

飲食業界の皆様タイムリーな情報を双方向で配信するデジタルマガジン

さくら通信デュプレックス

# SAKURA

NEWSLETTER *Duplex*

2020年5月20日号（創刊号）

こんな時だからこそ新しい事をして生き残ろう

# インスタント ベーカリー のすすめ

  
住宅地隣接店舗  
の皆様へご提案



デジタルだから…

- ▶ ホットな情報をお届け！
- ▶ いつでも気軽にチェック！
- ▶ お問合せ・お見積依頼も簡単！



住宅地隣接店舗の皆様へご提案

こんな時だからこそ新しい事をして生き残ろう

# インスタント ベーカリー のすすめ



長期戦が見込まれるコロナ禍の中、休業や営業時間の短縮を余儀なくされているレストランも多いと思います。

そこで、短時間焼くだけで店頭で並べられるパンの販売をプラスし、売上をカバーしませんか？

住宅地隣接のお店であれば、遠出をせずに気軽に購入できる焼き立てパンを求めている消費者は辺りに潜んでいるはずです。

焼き立ての美味しい香りでその需要をかきたて、お店も消費者も笑顔になれることを祈って、ご提案させていただきます。

営業許可の取得などの条件もありますが、こんな時だからこそ、という気持ちでご一読いただければ幸いです。

# おすすめの理由

## 1. 特別な技術は一切不要! 手軽に始められる

冷凍パンの最大のメリットは焼くだけで誰でも簡単に本格的焼き立てパンが提供できること。オーブンさえあれば技術は必要ありません。必要となる作業も限られているため大きな人件費もかかりません。



コンベクションオーブン、デッキオーブン  
どちらでも焼成できます。

## 2. 冷凍庫から取り出し 最短 20 分で提供可能

必要な時に必要な分だけ冷凍庫から取り出し焼き上げるだけの冷凍パンならその日の売れ行きを見ながら焼成量の調整が可能で、売れ残りによるロスを最小限に抑えることが可能です。

また調理の隙間時間などを利用したオペレーションで追加の人員等を増やさず準備も可能です。



ミニサイズは 15 分焼成～。詳しい焼成方法は各商品の画像をクリックしてチェック!!

## 3. 本場の味にこだわった 美味しさと安定品質

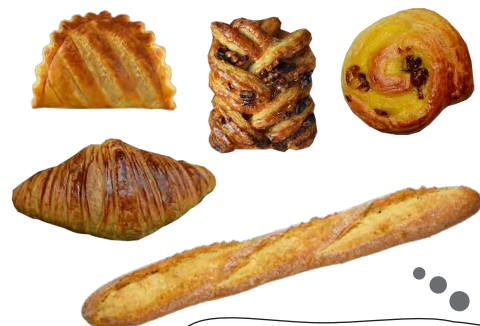
トップ・トレーディングの冷凍パンのほとんどはヨーロッパ産のバターを使用した本格仕様。本場フランス・イタリアの定番のパンを取り揃えています。また、今回ご紹介する冷凍パンは成形や発酵を終えているため、焼成による大きさや形のバラツキや崩れを最小限に抑えることが可能です。



このマークの商品は生地を使用の油脂が  
バター 100%です。

## 4. 幅広い客層にも対応 豊富なバラエティ

焼き立てのバターの香りが食欲をそそる定番のクロワッサンから、本物の石窯で焼きあげたバゲット、お子さんも喜ぶフィリング入りのデニッシュやパイなど取扱いアイテムもバラエティ豊かに取り揃えています。



見た目も楽しませてくれる  
ラインナップ

# 知っておきたいこと

「菓子製造業」の営業許可は飲食店営業許可のあるお店ならスムーズにとれる事も。まずは管轄保健所に問合せを。



## 初期投資と営業許可

テイクアウトでパンを販売する場合は、冷凍パンを焼くだけであっても「菓子製造業」の認可が基本的に必要となります。地域により詳細な基準は異なりますのでまずは所轄の保健所に図面をもってご相談されることをお勧めします。また連続使用に耐えられる業務用オーブン、生地を保管する冷凍庫スペースも必要となります。



## 焼くだけで提供できる 冷凍パン生地の種類

|             | 😊 長所                            | 😞 短所            |
|-------------|---------------------------------|-----------------|
| <b>発酵後</b>  | 発酵をさせた生地を急速冷凍させた生地。安定した形に焼きあがる。 | 溶けやすい。かさばる。     |
| <b>発酵不要</b> | 発酵が省略できる生地。発酵していないので生地はコンパクト。   | 焼き上がりの形に差が出やすい。 |
| <b>半焼成</b>  | 7割程度焼き上げた状態の冷凍生地。軽く焼き上げるだけでOK。  | ハード系パンのみ。       |

## 「発酵後」生地は解凍に注意

冷凍パンの中でも「発酵後」タイプの冷凍生地はイーストの力でふんわり膨らんだ状態の生地を急速冷凍しています。そのため冷凍のままオーブンに入れて短時間で焼き上げられますが、空気を多く含んでいるため大変解凍しやすくなっています。解凍すると型崩れの原因になってしまうので荷受けの際はすぐに冷凍庫に入れるようご注意ください。





オーブンで  
焼くだけ!

冷凍パン生地

# 商品ラインナップ

商品画像をクリックすると  
詳細情報をご確認いただけます!



このマークを  
クリック

お試し購入できます!

弊社グループ、(株)ダイニングプラスでケース購入が可能です。  
お試しされたい方はまずはこちらからご購入ください。  
正式な導入が決まりましたら納品業者様からお買い求めください。  
適切な納品業者様がない場合弊社でご紹介も可能ですので気軽にご連絡ください。

各マークの  
説明



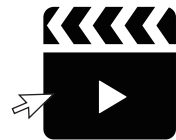
フランス製

BUTTER  
100%

バター 100%使用 (生地使用油脂中)

動画で  
check!

ブランド紹介動画 (フランス語・英語)

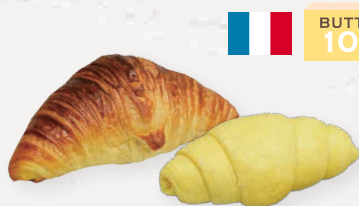


トップクラスの味と品質

発酵後

## エリターージュシリーズ *Délicifrance* HERITAGE

素材と製法にこだわりぬいた本場フランスの最高級ブランド。  
伝統製法を守り、フランス産バター、きび砂糖、放し飼い卵を使用しじっくりと時間を  
かけて発酵をさせました。



発酵後ミニクロワッサン  
エリターージュ 30g 約 180 個入



発酵後クロワッサン  
エリターージュ 70g 約 180 個入

お試し購入



まだまだあります!  
次ページも  
チェック

めくってチェック!



発酵後ミニパン オ ショコラ  
エリターージュ 30g 約 180 個入



発酵後パン オ ショコラ  
エリターージュ 75g 約 180 個入





品質とコストのバランス

# LBGシリーズ

発酵後



ヨーロピアンバターを使いながらコストにもこだわったシリーズ



発酵後ミニクロワッサン 25g 約 160 個入



発酵後クロワッサン 55g 約 100 個入



発酵後ミニパン オ ショコラ 25g 約 160 個入



発酵後パン オ ショコラ 70g 約 70 個入

こちらも!


コストをもっと抑えるなら



コンパウンドバター使用 約 160 個入  
発酵後ミニクロワッサン  
ヴィエノワズリー 25g



各マークの  
説明

 フランス製

 BUTTER 100%

バター 100%使用 (生地使用油脂中)





あまい香りが食欲をそそる

# フィリング入りデニッシュ

発酵後

発酵不要

バラエティーに富んだフィリングが嬉しいデニッシュ各種



発酵不要ミニラグジュアリ チョコヘーゼル 25g  
～チョコとヘーゼルナッツのミニデニッシュ～  
約 200 個入



発酵不要ミニラグジュアリ ダブルベリー 25g  
～クランベリーとラズベリーのミニデニッシュ～  
約 200 個入



発酵不要ミニラグジュアリ カスタード 25g  
～カスタードのミニデニッシュ～  
約 200 個入



発酵後ミニパン オ レザン 30g  
～レーズンとカスタードのデニッシュ～  
約 150 個入



発酵後ミニメープル ピーカン 40g  
～メープルシロップとペカンナッツのデニッシュ～  
約 96 個入 (シロップ付)・マーガリン使用



発酵後ラズベリー  
マスカルポーネ デニッシュ 100g  
～ラズベリージャムとマスカルポーネチーズのデニッシュ～  
約 80 個入・マーガリン使用

お試し購入



まだまだあります!  
次ページも  
チェック

各マークの  
説明



フランス製




ベルギー製



バター 100%使用 (生地使用油脂中)

めくってチェック!

各マークの  
説明

 フランス製

BUTTER  
100%

バター 100%使用 (生地使用油脂中)

バターの香りがたまならいサクサク生地

## パイ菓子系

発酵不要

イーストを使っていないパイ生地です。

「ショーソン」とはフランス語でスリッパの意。スリッパの先のような半月型をしたかわいいパイです。

定番のアップルをはじめ、カスタードやラズベリーもそろえています。

お試し購入



 BUTTER  
100%



ミニショーソン オ ポム 40g  
～ミニアップルパイ～ 約 150 個入

 BUTTER  
100%



ショーソン オ ポム 100g  
～アップルパイ～ 約 54 個入

 BUTTER  
100%



ショーソン ポム フランボワーズ 100g  
～アップルとラズベリーのパイ～ 約 54 個入

 BUTTER  
100%



ショーソン ア ラ クレーム 100g  
～カスタードのパイ～ 約 45 個入







# 小麦の風味を味わえる ハード系パン

半焼成

シンプルな原材料だからこそ製法や原料にこだわった半焼成パンです。

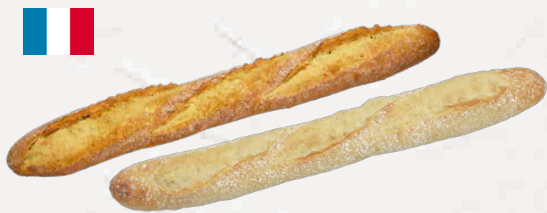
お試し購入



半焼成  
デミパリジャン バゲット 140g 約 40 本入



半焼成  
パリジャン バゲット 280g 約 22 本入



半焼成  
バゲット ポーリッシュ 285g 約 30 本入



石窯半焼成  
バゲット ルヴィノワーズ 300g 約 35 本入

お試し購入



半焼成  
デュラムチャバタ 100g 約 90 個入



半焼成  
リュースティックチャバタ 100g 約 36 個入



石窯半焼成  
パン オ セーグル 300g 約 30 個入



石窯半焼成  
パン ド カンパーニュ 480g 約 20 個入

お試し購入



各マークの  
説明



フランス製



イタリア製



他にもあります!

その他冷凍パンの  
総合カタログはこちらを



商品詳細情報、カタログ請求、見積依頼…

商品のお問い合わせはこちら

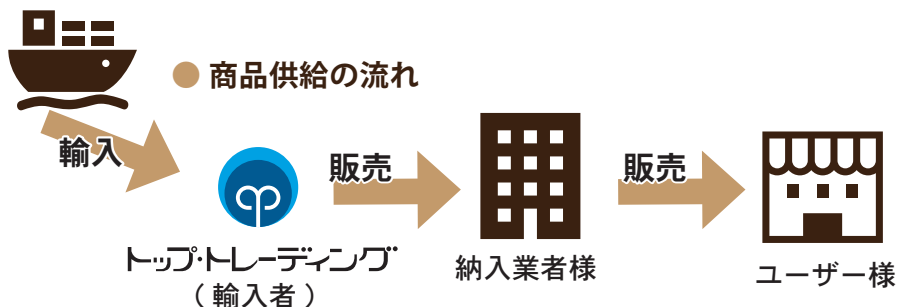
トップ・トレーディング株式会社 は、

厳選された輸入食材を取り扱う専門商社です。

弊社は世界各国からホテル・レストラン・カフェ・ベーカリー・洋菓子店様等でご使用いただけるような厳選された食材を輸入販売する専門商社です。

お客様への販売は主に、貴店の納入業者様となる、業務卸問屋様を通じております。

今回お送りさせていただきました「さくら通信 デュプレックス (デジタルさくら通信)」に関するお問い合わせは、貴店納入業者様、又は弊社までよろしくお願い申し上げます。また、弊社にお問い合わせの場合は、貴店の納入業者様を通じ、価格のご案内を差し上げる形となりますことご了承願います。



さくら通信デュプレックス



● 発行 トップ・トレーディング株式会社

本社：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 清光ビル | 東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6 井門岩本町ビル  
札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5 | 福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22 第一平野ビル

掲載データ、画像の無断転用はご遠慮ください。Copyright©Top Trading Co., Ltd. All Rights Reserved.