

# 冷凍生地カタログ



## INDEX

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| 0 1 …… 食事用パン               | 0 7 …… 菓子パン |
| 0 2 …… フランスパン              | 0 9 …… ドーナツ |
| 0 3～0 5 …… バラエティブレッド       | 1 0 …… 冷凍資材 |
| 0 6～0 7 …… ペストリー・パイ・クロワッサン |             |

## TF イギリスパン (180g)

焼成例



小麦粉の風味が引き立つ、シンプルな味わいの生地。トーストするとサクッとした食感が特長のイギリスパン作りに適しています。

品番 354

1個：約180g ケース：36個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730303546

## TF 冷蔵仲種食パン生地

焼成例



冷蔵でゆっくりと発酵させた仲種を配合。ソフトで旨味のある食パン作りに適しています。

品番 383

1個：約125g ケース：60個入り  
冷凍賞味期限：製造後70日 JANコード：4904730303836

## SW食パン

焼成例



シンプルで飽きのこない味わいの、食パン用生地です。もっちりとした食感も特長です。

品番 593

1個：約200g ケース：36個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730305939

## ホールホイト (S)

焼成例



小麦粉：全粒粉=7：3で配合。全粒粉の香ばしさが引き立ち、またほんのりとした甘さのある生地です。

品番 469

1個：約210g ケース：36個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730904699

## TFソフトフランス棒（16×5）RN



ほんのり塩味の歯切れの良い生地。ロール形状に成型済みのため、焼成後そのままカスクートとして使用できます。

品番 744

1個：約72g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730007444

## TFソフトフランス棒（全粒粉入り）



全粒粉入りの香ばしくて歯切れの良い生地。ロール形状に成型済みのため、焼成後そのままカスクートとして使用できます。

品番 809

1個：約72g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730008090

## TFフランス生地



サワー種を配合し旨味を引き出した、フランスパン向けの生地です。一次発酵不要です。

品番 73

1個：約87.5g ケース：88個入り  
冷凍賞味期限：製造後140日 JANコード：4904730300736

## バラエティブレッド

シンプルな配合ものや、穀物・ドライフルーツ・ナッツ類を練り込んだ生地

### TFHW全粒粉シート24



焼成例



りんご発酵種を配合。小麦全粒粉入りで、香ばしい香りや旨みがあり、しっとり・もちりとした食感に仕上がります。

品番 392

1個：約80g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730103924

### TFHW全粒粉&もち麦シート24



焼成例



りんご発酵種を配合。小麦全粒粉・もち麦入りで、もち麦のプチっとした食感が特長です。

品番 443

1個：約80g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730104433

### TFハイジの白パン生地(20×4)



焼成例



ほんのり塩味のシンプルな味わい。一次発酵不要で、少しもちりとした食感に仕上がります。

品番 625

1個：約71g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730006256

### Aハイジ生地



焼成例



ほんのり塩味のシンプルな味わい。一次発酵不要で丸め成型済みです。「ちぎりパン」作りに適したサイズ・味わいです。

品番 852

1個：約40g ケース：160個入り  
冷凍賞味期限：製造後130日 JANコード：4904730908529

### TF北海道ミルクパン



焼成例



北海道産ミルク・卵等を配合した、ほんのり甘い味わい。コッペパン等の菓子パンにもおすすめです。

品番 39

1個：約85g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730100398

### Nパンド・カンパーニュ



焼成例



小麦粉にライ麦粉を加えた、すっきりとした味わいの生地。小麦粉・ライ麦粉の穀物の風味や旨みを感じます。

品番 488

1個：約200g ケース：36個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730904880

### TFHWシート生地(72)



焼成例



水を対粉約80%配合した、シート形状の生地。生地の一部を冷蔵でゆっくりと発酵させ、小麦粉の風味や旨味を引き出しました。

品番 378

1個：約80g ケース：72個入り  
冷凍賞味期限：製造後60日 JANコード：4904730003781

### くるみ入りハイジの白パン生地



焼成例



カリフォルニア産クルミを対粉22%配合した、ほんのり塩味・クルミの香ばしさが引き立つ生地です。

品番 78

1個：約90g ケース：70個入り  
冷凍賞味期限：製造後150日 JANコード：4904730700789

## バラエティブレッド

シンプルな配合ものや、穀物・ドライフルーツ・ナッツ類を練り込んだ生地

### TFクルミ生地(20×4)RN

焼成例



カリフォルニア産クルミを対粉40%配合。  
また三温糖を使用することで、コクのある味わいに仕上げました。

品番 789

1個：約60g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730007895

### FJレーズン生地N

焼成例



カリフォルニア産レーズンを対粉30%配合した、ほんのりと甘く  
レーズンの旨味が引き立つ生地です。

品番 962

1個：約210g ケース：32個入り  
冷凍賞味期限：製造後60日 JANコード：4904730909625

### TFモハベレーズン生地

焼成例



モハベレーズンを対粉68%配合。大粒で甘みの濃いレーズンを引き立てる  
シンプルな生地で、飽きのこない味わいです。

品番 286

1個：約200g ケース：32個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730202863

### TFクルミ&レーズンシート生地

焼成例



ジューシーなサルタナレーズンとカリフォルニア産クルミの組み合わせ。  
りんご発酵種を使用した、風味豊かな生地です。

品番 002

1個：約85g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後160日 JANコード：4904730100022

### N米粉パン

焼成例



粉のうち、国産の米粉を27%配合しました。ソフトでもっちりとした  
食感と、ほんのりとした甘みがあります。

品番 143

1個：約50g ケース：120個入り  
冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730201439

### TFシリアルシート生地

焼成例



オーツ麦・ライ麦・亜麻仁等の8種の穀物と、ひまわりの種を配合。  
自然の恵みの香ばしさが楽しめます。

品番 254

1個：約80g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730102545

### CDトレコン生地

焼成例



全粒粉・黒ごま・ライ麦粉を加えた、デンマーク由来の生地。  
かみしめるごとに穀物の味わいを感じます。

品番 581

1個：約112g ケース：60個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730505810

### 玄米シート

焼成例



粉のうち、玄米粉を20%配合しました。玄米の素朴な味わいと、  
香ばしい香りを感じる生地です。

品番 16

1個：約100g ケース：72個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730200166

# バラエティブレッド

シンプルな配合ものや、穀物・ドライフルーツ・ナッツ類を練り込んだ生地

## NHWライ麦粒

焼成例



自家製ライ麦ペーストを配合した、ほんのり甘い味わいの生地。ライ麦の粒々した食感が特長です。

品番 534

1個：約100g ケース：72個入り

冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730005341

## TFよもぎ生地RN

西日本限定

焼成例



よもぎ粉末を対粉3.6%配合。よもぎの香りをしっかりと引き出しました。食事用パンにも、菓子パンにもおすすめです。

品番 473

1個：約200g ケース：36個入り

冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730304734

## Nキイルブロート

焼成例



小麦粉：全粒粉=8：2で配合。粗挽きの全粒粉の香ばしい風味が特長です。（名前はデンマーク語で”小麦の皮”の意味。）

品番 410

1個：約55g ケース：120個入り

冷凍賞味期限：製造後150日 JANコード：4904730704107

## Nコーンシート生地

焼成例



コーングリッツとスイートコーンを混ぜ込み優しい甘さを感じる生地です。

品番 519

1個：約70g ケース：105個入り

冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730005198

# ペストリー・パイ・クロワッサン

様々な用途に対応できる、多様な油脂配合・形状の生地

## RNデニッシュロール生地



焼成例



シンプルな配合で、スイーツ系・惣菜系のどちらにもぴったりの味わい。トッピングを変えて、様々なアレンジが可能です。

品番 816

1個：約57g ケース：120個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730108165  
※5月12日(月) 製造分より冷凍賞味期限を120日に延長予定です。

## スパンダワー



焼成例



デニッシュペストリー用生地。  
“マジパン”（アーモンドの粉末と砂糖を混ぜ合わせたもの）入り。

品番 528

1個：約53g ケース：120個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730905283

## SHPクロワッサン24



焼成例



発酵バターを配合し、風味が良くコクのある成型済みの生地です。

品番 594

1個：約56g ケース：90個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730105942

## Nクロワッサンライト角（千代田）



焼成例



甘味を抑えた軽い味わいです。  
シート形状のため、様々な形状に成型可能です。

品番 608

1個：約100g ケース：96個入り  
冷凍賞味期限：製造後60日 JANコード：4904730906082

## ビスワッサンメープル生地



焼成例



メープルシュガーを練り込んだクロワッサン生地に、ビスケットのようなザクッと食感の生地を巻き込みました。

品番 165

1個：約70g ケース：96個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730101654

## RNデニッシュバー（リッチ）



焼成例



サクッとした食感のデニッシュ生地。甘い素材との相性が良く、スティック形状で様々な成型が可能です。

品番 550

1個：約48g ケース：160個入り  
冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730005501

## NCDアップルパイ



焼成例

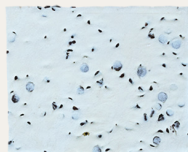


アップルプレザーブ（ダイスカット）にシナモンを加え、軽い食感のパイ生地で包みました。

品番 656

1個：約86g（フィリング重量：約25g） ケース：70個入り  
冷凍賞味期限：製造後100日 JANコード：4904730906563

## Nチョコチップパイ



焼成例



チョコチップを対生地の12%配合。ザクッとした食感・チョコチップの甘さが楽しめる、シート形状の生地です。

品番 186

1個：約130g ケース：76個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730901865

## ペストリー・パイ・クロワッサン

様々な用途に対応できる、多様な油脂配合・形状の生地

### パイシート 65



焼成例



シンプルな味わいのシート形状のパイ生地。  
惣菜系にもスイーツ系にもおすすめです。

品番 875

1個：約65g ケース：144個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730008755

### ホーンパイ



焼成例



ざっくりとした食感が特長のパイ。シンプルな味わいで、組み合わせるフィリングの味を引き立てます。生地表面にカット入り。

品番 663

1個：約44g ケース：140個入り  
冷凍賞味期限：製造後60日 JANコード：4904730206632

### Nメッシュパイ生地



焼成例



ほんのり甘く、サクッと軽い食感のパイ生地。メッシュ状の切込みが入っているため、中のフィリングを見せる事が可能です。

品番 873

1個：約102g ケース：63個入り  
冷凍賞味期限：製造後70日 JANコード：4904730908734

## 菓子パン

包あん・成型済み生地、スイーツやピザにも活用できる生地

### TFチョコチップスコーン生地



焼成例



バターミルクパウダーを配合したほんのりミルク風味の生地にチョコチップを練り込みました。チョコチップは対生地の約16.7%配合。

品番 512

1個：約280g ケース：32個入り  
冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730205123

### RNバナナとくるみのマフィン生地



焼成例



全粒粉を加え、バナナペーストを練りこんだ自然の甘さのマフィン生地（絞り生地）。バナナの香りが特長です。

品番 839

1袋：約920g（下限値） ケース：6袋入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730408395

## クランベリークッキー生地

25年6月新発売



焼成例



全粒粉入りで香ばしい生地にクランベリーとくるみを混ぜ込みました。

品番 194

1個：約65g ケース：120個入り  
冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730001947

## アールグレイクッキー生地

25年6月新発売



焼成例



全粒粉入りで香ばしい生地にアールグレイ茶葉とホワイトチョコを混ぜ込みました。

品番 211

1個：約60g ケース：120個入り  
冷凍賞味期限：製造後120日 JANコード：4904730102118

## 角ピザ生地24

焼成例



ソフトな食感で少し甘く仕上げた、シート形状のパンピザ用生地です。

品番 224

1個：約121g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後140日 JANコード：4904730002241

## サンライズ24

焼成例



ほんのり甘く、口溶けの良い生地に、カリッとした食感のビス生地をかぶせました。

品番 230

1個：約80g ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730802308

## RNツブアン

焼成例



しっとりとした生地で自家製粒あんを包みました。  
白ごまをトッピングしました。

品番 514

1個：約93g（フィリング重量：約40g） ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後50日 JANコード：4904730005143

## RNコシアン

焼成例



しっとりとした生地で自家製こしあんを包みました。  
ケシの実をトッピングしました。

品番 430

1個：約93g（フィリング重量：約40g） ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後50日 JANコード：4904730004306

## FJミルクパン生地N

焼成例



ミルクを配合した、ほんのりと甘さのある生地です。そのままで食事用パンに、また甘い素材と組み合わせて菓子パンにもおすすめです。

品番 804

1個：約42g ケース：180個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730908048

## ブリオッシュ60

焼成例



卵とバター等の油脂を配合した、サククリとした食感・バターの風味が特長です。

品番 439

1個：約60g ケース：120個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730804395

# ドーナツ

ベーシックな品揃えに対応した生地

## TF カレーパン生地

25 年 7 月新発売



フライ例



焼成例



シンプルで歯切れの良い生地に、自家製のほんのりスパイスが効いたコクのあるカレーを包みました。

品番 232

1個：約93g（フィリング重量：38g） ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後60日 JANコード：4904730102323

## RN リング



フライ例



シンプルな味わい・ソフトな食感の、プレーンなイーストドーナツです。リング形状に成型済みです。

品番 802

1個：約45g ケース：144個入り  
冷凍賞味期限：製造後50日 JANコード：4904730008021

## TF アンドーナツ生地



フライ例



北海道十勝産小豆100%の“自家製粒あん”を、ソフトな食感の生地で包みました。

品番 715

1個：約105g（フィリング重量：約45g） ケース：80個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730207158

## RN ツイスト（プレーン）



フライ例



シンプルな味わい・ソフトな食感の、プレーンなイーストドーナツです。ツイスト形状に成型済みです。

品番 623

1個：約45g ケース：132個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730006232

## N 紫いも ボール



フライ例



もちもちとした食感の生地で、紫芋あんを包みました。冷凍のままフライ可能です。

品番 180

1個：約40g（フィリング重量：約14g） ケース：180個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730101807

## タマゴドーナツ 24



フライ例



たまご風味が特長の、サククリとした食感のケーキドーナツ。ほんのりとした甘さです。冷凍のままフライ可能です。

品番 294

1個：約40g ケース：168個入り  
冷凍賞味期限：製造後90日 JANコード：4904730202948

## RNペンシルパウンド800g×6



ケーキのように、焼き上がりがソフトな絞り生地。  
甘いタイプの生地の上に絞って焼成する等、様々な商品作りにおすすめです。

品番 236

1袋：約800g（下限値） ケース：6袋入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730002364

## アーモンドクリーム



アーモンドプードル・ラム酒を配合した、焼き上がりがソフトで、コクのある絞り生地。  
デニッシュ・クロワッサン生地とも良く合います。

品番 527

1袋：約800g（下限値） ケース：4袋入り  
冷凍賞味期限：製造後180日 JANコード：4904730605275

## 24北海道ミルクカスタード500



北海道産濃縮乳・北海道産クリーム・マダガスカル産バニラシードを配合した、カスタードクリーム。  
解凍して、そのまま使用できます。

品番 22872

1袋：約500g（下限値） ケース：9袋入り  
冷凍賞味期限：製造後60日 JANコード：4904730024014