEANNE**  
デームジーン 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 CHIEF



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 CHIEF



68x68xH60mm



48x48xH23mm



**Ref: SL-KFAFT**  
**KIKU FLOWER AFTERNOON TEA**  
 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

**Ref: SL-KFRG**  
**KIKU FLOWER REGULAR**  
 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

*Signature by*  
**YUSUKE AOKI**  
 INTERNATIONAL PASTRY CHEF



54x54xH27mm  
 79x79xH39mm



37x37xH23mm  
 52x52xH23mm



**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

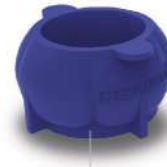


73x73xH23mm



**Ref: SL-SKUAFT**  
**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



**Ref: SL-EVSAFT**  
**EVASIVE AFTERNOON TEA**  
 イヴェイシヴ アフタヌーンティー  
 モールド12個 カッター1個付  
 容量: 40ml

**Ref: SL-EVSRG**  
**EVASICE REGULAR**  
 イヴェイシヴ レギュラー  
 モールド8個 カッター1個付  
 容量: 125ml



48x48xH34mm  
 70x70xH50mm



37x37xH23mm  
 52x52xH23mm

**Ref: SL-TRTLG**  
**TART SHELL LARGE**  
 タルトシェル ラージ  
 モールド3個 カッター1個付  
 容量: 210ml

**Ref: SL-TRTRG**  
**TART SHELL REGULAR**  
 タルトシェル レギュラー  
 モールド8個 カッター1個付  
 容量: 58ml



125x125xH28mm  
 75x75x22mm



114x114xH23mm  
 70x70xH23mm



**Ref: SL-DV**  
**DÉOVA**  
 デオバ  
 モールド1個 カッター1個付  
 容量: 972ml

*Signature by*  
**GABRIEL LE QUANG**  
 MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



166x166xH58mm



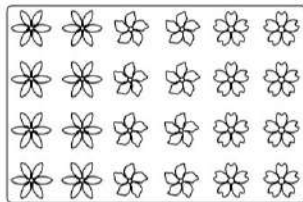
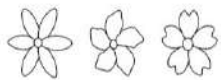
134x134xH23mm



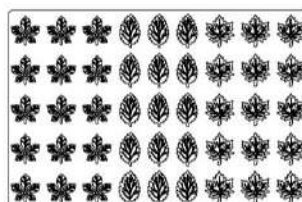
パボニー  
**pavoni**<sup>®</sup>  
 ITALIA

- 2026 -  
**NEW ARRIVALS**

グラマンド  
**Gourmand 300×200 mm**



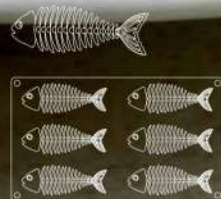
**GG076**  
 Floralia フロラリア  
 by Paolo Griffa  
 Φ35xh2.5mm  
 8+8+8取



**GG077**  
 Foliage フォリアージュ  
 by Paolo Griffa  
 Φ32xh2mm  
 15+15+15取



GG078  
Citrus シトラス  
by Paolo Griffa  
Φ60xh2mm  
12取



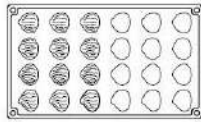
GG079  
Lisca リスカ  
by Paolo Griffa  
120x42xh4mm  
6取

# Gourmand 300×175 mm



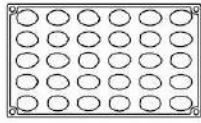
## GG011

Chestnut チェストナッツ  
max 31x27xh16  
~ 6ml 24取



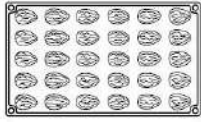
## GG012

Olive オリーブ  
max 32x22xh18  
~ 7ml 30取



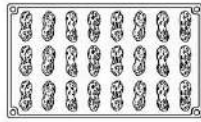
## GG013

Almond アーモンド  
max 34x21xh11  
~ 4ml 30取



## GG014

Peanut ピーナッツ  
max 47x19xh16  
~ 7ml 24取



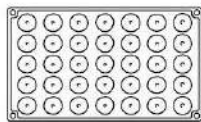
## GG015

Nutshell ナッツシェル  
max 38x28xh16  
~ 8ml 18取



## GG016

Cherry チェリー  
max Ø 26xh12  
~ 8ml 35取



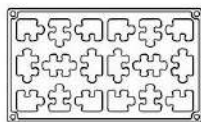
## GG017

Berry ベリー  
max Ø 24xh27  
~ 7ml 35取



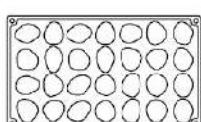
## GG018

Puzzle パズル  
90x90xh4 (9 pcs)  
~ 31ml (9 pcs) 18取



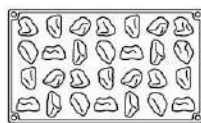
## GG019

Stones ストーン  
by Felix Lo Basso  
max 36 x 28xh15  
~ 6ml 28取



## GG022

Gravel グラベル  
max 39x29xh18  
~ 6ml 28取



## GG023

Tree ツリー  
max 120x69xh18  
~ 32ml 6取



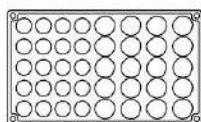
## GG024

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)



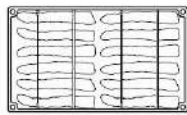
## GG026

Nut ナッツ  
max 31x23xh19  
~ 6ml 35取

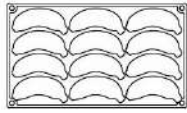


**GG034**

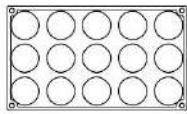
Asparagus アスパラガス  
max 129x19xh14  
~ 15ml 12取

**GG035**

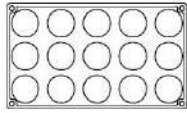
Baby banana ベイビーバナナ  
90x40,5xh25  
~ 40ml 12取

**GG036**

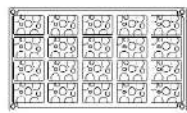
Gala (apple) アップル  
Ø 45xh37,5  
~ 46ml 15取

**GG037**

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

**GG038**

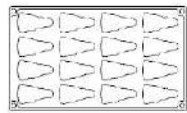
Gruyere グリュイエール  
50x31xh18  
~ 22 ml 20取



by Davide Oldani

**GG039**

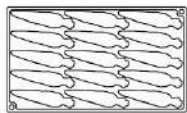
Cheese チーズ  
57x30xh27  
~ 26 ml 16取



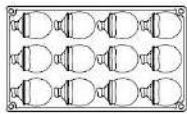
by Davide Oldani

**GG046**

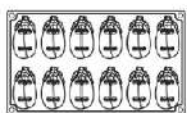
Carrot キャロット  
105,5x21xh16  
~ 15ml 15取

**GG052**

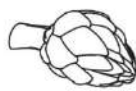
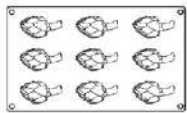
Balloon バルーン  
66x43xh34  
~ 47ml 12取

**GG055**

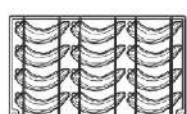
Melanzana ナス  
by Franco Aliberti  
67x35xh25  
~ 35ml 12取

**GG056**

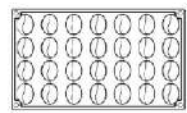
Carciofo アーティーチョーク  
by Franco Aliberti  
74x40xh30  
~ 35ml 9取

**GG058**

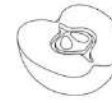
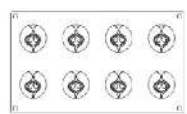
Friggitello シシトウ  
by Franco Aliberti  
90x35xh20  
~ 20ml 12取

**GG066**

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

**GG068**

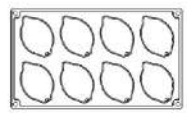
Half Apple ハーフアップル  
by Davide Oldani  
58x55xH22  
~ 50ml 8取

**GG069**

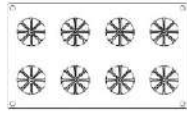
Half Pear ハーフピアー  
by Davide Oldani  
75x54xh22  
~ 50ml 8取

**GG070**

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

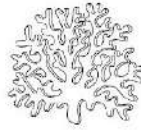
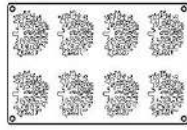


GG071  
Half Orange ハーフオレンジ  
by Davide Oldani  
Φ60xh22  
~50ml 8取



## Gourmand 300×200 mm

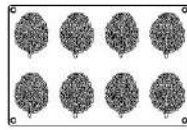
GG027  
Coral コーラル  
max 75x59xh2  
~ 4ml 8取



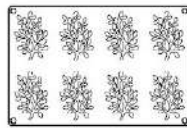
GG028  
Plume プルム  
max 84x38xh2  
~ 2ml 10取



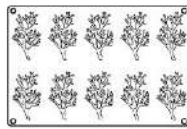
GG029  
Leaf リーフ  
max 73x55xh2  
~ 3ml 8取



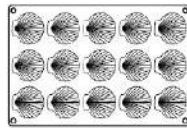
GG030  
Bonsai ボンサイ  
max 80x55xh2  
~ 3ml 8取



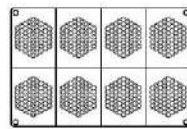
GG031  
Wood ウッド  
max 78x48xh2  
~ 2ml 10取



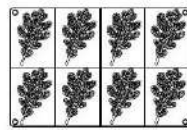
GG032  
Scallop スカロップ  
by Davide Oldani  
max 50x50xh15  
~ 14ml 15取



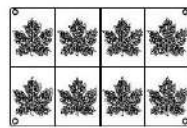
GG047  
Honeycomb ハニカム  
67,5x60,5xh2  
~ 2ml 8取



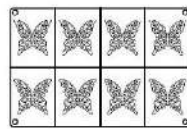
GG048  
Oak tree オークツリー  
98x53xh2  
~ 3ml 8取



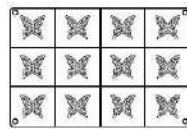
GG049  
Maple メープル  
66x62,5xh2  
~ 3ml 8取



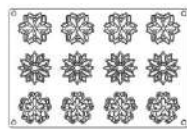
GG050  
Mariposa L マリボサ 大  
60x58xh2  
~ 2ml 8取



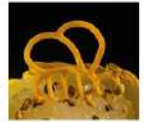
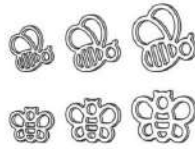
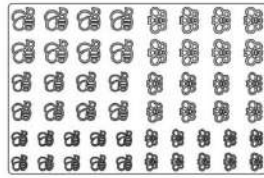
GG051  
Mariposa S マリボサ 小  
40x39xh2  
~ 1ml 12取



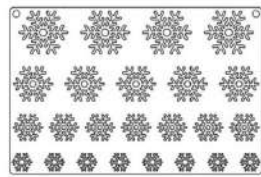
GG063  
Mandala マンダラ  
by Paolo Griffa  
Φ55xh2 12取



GG064 ハニービーズ  
Honey Bees  
by Paolo Griffa  
Φ20x1.5 Φ25x1.5  
Φ30x1.5 52取



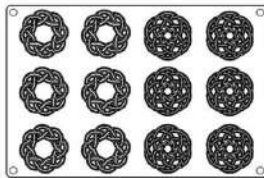
GG065 スノーフレイク  
Snowflake  
by Paolo Griffa  
Φ23x1.5 Φ35x1.5  
Φ46x1.5 Φ57x1.5  
24取



GG067 ハニーパターン  
Honey pattern  
by Paolo Griffa  
300x200xh3



GG073 オプティーク  
Optique  
by Paolo Griffa  
Φ52xh2 6取x2

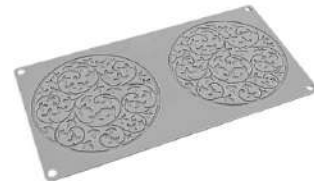
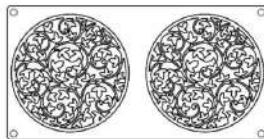


## Gourmand 310×160 mm

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  
Floreale  
by Paolo Griffa  
Φ140x153xh2 2取



チョコレートはこちら



# Gourmand 395×140 mm

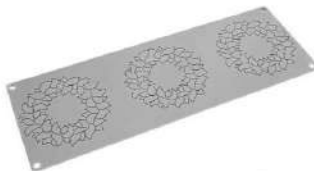
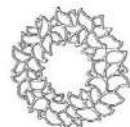
## GG059 モザイクフレーム

Mosaic Frame  
by Paolo Griffa  
Φ115xh1.5 3取



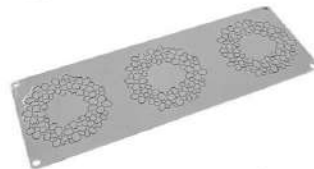
## GG060 フォリアージュフレーム

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



Pavoni Italia 全商品ラインナップ



こちらのQRコードから、すべての製品をご覧いただけます。

※カタログ掲載品以外のアイテムは、基本的にお取り寄せ（受注発注）となります。

・受注発注商品について

カタログ掲載商品の多くはイタリア本国からの受注発注となります。国内に在庫がない場合、お届けまでに通常 [1ヶ月～1.5ヶ月程度] のお時間をいただく場合がございます。なお、国内在庫品につきましては、このカタログの掲載品をご確認ください。

・輸入制限について

カタログ内の一部の製品（チョコレート、転写シート、色素、食用装飾等）、食材に分類される商品は輸入できません。あらかじめご了承ください。

・お早めご注文のお願い

Pavoni社において欠品の場合や情勢により輸入が遅れる可能性がございます。ご使用を検討される場合は、余裕を持ったスケジュールでのご確認をお願い申し上げます。

## シリコンマット マカロン



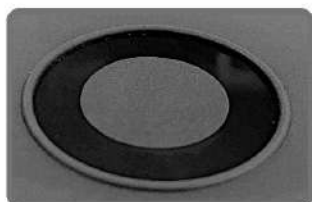
Φ40 580x380mm 70取



Φ35 400x300mm 48取



ハート 400x300mm 42取

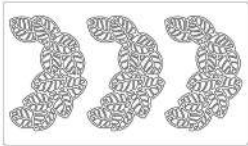


エッジの立ち上がりで生地が均一に！  
焼き上がりの形が揃います

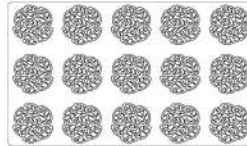


Φ70 400x300mm 12取

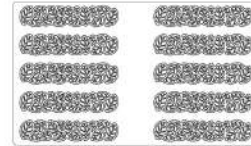
**Pavodecor 300x175 mm**  
パボデコアー



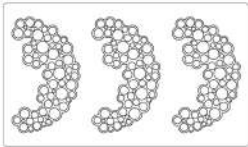
**PR001**  
Leaves 1 リーブス 1  
by Frank Haasnoot  
141x100xh2mm  
~ 8,5 ml 3取



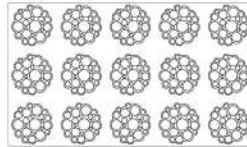
**PR002**  
Leaves 2 リーブス 2  
by Frank Haasnoot  
Ø50xh2mm  
~ 2.1 ml 15取



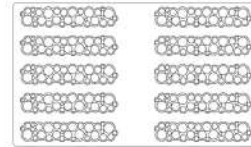
**PR003**  
Leaves 3 リーブス 3  
by Frank Haasnoot  
120x26xh2mm  
~ 3,4 ml 10取



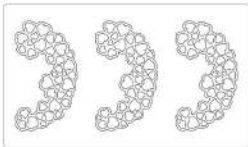
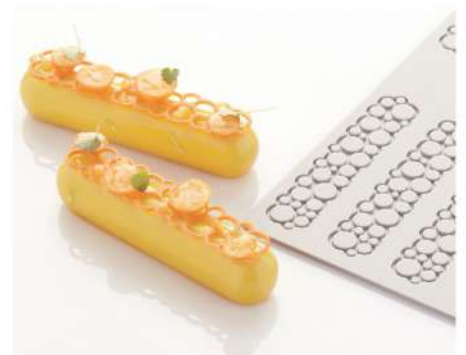
**PR004**  
Circles 1 サークルス1  
by Frank Haasnoot  
138x94xh2mm  
~ 5,6 ml 3取



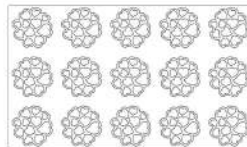
**PR005**  
Circles 2 サークルス2  
by Frank Haasnoot  
Ø50xh2mm  
~ 1.5 ml 15取



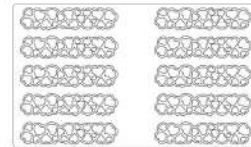
**PR006**  
Circles 3 サークルス3  
by Frank Haasnoot  
120x25xh2mm  
~ 2.2 ml 10取



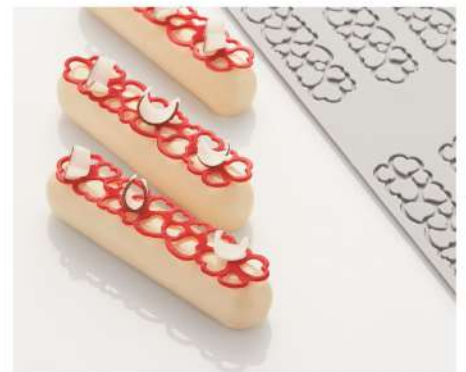
**PR007**  
Hearts 1 ハーツ1  
137x76xh2mm  
~ 5,8 ml 3取



**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)

手描きラファイラストからの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)



# チョコレート作りに 新提案!



**formix**  
Chocolate Moulds



従来モールド  
【ハードな素材】

**高価**

(5,000 ~ 6,000 円程度)

フチを掴むしかなく  
持ちにくい

**350g 前後**

チョコレートの形状ごとに  
別々のモールドが必要

**Point!**

① **価格**

② **便利**

③ **重さ**

④ **形状**

【ソフトモールドを採用】

**安価**

(モールド：1枚あたり 362 円)※

ハンドル付きで作業がしやすく  
疲れにくい

**200g!**

フレームは共通  
チョコレートの形は安価な  
交換タイプ

※別途繰り返し利用可能なフレームの購入が必要となります



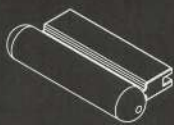
formix チョコレートモールド 商品リスト

- ・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グリップ)

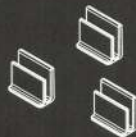
スクレイプ作業  
のしやすさを追求



※あらゆるモールドに装着できる万能グリップもございます

### クリップ (PC)

裏返して叩いても  
抜け落ちないキツさ



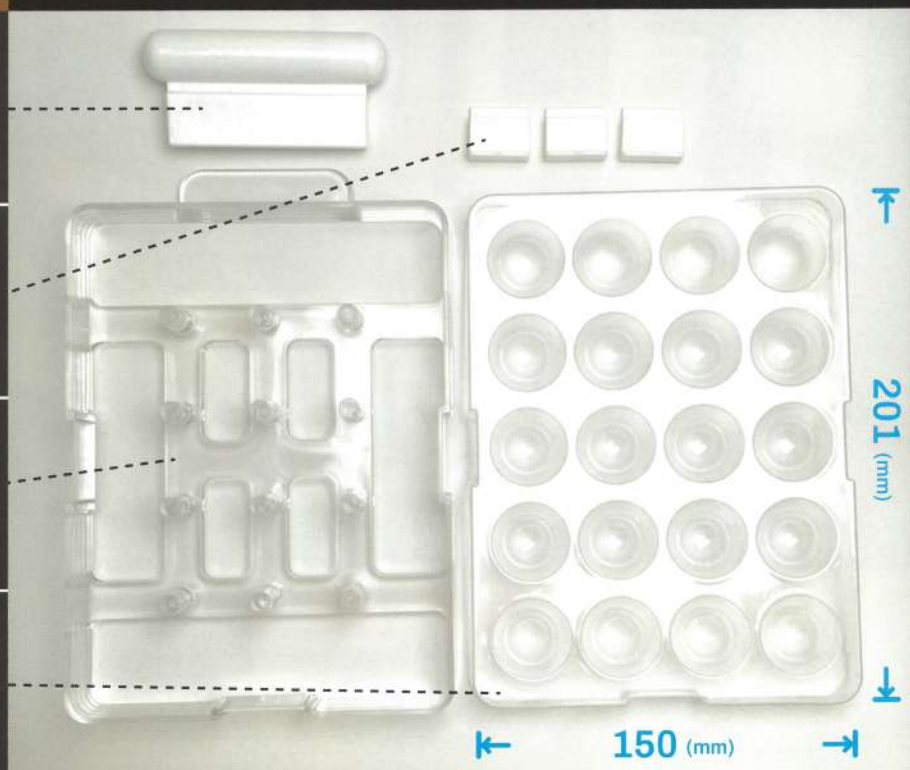
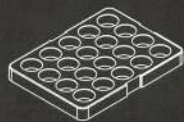
### フレーム (PC)

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)

フレームから取り外して  
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

特許取得



簡単!  
安全!  
コンパクト!

JAPAN PACK 2015  
独創技術賞  
受賞

PS E 国内特許取得済  
海外特許出願中  
国内商標登録済

とっても簡単!  
V. former<sup>®</sup> ヴィフォーマー

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

- シートをカセットにセットします。
  - シートを本体にセットしヒーターで加熱します。
  - 台座に立体物を置いてね。
  - やわらかくなったシートを立体物に押し当てるよ。
  - 吸引して立体物にシートを密着させるんだ。
  - できあがった型は、こんなふうに見えるよ。
  - シートを持ち上げて...
  - で・き・あ・が・り!
- お菓子の型

# 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

## 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



## ジャイアントパレット

モールディングに最適  
一度ですり切れるワイド仕様



サイズ : 160mm  
(幅) 220mm

ステンレス プラ柄

## 三角パレット

テンパリングに最適  
少量のチョコレートでもムラなく  
攪拌できるジャストサイズ



サイズ : 100mm  
(幅)

ステンレス プラ柄





# 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**

## ポリガラススパテラ



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

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

# 「パンとケーキのシェフ」のための 業務用パン切り包丁



波刃  
NAMIBA  
MONSTER

日本製

関の  
刃物

※1 2026年1月、株式会社サンクラブ調べ。



**M-1 波刃モンスター45cm**  
約595mm×41mm×21mm、約170g  
**M-2 波刃モンスター36cm**  
約505mm×41mm×21mm、約150g  
**M-3 波刃モンスター28cm**  
約425mm×41mm×21mm、約125g  
刃: ステンレススチール(モリブデンバナジウム鋼)、ハンドル: ポリプロピレン(耐熱温度90度)

商品紹介動画、商品レビュー掲載中!  
<http://namibamonster.com>

波刃モンスター 🔍



細かく鋭い波刃が叶える  
スパッと軽快な切れ味

独自開発の細かく鋭い波刃は、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。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。



毎日手に取りたいくなる軽さ

刃渡り45cmで約170gの超軽量設計  
慌ただしい作業中でも手に取る  
ことができる軽やかさにもこだわりました。手に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

今までのナイフに比べ、少ない回数で切り分けられます。40×60cmの業務用天板のケーキも、一刀入れるだけで切り分けられ、作業時間も大幅にカットします

## 波刃 MONSTER USER REVIEW



EN VELETTE  
森 大祐シェフ

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。



Éclat des jours  
中山 洋平シェフ

作業効率も上がり、断面が前より美しくなったことが嬉しいです。



ESPRIT Bakery & Café  
吉村 学シェフ

焼きたてパンもスパッと潰さずに切ることができて感動です!



Parigino & atelier de maman  
今西 克彦シェフ

パンもお菓子も、肉・野菜料理でも活躍するオールマイティナイフです。

# Chefs' MORE

※SUNCRAFT



## 業務の現場で活躍する 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。

SPECIAL INTERVIEW

波刃モンスタ―HPにて公開中！



EN VEDETTE

コンラッド東京

森大祐<sup>シエラ</sup> × 岡崎 正輝<sup>シエラ</sup>



### 継ぎ目のなく衛生的

細菌繁殖の原因となりやすい継ぎ目がないので、洗浄がしやすく清潔に保てます。



### 耐熱性の高いシリコン製

ジャムやカスタードなどの加熱調理も安心です。



### 業務用食器洗浄機対応

高温のすすぎでも変形しないので、日頃のお手入れが簡単。



CFM-02  
シェフズモア シリコン  
ヘラ(一体型)  
約260×60×12mm、  
約100g

【先端】クッキーやタルト生地を練るときに必要な張りのある硬さです。

【サイド】丸いボウルにしっかりと沿う柔らかさです。



### 焼入れを施した、硬さと粘りのある芯材で耐久性と使いやすさを向上

包丁と同じ焼入れをした芯材は、硬さと弾性が引き出され、衝撃や曲げに強くなっています。

ステンレス  
スチール製の  
芯材



CFM-01  
ロングシリコンヘラ(一体型)  
約420×67×14mm、約198g

全長  
420  
ミリ



凹凸が無いので手早く均一に混ぜられます。

CFM-03  
シェフズモア スリム  
シリコンヘラ  
(一体型)  
約245×30×12mm、  
約70g



小さなボウルでも使いやすいように先端は適度に柔らかさです。

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  
※この商品は、株式会社サンクラフトがオリジナルで企画設計をして中国で製造したものです。  
[MADE IN CHINA]



分解して洗える衛生的な  
オールステンレス製料理用バサミ



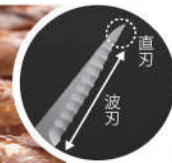
セレーション付きの刃と指が  
しっかり入る大きめのハンドル  
で、食材のカットがスムーズで  
す。さらに分解して洗えるの  
で、業務の現場でも衛生的に  
使えます。



**SC-2020 オールステン  
レス料理用バサミ**  
約204×80×10mm、約  
164g、本体：ステンレス刃  
物鋼(熱間鍛造)[中国製]



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



刃物の産地、岐阜県関市で作  
られているので、その切れ味  
はお墨付き。バケツやカン  
パーニュなどのパン作り、表面  
の飾り切りが見事なガレット・  
デ・ロワなど、製パン・製菓の  
表現の幅が広がるナイフです。



**日本製**

**PP-801 クープナイフ**  
約8×130×0.5mm、約3g  
材質：ステンレス刃物鋼



半玉キャベツを一気に千切りできる  
ワイドサイズのスライサー



半玉サイズのキャベツを一気  
にスライスできるスライス幅が  
14cm。切れ味抜群のスライス  
刃ですが、本体裏側に滑り止  
めの溝付きなので、安定してス  
ライスできます。

**日本製**

**AL-58 キャベツスライサー**  
本体：約382×140×45mm、約286g、ホルダー：約  
100×145×35、約60g  
本体：ABS樹脂(耐熱温度60°C)、刃：ステンレス刃  
物鋼、ホルダー：A S 樹脂(耐熱温度60°C)



食材の皮が詰まりにくく、気持ちよくむける  
オールステンレスピーラー



立ち上がった形のオリジナル  
の刃と斜めの角度で食材の皮  
がスルスルと気持ちよくむけ  
ます。オールステンレス製なの  
で、清潔を保ちやすいのも嬉  
しいポイントです。

**日本製**

**AL-161 ステンレスピーラー 斜め刃**  
約129×63×15mm、約60g  
刃：ステンレス刃物鋼、本体：18-8ステンレススチール



**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

指先の延長のような操作感  
素材を潰さない圧倒的な切れ味で  
ちょっとしたカットが驚くほど軽やかに

ブラック

ブルー



レッド

ホワイト



イエロー

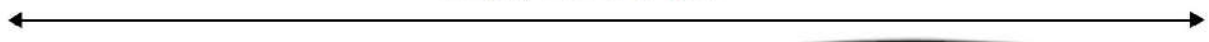
ブラウン



グリーン



全長 210mm



刃渡 100mm

24.5g

ペティナイフ プラ柄  
163011 刃渡り 110



ペティナイフ 茶 木柄  
1080010 刃渡り 100



薄刃ナイフ プラ柄  
6304017C 刃渡り 170





# デグロン パレットナイフ

意のままに美しく  
フランスの名門デグロンのパレット

**直パレット 木柄**  
磨き木柄のハイグレードモデル



洗練された使い心地  
タフに使えるプラスチックハンドル  
吊下げ穴付き



手馴染みと風格  
磨きのかかった  
光沢ある木柄



**直パレット PLS柄**  
プラスチック柄のスタンダードモデル



**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

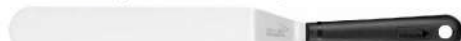
95mm(刃長120mm)



120mm(刃長180mm)



150mm(刃長210mm)



190mm(刃長250mm)



240mm(刃長300mm)



290mm(刃長350mm)



刃物の最高峰ゾーリングンが生んだ逸品

曲パレット プラ柄 200

刃渡200mm





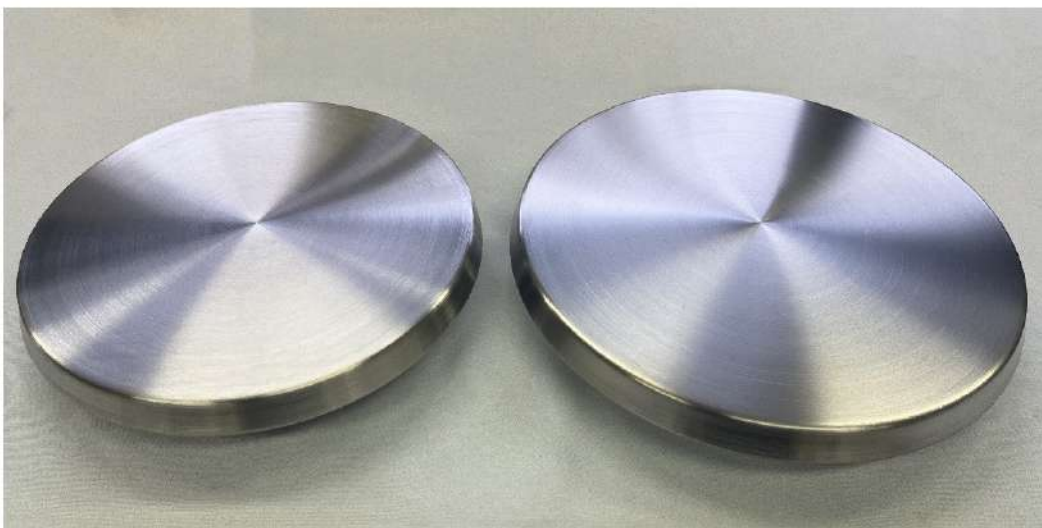
# KAITENDAI 回転台

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かかりません。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



# 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

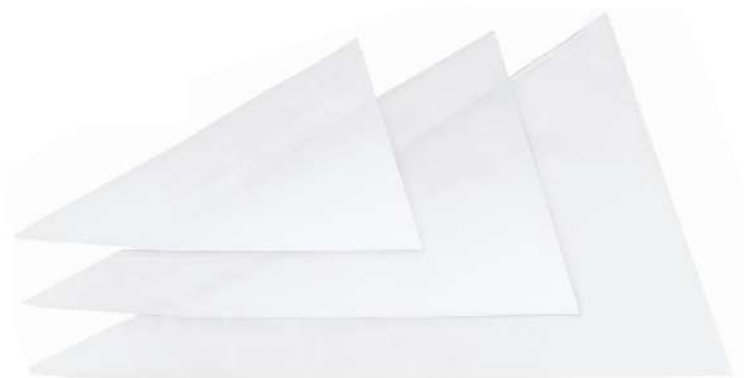
使用感の良い  
二等辺三角形

850ml

2000ml

4000ml

※水の最大容量



※食品衛生法規格試験に適合

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

# 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



PÈLE-POMMES KALI  
APPLE PEELER CORER AND SLICER KALI

# 皮むき器 KALI

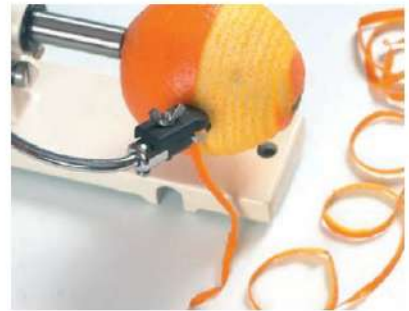


皮むき 芯抜き スライス

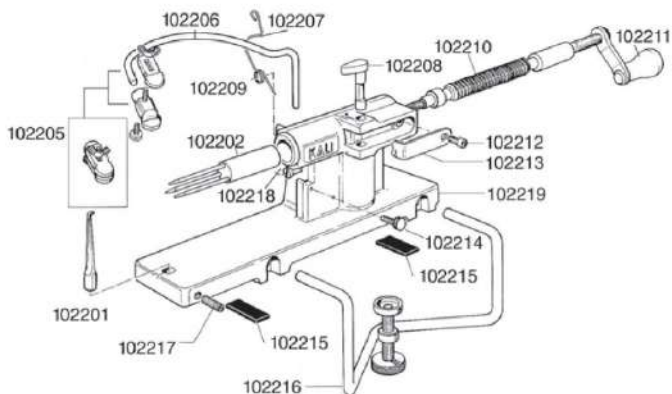
これ1台 



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





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



サイズ：Φ130 x H85mm  
スチールにシリコン加工

※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



### 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  
に仕上げたからブレンドし  
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 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 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 1台型 8.5分目 約300g 焼成温度 175~180度 約40分 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	

# FEVES 2026

フェーブ



～新年の運試し！笑顔運ぶフランスの伝統菓子～  
フランスで新年を祝う際に欠かせない「ガレット・デ・ロワ（王様のお菓子）」。サクサクのパイ生地とアーモンドクリームの香ばしさが魅力ですが、一番の楽しみはパイの中に隠された「フェーブ」をめぐる運試しにあります。

## 幸運のシンボル「フェーブ（Fève）」

パイの中にたった一つだけ隠されている小さな陶器の人形です。

かつては「そら豆」を入れていたことから、フランス語でそら豆を指す「フェーブ」と呼ばれています。切り分けられた自分のピースの中にこれが入っていた人は、その日の王様（女王様）になれるだけでなく、この一年を幸せに過ごせると言い伝えられています。



171016 - 伝統的なサントンス  
12種類 100入



171017 - お菓子  
10種類 100入

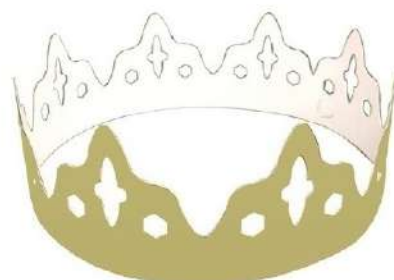
※数に限りがございます。

## 祝福の「王冠（Couronne）」

フェーブを当てた幸運な主役が冠るための王冠です。王様（女王様）になった人は、その日集まった人々から祝福を受けます。



103189 - 王冠 金色  
100枚



171360 - クラウン ゴールド  
100枚



171372 - クラウン ロイヤル  
100枚

# 万能取板



取板の概念を覆す万能取板

5層 軽量タイプ  
板厚：5mm



NEW 標準タイプ  
硬質タイプ  
板厚：9mm 5層



軽量タイプ 板厚5mm  
フレンチ：600x400mm  
6取：530x380mm  
8取：400x300mm

標準タイプ 板厚9mm  
フレンチ：600x400mm  
6取：530x380mm  
8取：400x300mm

NEW  
硬質タイプ 板厚9mm  
フレンチ：600x400mm  
6取：530x380mm  
8取：400x300mm

※包丁を使用してもキズが付きにくい

- ・ 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

# 道具も、機器も、空間も。

私たちは、厨房機器（道具）の販売ではありません。  
厨房機器や什器の提案、そして店舗デザイン・設計まで。  
『つくる場』と『売る場』を、ひとつに繋いでお届けします。

## ■つくる：道具・厨房機器

オープン、ミキサーから、日々の製パン器具まで。  
最高のクオリティを生み出すための最適な一台  
をご提案します。

## ■並べる：店舗什器

ショーケース、陳列棚、レジ台。  
商品の魅力を引き立て、お客様が買いやすい  
売場を構築します。

## ■創る：店舗設計・デザイン

内装デザインから動線計画、施工管理まで。  
「使いやすさ」と「美しさ」を両立した、愛される  
お店をデザインします。





# 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



バイオマスマーク認定商品

石油資源の節約とCO<sub>2</sub>削減のため  
環境に配慮した商品です



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・オゾンのよう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

原反サイズ：100×180mm

ケース入数：6000枚入(200枚×30袋)

#### Sサイズ

原反サイズ：120×180mm

ケース入数：5400枚入(100枚×54袋)

#### Mサイズ

原反サイズ：180×180mm

ケース入数：4400枚入(100枚×44袋)

#### Lサイズ

原反サイズ：240×180mm

ケース入数：3600枚入(100枚×36袋)



材質：レーヨン不織布

# 虫から お店をガード

有機JAS認定

## デサピア

天然植物エキスで害虫をブロック!

デサピアは植物の持つきひ効果で目に見えない『きひバリア』を作り、様々な場所に近づく虫を追い出し、寄せ付けづらくします。植物成分のにおいも少なく、高い安全性と効果で食品売り場や食品工場でも安心してお使いいただけます。

### 効能効果の5つのポイント

#### 01 きひ効果

殺虫ではなく、虫自ら去ってしまう環境を作ります。死骸などが残りません。

#### 02 孵化抑制効果

生みつけられた卵が孵化しないので、より高いきひ効果が得られます。

#### 03 抗菌・防カビ効果

大腸菌・黄色ブドウ球菌などに対する抗菌効果を得ています。

#### 04 微香タイプ

無香に近い微香タイプなので食品等の香りを邪魔しません。

#### 05 有機JAS認定

デサピアは有機JAS認定を取得。  
だから安心して様々な場所でご利用いただけます。



### お勧めする対象虫

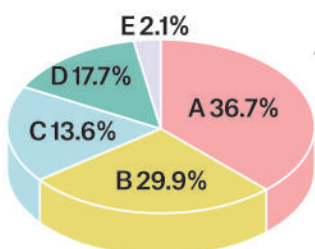
- ハエ、コバエ、ユスリカ等の飛翔虫
- ゴキブリ、ダニ等の歩行虫

### 10数種類の植物エキスを配合

- よもぎエキス ● どくだみエキス ● 緑茶エキス
- 荳茶エキス ● 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 ● ポウフウエキス ● ダイオウエキス
- 月桃エキス ● トウガラシエキス ● ワサビエキス 他



### 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



(各製品によって成分と配合率が異なります。)

## 虫や小動物のいない環境に



不快害虫用きひ剤液

### デサピア スプレータイプ

[使用目安] 1㎡あたり約10cc  
(スプレー回数:約10回)

「開店前の清掃時、陳列棚や出入り口に」  
スプレーし、清潔なウエス等で  
軽く伸ばしてください。



「広範囲をカバー」  
不快害虫用きひ剤

### デサピア拡散器タイプ

[内容量] 150g  
[効果期間] 約1ヶ月  
[使用目安] 約20㎡に1台

「虫がこない環境作り」

より強力なきひ成分が広範囲に広がり、24時間  
常に虫が嫌がる環境を作ります。また音やにおい  
もほぼ無く、移動しやすい乾電池式なので、  
食品売り場から工場まで幅広い環境でご利用い  
ただけます。

「貼る」「吊るす」  
不快害虫用きひ剤

### デサピア不織布タイプ

[効果期間] 約1ヶ月

「スリムで軽く、スペース自在」

付属の両面テープで売場の壁などに貼ります。  
ベーカリー・惣菜売場、パイキング等使用したい  
場所に、1mおきに設置してください。



「置き型」  
不快害虫用きひ剤

### デサピア置き型タイプ

[内容量] 100g  
[効果期間] 約1ヶ月  
[使用目安] 約10㎡に1個

「冷蔵庫の下やシンク、ショーケースの下などに」  
においも無く、置くだけで  
様々な虫が嫌がります。



不快害虫用きひ剤液

お得な  
詰替用

### デサピア不快害虫

[内容量] 4L  
18Lキュービテナー入りもあります。

## 衛生的な売場・客席を作ります



[使用場所事例]

- パティスリー
- ベーカリー
- 店舗出入口周辺
- ショーケース
- 陳列棚
- イートインコーナー
- 食材置き場
- ゴミ置き場
- 排水溝

## きひ試験

試験害虫	きひ率 (%)		孵化率 (%)		キンバエ 51 匹投入	未設置区	中間区	設置区
	使用	未使用	使用	未使用				
チャバネゴキブリ	100	0	0	52	10分後	28匹	15匹	8匹
					20分後	28匹	19匹	4匹
					30分後	24匹	22匹	5匹
					40分後	22匹	26匹	3匹
					50分後	23匹	26匹	2匹
					60分後	24匹	25匹	2匹
クロゴキブリ	100	0	0	52				
コナヒョウダニ	86	14	0	52				



きひ試験動画

ゴキブリとキンバエの試験動画は  
HPにてご覧いただけます!

## 相乗効果

## デサピアで逃げた虫をキャッチ！ LED 捕虫器

※設置するだけでさらなる効果が期待できます

- ✓ 置くだけで簡単設置
- ✓ 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15.3×奥行22.6×高さ19.3cm

FU-108LA  
アクリル 白

FU-108LB  
アクリル 黒

FU-108LS  
ステンレス

UC-30S  
交換用捕虫シート(20枚入)

ワサビ成分が庫内を殺菌・消臭・鮮度保持

**WasaGuard®**

日本では古来よりワサビの抗菌効果は知られており、腐りやすい鮮魚の薬味等に使用されておりました。

ワサガードは、冷蔵庫内にそのワサビの成分を放出し、庫内を殺菌。

また、菌由来の臭いも大幅に軽減します。

スポンジケーキなどニオイを吸収しやすい素材は、ワサビの香りが吸着する場合があります。

### ワサガード 業務用

冷蔵庫用 350g

消臭 抗菌 鮮度保持  
業務用冷蔵庫 (約3000L以内)

効果期間 約40日



ワサビ成分の働きで、食中毒の原因となる大腸菌や黄色ブドウ球菌などの増殖を抑制し、食品の鮮度を長く保ちます。キムチなどの強いニオイも強力消臭。業務用大型冷蔵庫3000Lに1個でOK。

### ワサガード 業務用

冷凍室用 350g

消臭 抗菌  
業務用冷凍室 (約3000L以内)

効果期間 約60日



冷凍室専用のワサガードです。3000Lの冷凍庫内にマイナス20℃までお使いいただけます。庫内を強力消臭し、菌を抑制します。

## ゴムパッキン・壁などのカビ対策に **ワサガード液体**

ワサビやカラシに含まれるAIT (アリルイソチオシアネート) を配合した厨房の除菌・防カビ剤です。

さまざまな食中毒菌はもちろん、カビ菌に対しても強い効果を発揮します。

安全性も非常に高く、厨房内でも安心してご利用頂ける防カビ剤です。



厨房用 除菌・防カビ

### ワサガード液体

[ 内容量 ] 5L/18L/500ml

キュービテナー

5L・18L

替替スプレー

500ml

[ 使用箇所 ]

● 冷蔵庫などのゴムパッキン ● 壁の黒カビ ● 床 など

[ 使用施設事例 ]

● 給食センター ● パン工場 ● お菓子製造工場  
● 弁当惣菜製造 ● 食肉加工場 ● 外食調理場  
● 食品工場 ● 鮮魚関係 ● 介護施設

いつもピカピカなトイレに！！

## トイレ・洗面台の汚れ防止&コーティング剤

スプレーしてそのまま水を流すだけ。

簡単に表面に膜ができます。汚れが付着するのを防ぐため、トイレの清掃時間を短縮でき、日常のお掃除がラクになります。



スプレーボトル/250ml



減容容器/4L

### トイレ・洗面台の 汚れ防止&コーティング剤

[ 内容量 ] 250ml/4L

[ 成分 ]

アミノ変性ジメチルポリシロキサン、1-3ブチレンジグリコール、水

[ 液性 ] 中性

## 交換作業の省人化に!!



### ペンギン コンパクトロール 250m 4ロールシングル

[重ね] シングル [長さ] 250m  
[紙幅] 107mm  
[ロール数] 4ロール  
[ミシン目] 無  
[芯] 太芯 (コアレス)  
[ケース入数] 4ロール×1パック 8パック入り



### 再生紙100%

### リバーペーパータオル

#### 中判

[原紙サイズ] 210×225mm  
200枚入り×64袋

#### 小判

[原紙サイズ] 210×170mm  
200枚入り×80袋

## ニトリル手袋



ニトリルステップ3



あっとニトリル手袋ブラック

品名	色	材質	入数規格	パウダー有無	左右兼用	食品衛生法	包装仕様
ニトリルステップ3 SS/S/M/L/LL	ブルー	ニトリルゴム	100枚×1箱 30箱/ケース	無し	兼用	適合	紙箱
あっとニトリル手袋 SS/S/M/L	ブラック	ニトリルゴム	100枚×1箱 30箱/ケース	無し	兼用	適合	紙箱

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、渋みもでてきてしまうことから、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あり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

# 旬の美味しさ そのまま閉じ込めました

## ARTLOCK FRUIT

冷凍したことで美味しくなる 新しいフルーツの市場へ



冷凍の常識を覆す「アートロック加工」国産カットフルーツ  
凍っているのに、とろけるような柔らかさ  
フルーツ本来の風味と糖度が増し、さらに美味しく  
そのまま食べられ、オペレーションの短縮に



○業務用  
真空パック/〜500g



○ギフト  
アソートボックス(個包装)/450g  
○小売用  
ジップスタンドパック/100g・75g/串差し

様々な規格に対応可能

### 基本商品規格

- ・500gパック：16パック/1cs
- ・300gパック：20パック/1cs
- ・100gパック：40パック/1cs

送料別途 (1ケース各種混載可)

### ■ 冷凍フルーツ各種

あまおう (イチゴ) 福岡 / さめきひめ (イチゴ) 香川 / 淡雪 (イチゴ) 熊本  
マドンナみかん (ミカン) 愛媛 / 河内晩柑 (ジューシーオレンジ) 熊本  
国産リンゴ (リンゴ) 長野 / 秋王 (柿) 福岡 / 黒イチジク (無花果) 福岡  
ナガノパープル (葡萄) 長野 / シャインマスカット 福岡 / ピオーネ 広島  
ピノガール 熊本 / らんごし赤肉メロン (メロン) 北海道 /  
バナナ (バナナ) フィリピン / レモン 広島



パンジャパンアウトレットストア



サビヤキズ、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/>