



業務用サンプルの応募 | 栗ペーストのご紹介 | 球磨栗本舗とは | 個人向けのご注文はこちら | 業務用のご注文はこちら | お問い合わせ

- 栗ペーストが美味しい理由
- 安心・安全について
- 加工技術について
- 販売実績のご紹介

- 球磨栗本舗とは
- 球磨栗ペーストスイーツレシピ
- 特定高齢者に対する表記
- プライバシーポリシー
- サイトマップ

**商品カテゴリー**

● 利平栗ペースト(3)

---

**現在のカゴの中**

商品数: 0点  
 合計: 0円  
 >>カゴの中を見る

お問い合わせはこちらどうぞ

**TEL. 0966-43-7008**  
**FAX. 0966-43-2673**

メールでのお問い合わせ

● 栗ペーストのご紹介

本物の栗の味、風味。  
 全国でも有名な「球磨栗」100%の栗ペーストをお試しく下さい。

栗は秋の旬の味覚です。  
 収穫時期は8月下旬～10月上旬。

この旬の味覚を長期にわたりご利用頂くために、収穫された栗は産地の衛生的な工場で新鮮なまま風味良好な栗ペーストとして仕上げました。  
 栗は、茹でるとその風味が抜けしてしまうため、専用のボイル釜でスチームし、ペーストにすることにより、普通の栗ペーストに比べ、栗本来の風味を長期にわたって味わうことができます。

お子様の素材、また、お料理の素材として、食店のオリジナルなレシピにお加えください。  
 産地直送で、日本国内1ヶ所からお届けいたします。



● 製品規格

●品名	栗ペースト																
●使用原料及び産地	国産栗(熊本県球磨管内産)																
●原材料名	栗、砂糖(上白糖)																
●内容量	2kg(ログラム)																
●保存方法	-18℃以下で保存																
●凍結前加熱の有無	加熱してあります																
●加熱処理の必要性	そのままお召し上がりください。																
●使用上の注意	解凍したものは、速やかにご使用ください。 一旦解凍したものの再凍結は、品質が変わることがありますので、注意ください。																
●製造者の許可・認定等	熊本県 390号 菓子製造業 熊本県 391号 食品の冷凍または凍結業 日本冷凍食品協会 日本冷凍食品認定工場1452号																
●特徴	収穫出荷された栗も、新鮮な内に産地工場で加工します。 栗の實を蒸ごして加熱し、なめらかな食感とした製品です。																
●販売者	株式会社クマレイ 熊本県球磨郡湯前町101-1																
●製造者	株式会社クマレイ 熊本県球磨郡湯前町101-1																
●Bx46%成分値	<table border="1"> <tr> <td>水分</td> <td>100g当たり</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>167kcal</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>58.4g</td> </tr> <tr> <td>タンパク質</td> <td>3.5g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.6g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>36.7g</td> </tr> <tr> <td>灰分</td> <td>0.8g</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC</td> <td>26mg</td> </tr> </table>	水分	100g当たり	エネルギー	167kcal	水分	58.4g	タンパク質	3.5g	脂質	0.6g	炭水化物	36.7g	灰分	0.8g	ビタミンC	26mg
水分	100g当たり																
エネルギー	167kcal																
水分	58.4g																
タンパク質	3.5g																
脂質	0.6g																
炭水化物	36.7g																
灰分	0.8g																
ビタミンC	26mg																



●微生物基準  
及び検査方法

食物繊維	6.6g	
一般細菌数	10万以下	食品衛生検査指針
大腸菌群	陰性	同上
大腸菌	陰性	同上
サルモネラ	陰性	同上
黄色ブドウ球菌	陰性	同上

●生産者のご紹介



蔵座 国英さん  
球磨郡水上村湯山358

心を込めて栗作りに励んでいます。

球磨の栗は全国的に有名ですが、『丹沢がつくば栗産地』を作っています。色が赤、粒があるのが特徴で加工用に適した品種です。

良い栗をつけるために剪定と施肥を適切に行い、また台風対策にも万全を期し、低農薬での栽培を行っています。品質の良い球磨の栗を全国の方へお届けしたいと思っています。



印刷する

**産地直送**



球磨栗100%  
**「球磨栗ペースト」**

洋菓子・和菓子・お料理に最適な、球磨栗100%の栗ペーストです。スイーツやお料理にお試しください。お客様のレシピに広がり生まれます。

**限定**

洋菓子店様  
和菓子店様  
料理店様

**サンプル進呈**

ご希望のお客様に、球磨栗ペースト100g入りサンプルを差し上げています。下記のフォームからご応募ください。

**サンプルに応募する**

お買い求めのお客様は、「お問い合わせフォーム」ボタンからお問い合わせください。

[お問い合わせフォームへ](#)

●お電話でのご注文

**TEL.0966-43-7008**

●FAXでのご注文

**FAX.0966-43-2673**

FAX用紙のダウンロード

ご注文・お問い合わせは

TEL.0966-43-7008 FAX.0966-43-2673



↑ ページの先頭へ