

sorbet



株式会社 エフ・エム・アイ

東京 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03 (5561) 6521
大阪 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06 (6969) 9393

□営業所

札幌 〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011 (813) 8651
仙台 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022 (238) 5711
名古屋 〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052 (361) 7891
広島 〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082 (876) 1855
福岡 〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092 (481) 2931

□サービスステーション

盛岡 〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019 (648) 5390
北陸 〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076 (243) 7810
四国 〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875 (57) 5161
鹿児島 〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099 (263) 8281
沖縄 〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098 (963) 9324
東京修理工場
〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03 (5819) 1280

<http://www.fmi.co.jp/>

©2016.08

gelato

Gelato Ingredient Handbook

ジェラート&シャーベット食材ガイドブック



gelato&sorbet

**イタリア文化として、
ジェラートの魅力をトータルでお届けするのがFMIです。**

私どもは創業以来45年の間「食文化の発展に貢献すること」を第一に、豊かな食文化の創造に取り組んできました。オリジナリティの高い商品や独自のシステム開発、そしてサービスの提供を通じて、皆様方のフードビジネスへの挑戦や新しいビジネスモデルにお役にたてたら…。それが、私たちの変わらない願いです。その代表的な取り組みのひとつに、イタリアンジェラートの魅力を広く日本の皆様にご紹介することがあります。1984年から始めたイタリア製ジェラート機器の販売や輸入をきっかけに、ジェラートに必要な安定剤や乳化剤、伝統的なペースト類といった食材もトータルにご案内。イタリアンジェラートのおいしさのPRに努めてきました。食材のすべてはイタリア全土から選りすぐりのメーカーのものを厳選。最高品質のものをお届けいたしております。実りのある食文化の普及を願う私たちだからこそ提案できる素晴らしいイタリアンジェラーの世界を、おひとりでも多くの方に触れて頂けたらと思います。

おいしさの決め手は牛乳、生クリーム、フルーツ。 すべてにおいて最高品質の新鮮な食材で仕上げること。

ジェラートとは、イタリア語でいうアイスクリームの総称です。日本やアメリカでは、アイスクリームには乳脂肪分や無脂乳固形分の規格がありますが、イタリアには区別はありません。ただ一般的に言えば、ミルクタイプのジェラートは低脂肪（乳脂肪分6%前後）で、さっぱりとしたクリーミーな味わいが特長のヘルシーアイスクリームの総称です。シャーベットは季節の果実等を使い、清々しくすっきりとした味わいが魅力です。どちらのタイプも新鮮な果実やミルク、卵などで作るものですから、素材の善し悪しが味に大きく影響します。そこで私たちがお届けするジェラート用食材は、すべて吟味を重ねたハイクオリティにこだわったものばかり。豊潤さ、まろやかなコク、フルーティな香りなど、卓越したおいしさを実感していただけます。



乳製品の製造メーカーとして
数少ないEU証明を得た
イタリアを代表する企業

コンプリタル社は、ジェラート店、および菓子パンメーカーのために、半処理された食料を製造するイタリアを代表するトップメーカーです。先進のおいさを常に追い求め、開発・研究に情熱を費やす姿勢には定評があります。新しい安定剤の適用や代替製品の開発、新製品のトレンドは、いつもコンプリタル社から発信。ホットジェラートや野菜のジェラートベースの開発、および新風味の研究にいつも余念がありません。歴史あるジェラートの世界に、おいしい新風を巻き起こす食材製造メーカーこそ、棍プリタル社なのです。



昔ながらに愛され続ける
トラディショナルペーストの
老舗がトルナルバ社です

イタリアでは、昔から食べ継がれるジェラートのクラシックメニューとして、ジャンドゥーヤ、コベルトゥーラ、そしてマロングラッセのジェラートがあります。それらはどこのジェラテリアに行っても見かける、いわば国民的な定番メニュー。その大半のジェラテリアで、トルナルバ社のトラディショナルペーストが使用されているといっても過言ではありません。味の確かさと安全性、伝統を大切にしたい変わらないおいしさ。それを提供してくれるメーカーとして、イタリア国民に広く認められ、愛されているのがトルナルバ社です。



イタリア製菓業界で老舗の
リーディングカンパニー。
ISO取得のジュソー社

1919年の創立以来、品質の高い製菓関連商品の製造と輸出を行っているのが、ジュソー社です。長い食文化の中で形成された伝統の味を重んじながら、進取の気質も忘れない。その姿勢でペースト類の製造も工場管理から見直し、また販売後のアフターサービスにも重点を置くことで、2002年には見事ISOの取得をかなえました。徹底した品質管理で、安全性も味のバランスも最高峰のジェラート食材を製造。そして顧客へお届けする。そんなジュソー社の夢と理想は、私どもFMIも共感するとともに姿勢を同じくします。

COMPRITAL s.r.l

イタリア・コンプリタル社のアイスクリーム乳化安定剤（ジェラート用）、
シャーベット安定剤（ジェラート用）

ミルクベース
(アイスクリーム乳化安定剤)



MILK BASE E

脂肪を分解し
なめらかな仕上がりに



内容量（1袋）：1.5kg
販売単位：1.5kg×6袋/箱

シャーベットベース
(シャーベット安定剤)



SORBET BASE E

分離を抑え
保形性を高める



内容量（1袋）：1.5kg
販売単位：1.5kg×6袋/箱

TORRONALBA s.r.l

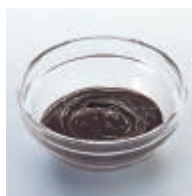
イタリア・トルナルバ社のトラディショナルペスト（ジェラート用）

ジヤンドゥーヤ



GIANDUJA

ヘーゼルナッツ風味の
イタリアの伝統的なチョコ



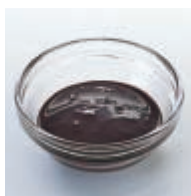
内容量（1袋）：5kg/1缶
販売単位：5kg

コベルトゥーラ



COBERTURA

口溶けのよい
チョコチップに



内容量（1袋）：5kg/1缶
販売単位：5kg

バスタマロングラッセ



MARRON GLACE

バニラで煮た甘い香り
マロングラッセ粒入り



内容量（1袋）：5kg/1缶
販売単位：5kg

GIUSO

イタリア・ジューソー社のフルーツペスト（ジェラート用）

バナナペスト



BANANA

ミルクとの
相性は抜群



内容量（1袋）：3kg
販売単位：3kg×2缶/箱

ココナッツペスト



COCONUT

ココナッツミルクの
さわやかな味わい



内容量（1袋）：3kg
販売単位：3kg×2缶/箱

ザバリオーネペスト



ZABAGLIONE-EGG

マルサラワインと卵黄の
イタリア伝統の味



内容量（1袋）：2.5kg
販売単位：2.5kg×2缶/箱

ストロベリーペスト



STRAWBERRY

定番のイチゴテイストは
アレンジに最適



内容量（1袋）：3kg
販売単位：3kg×2缶/箱

ブルーベリーペスト



BLUEBERRY

ミルクにもヨーグルトにも
ベストマッチ



内容量（1袋）：3kg
販売単位：3kg×2缶/箱

ラズベリーペスト



RASBERRY

女性に人気NO. 1の
果実味が格別



内容量（1袋）：3kg
販売単位：3kg×2缶/箱

COMPRITAL



牛乳・生クリームの風味を生かした
シンプルなベース

ホワイトベース

牛乳	695g
生クリーム	115g
脱脂粉乳	30g
グラニュー糖	150g
乳化安定剤(ミルクベース)	10g
合計：1,000g	

- ◎作り方
- ① 脱脂粉乳、グラニュー糖、乳化安定剤(ミルクベース)をボウルの中でよく混ぜておく。
(1・2・3)
 - ② 鍋に牛乳を入れ火にかけ、①を少しずつ加え、良く混ぜながら、90℃になったら火をとめる。
 - ③ ②に生クリームを加え冷水で冷す。



White cream



White cream



Vanilla



Vanilla



卵黄を使用した
カスタード風味のベース

イエローベース

牛乳	705g
生クリーム	75g
脱脂粉乳	30g
グラニュー糖	150g
乳化安定剤(ミルクベース)	10g
卵黄	30g
合計：1,000g	

- ◎作り方
- ① 脱脂粉乳、グラニュー糖70g、乳化安定剤(ミルクベース)をボウルの中でよく混ぜておく。
 - ② 卵黄とグラニュー糖80gを別のボウルの中でよく混ぜておく。
 - ③ 鍋に牛乳を入れ火にかけ、①を少しずつ加え、良く混ぜながら、90℃になったら火をとめる。
 - ④ ③に②を混ぜながら少しずつ加え、つづいて生クリームも加え、冷水で冷す。

TORRONALBA



Italian chocolate



Kiss



Italian chocolate



キッス
Kiss

イエローベース	1,000g
ジャンドゥーヤペースト	80～100g
コベルトゥーラペースト	75g
ヘーゼルナッツホール	75g

©作り方
イエローベースにジャンドゥーヤペーストを加え、ミキサーにかけ、フリーザーに入れる。出来上がったアイスをバットに取り出し、湯煎で溶かしたコベルトゥーラをかけ、固まったらヘーゼルナッツホールを加えてよくかき混ぜる。



イタリアン
チョコレート
Italian chocolate

イエローベース	1,000g
ジャンドゥーヤペースト	80～100g

©作り方
イエローベースにジャンドゥーヤペーストを加え、ミキサーにかけ、フリーザーに入れる。

TORRONALBA



コベルトゥーラ
Cobertura

ホワイトベース	1,000g
コベルトゥーラペースト	80～100g

◎作り方
ホワイトベースにコベルトゥーラペーストを加え、フリーザーに入れる。出来上がったアイスをバットに取り出し、湯煎で溶かしたチョコレートをかけ、チョコレートが固まったらへらでかき混ぜる。



Cobertura



Marron glace



パスタマロングラッセ
(マロングラッセ粒入りペースト)
Marron glace

イエローベース	1,000g
パスタマロングラッセペースト	80～100g

◎作り方
イエローベースにパスタマロングラッセペーストを加え、フリーザーに入れる。

GIUSO



Banana milk



Coconut



バナナミルク
Banana milk

イエローベース	1,000g
バナナペースト	80~100g

©作り方
イエローベースにバナナペーストを加え、フリーザーに入れる。



ココナッツ
Coconut

ホワイトベース	1,000g
ココナッツペースト	80~100g

©作り方
ホワイトベースにココナッツペーストを加え、良く混ぜてからフリーザーに入れる。

GIUSO



ザバリオーネ
Zabaglione

イエローベース	1,000g
ザバリオーネペースト	80～100g

◎作り方
イエローベースにザバリオーネペーストを加え、
良く混ぜフリーザーに入れる。

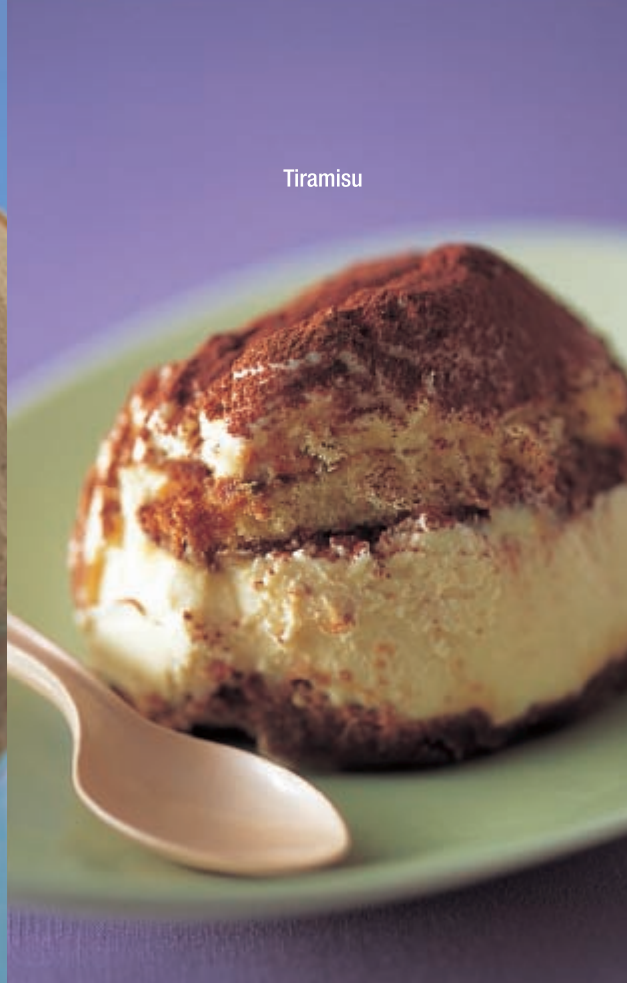


Zabaglione

Zabaglione



Tiramisu



Tiramisu



ティラミス
Tiramisu

イエローベース	1,000g
ザバリオーネペースト	80～100g
スポンジケーキ (17×12×0.5cm)	2枚
コーヒーシロップ	少々
ココアパウダー	少々

◎作り方
イエローベースにザバリオーネペーストを加え、
良く混ぜフリーザーに入れる。出来上がったアイ
ス1／3をバットに取り出し、コーヒーシロップを
ふくませたスポンジケーキを上のにのせる。これを
2回くり返し、仕上げにココアパウダーをかける。

GIUSO



ストロベリーミルク
Strawberry milk

ホワイトベース	1,000g
ストロベリーペースト	80～100g

◎作り方
ホワイトベースとストロベリーペーストを混ぜ合わせ
フリーザーに入れる。



Strawberry milk



Strawberry milk

Strawberry yogurt



Strawberry yogurt



ストロベリーヨーグルト
Strawberry yogurt

ホワイトベース	500g
プレーンヨーグルト	500g
グラニュー糖	75g
ストロベリーペースト	80～100g

◎作り方
プレーンヨーグルトとグラニュー糖をミキサーにか
け、ホワイトベースとストロベリーペーストを混ぜ
合わせ、フリーザーに入れる。

GIUSO



ブルーベリーミルク Blueberry milk

ホワイトベース	1,000g
ブルーベリーペースト	80～100g

◎作り方
ホワイトベースとブルーベリーペーストを混ぜ合わせ、フリーザーに入れる。



ブルーベリーヨーグルト Blueberry yogurt

ホワイトベース	500g
プレーンヨーグルト	500g
グラニュー糖	75g
ブルーベリーペースト	80～100g

◎作り方
プレーンヨーグルトとグラニュー糖をミキサーにかけ、ホワイトベースとブルーベリーペーストを混ぜ合わせ、フリーザーに入れる。

Blueberry milk gelato

Blueberry yogurt gelato

Raspberry milk

Raspberry yogurt



ラズベリーミルク Raspberry milk

ホワイトベース	1,000g
ラズベリーペースト	80～100g

◎作り方
ホワイトベースとラズベリーペーストを混ぜ合わせ、フリーザーに入れる。



ラズベリーヨーグルト Raspberry yogurt

ホワイトベース	500g
プレーンヨーグルト	500g
グラニュー糖	75g
ラズベリーペースト	80～100g

◎作り方
プレーンヨーグルトとグラニュー糖をミキサーにかけ、ホワイトベースとラズベリーペーストを混ぜ合わせ、フリーザーに入れる。

COMPRITAL

シャーベットジェラートには欠かせないシロップ シャーベット用シロップベース

水	385g
グラニュー糖	585g
安定剤(シャーベットベース)	30g
合計：1,000g	

- ◎作り方
- ①グラニュー糖と安定剤(シャーベットベース)をボウルの中でよく混ぜておく。
 - ②鍋に水を入れ①を加え、良く混ぜながら90℃になったら火を止める。
 - ③沸騰直前で火を切り、氷水などで常温になるまでかき混ぜながら冷やす。

Orange sorbet

Kiwi sorbet



オレンジシャーベット Orange sorbet

オレンジ果汁	400g
レモン果汁	30g
シロップ	340g
水	230g

- ◎作り方
- 1／2にカットしたオレンジと、レモンをしぼり、他の素材を混ぜ合せ、フリーザーに入れる。



キウイシャーベット Kiwi sorbet

キウイ	250g
レモン果汁	20g
シロップ	360g
水	370g

- ◎作り方
- 素材を混ぜ合わせ、フリーザーに入れる。

COMPRITAL

シャーベットジェラートには欠かせないシロップ シャーベット用シロップベース

水	385g
グラニュー糖	585g
安定剤(シャーベットベース)	30g
合計：1,000g	

- ◎作り方
- ①グラニュー糖と安定剤(シャーベットベース)をボウルの中でよく混ぜておく。
 - ②鍋に水を入れ①を加え、良く混ぜながら90℃になったら火を止める。
 - ③沸騰直前で火を切り、氷水などで常温になるまでかき混ぜながら冷やす。

Orange sorbet

Kiwi sorbet



オレンジシャーベット Orange sorbet

オレンジ果汁	400g
レモン果汁	30g
シロップ	340g
水	230g

- ◎作り方
- 1／2にカットしたオレンジと、レモンをしぼり、他の素材を混ぜ合せ、フリーザーに入れる。



キウイシャーベット Kiwi sorbet

キウイ	250g
レモン果汁	20g
シロップ	360g
水	370g

- ◎作り方
- 素材を混ぜ合わせ、フリーザーに入れる。