



屏榮食品グループ



PING ROUN PRODUCTS CO., LTD

Add: No.4 Gongyehuan Rd., Pingtung City,
Pingtung County 900, Taiwan.
Tel: +886-8-722-8866
Website: <http://www.pingroun.com.tw/>
Since 1970



屏榮食品グループ

1970年設立

解凍即食品 | 冷凍調理品 | 冷凍饅蒲焼

食品業界に専念する 安全、安心を強調する



FOSHAN SHUNDE PINGROUN FOOD CO., LTD

Add: No.1 Lebei Rd, Lelui Town, Shunde
District, Foshan City, Guangdong Province, China.
Tel: +86-757-25565205
Website: <http://www.pingroun.cn/>
Since 1994



BINH VINH SAIGON FOOD CO., LTD

Add: C4-5 Lot, Street D4, Tan Phu Trung
Industrial Zone, Tan Phu Trung Commune, Cu Chi
District, HCM City.
Tel: +84-8-3796-2888
Website: <http://binhvinhsaigon.com.vn/>
Since 2007



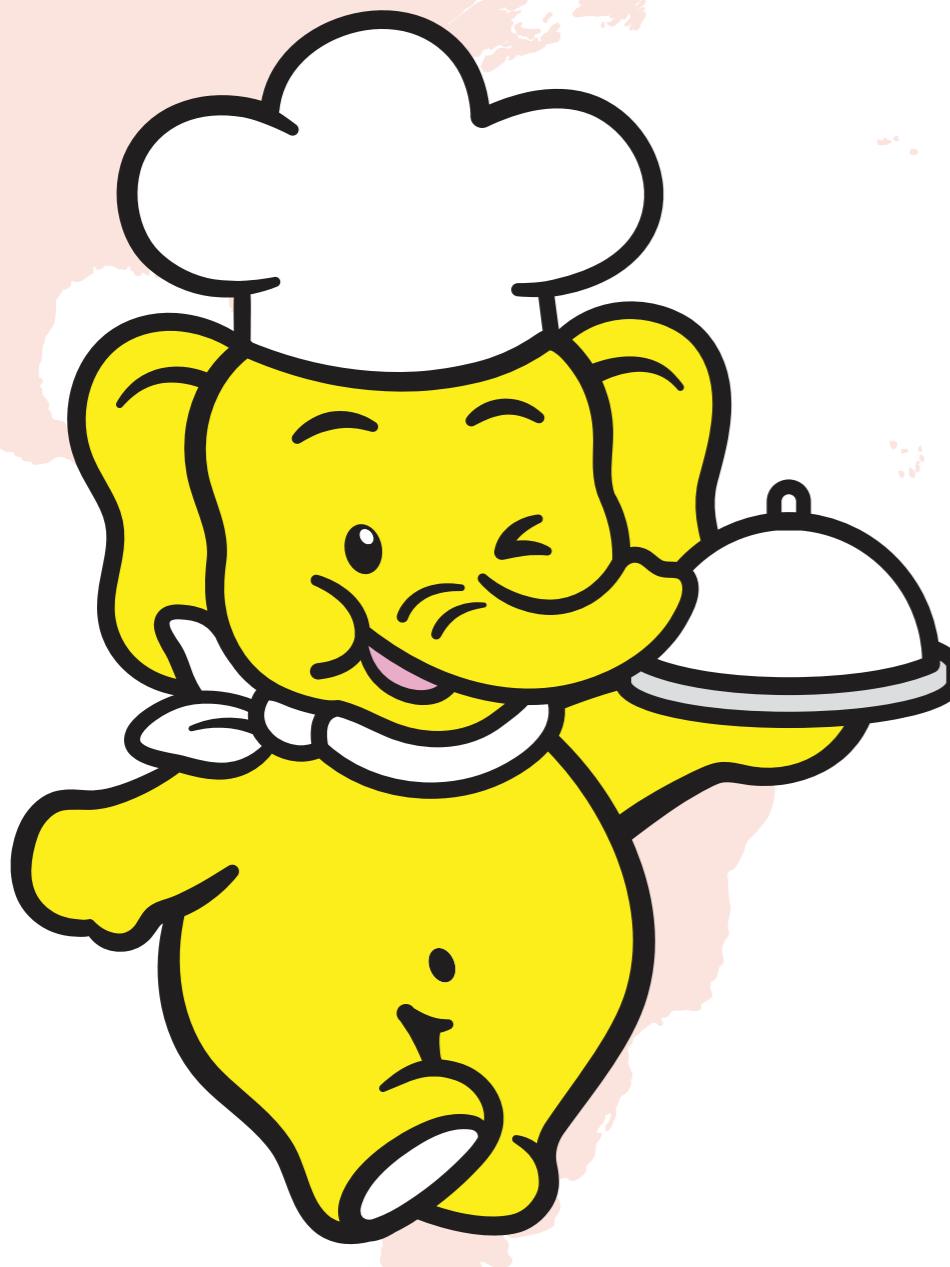
PT. PINGROUN FOOD JAKARTA

Add: Kawasan Industri Lippo Cikarang, Delta
Silicon I, Jl. Akasia I block A8 no. 5A, Cikarang Selatan.
Tel: +62-21-503-03555
Since 2016



CONTENTS

屏栄美食目次



目次

会社案内

会社案内	3
屏栄ブランド	4
グローバルネットワーク	5
歴史沿革	6
品質保証	7
研究開発&革新	8

主な取引先

主な取引先	9 - 10
-------	--------

冷凍鰻蒲焼

鰻蒲焼き	11
鰻白焼き	
鰻蒲焼スライス寿司用	
鰻定食パック	
鰻カット（蒲焼/白焼）	12
鰻串蒲焼（略ポン半串）	
鰻の肝焼き	
鰻蒲焼きざみ	

冷凍調理品

水晶海老蒸し餃子	13
キング海老蒸し餃子	
一口海老餃子	
スミイカ蒸し餃子	14
力ニ海鮮蒸し餃子	
翡翠海老蒸し餃子	
海老焼き餃子	
海老ポテト	15
海老ワンタン	
タイ風海老揚げ餅	
チーズ春巻き	16
野菜春巻き	
海老スティック春巻き	

ココナツミルク巻き	NEW	17
ミルク巻き		
海老湯葉巻き		

ニヨニヤ風山芋巻きフライ	18
かぼちゃクリーム巻き	
海鮮網皮巻き	

タロイモ錦糸巻き	19
マンゴー錦糸巻き	
ドリアン錦糸巻き	
シーフード錦糸巻き	

タロイモ餅揚げ	NEW	20
黒糖餅揚げ		
ゴマ餅揚げ	NEW	

黄金南瓜揚げ餅	NEW	21
小豆ゴマ団子	NEW	
サクとろチーズボール		

タロイモボール揚げ	22
黒糖ボール揚げ	
ココナツタピオカ団子揚げ	

ドリアンボール	23
おさつボール揚げ	
タロイモリング	

タロイモ揚げ	NEW	24
カボチャ揚げ		
ドリアン揚げ		

解凍即食品

氷心甘柿	NEW	25
氷心大福（黒糖タピオカ）	NEW	
雪大福（ブルーベリーチーズ）	NEW	
雪大福（カプチーノ）	NEW	

雪大福（マンゴー/抹茶/チョコレート）	26
---------------------	----

クッキーシュー (タイミルクティー)	NEW	27
-----------------------	-----	----

クッキーシュー (カスタード/チョコレート/コーヒー)		
--------------------------------	--	--

ミルクシュークリーム	NEW	28
------------	-----	----

チーズタルト		
チョコレートタルト		

雪天使 (抹茶小豆/いちご/マンゴー/チョコレート)	29
-------------------------------	----

ココナツ水晶餅 (カスタード/いちご/抹茶/チョコレート)	30
----------------------------------	----

会社案内

屏栄は1970年より設立され、鰻養殖と加工から起業しました。最初の工場は屏東市に開設されました。1994年より屏栄は海外市場を開拓するため、最初に中国市場へ参入し、その後、広東省の順徳を生産拠点として、高品質の鰻蒲焼の供給から事業を展開していました。2000年に台湾にて冷凍食品事業を始め、中国市場をメインにして経営戦略を制定したため、今まで、主な大都市にて40ヶ所の販売拠点を設立しました。

現在、屏栄は13ヶ所の専門的な食品生産拠点を有しております。台湾屏東・台湾桃園・台湾新竹・ベトナムホーチミン、インドネシアジャカルタ・広東省順徳区・広東省広州市・江西省南昌市・河南省鄭州市・四川省成都市・天津武清区・湖北省武漢市にあります。

屏栄は食品産業を中心として、多角化の運営策略を取っております。商品を広範囲にカバーしており、冷凍鰻蒲焼、水産加工品、冷凍スイーツ、常温食品（月餅、パン、洋風ベーカリー）、コンビニ向けのOEM食品などを多様なカテゴリーを持っております。

それに限らず、屏栄グループは”Aron（阿諾）”・”Gu Yue Zhai（古越齋）”・”La Feve（洛菲爾）”・”Pingroun Unagi（屏栄蒲焼鰻）”のブランドを創立し、業界で好評されました。特に”Aron”は2016年に広東省知名商標を授受し、“屏栄鰻蒲焼”は台湾水産金品賞を10年連続受賞されております。

鰻白焼き、水晶海老蒸し餃子、雪大福（マンゴー）は国際的A.A Taste Awardsで受賞された二つ星と三つ星

現在も、屏栄は食品分野を広げるために、より健康、安心、安全の食品を数多くの消費者に支持して頂けますよう日々努力し続けております。

屏栄生産基地



広東順徳



江西南昌



四川成都



河南鄭州



天津武清



湖北武漢



広東広州



四川蒲江



台湾屏東



台湾桃園



台湾新竹



ベトナムホーチミン



インドネシア
ジャカルタ

屏栄ブランド

屏栄会社は食品業界の製造・販売に専念しており、製品の種類は鰻蒲焼、蒸し類、揚げもの、デザート、パン・スイーツ、月餅など、全温度帯の製品を取り扱っています。

ブランドには「屏栄鰻蒲焼」「阿諾冷凍食品」「ベトナム鰻蒲焼」「La Feveベーカリー」などがあり、いずれも業界内で広く認知されているブランドです。



阿諾冷凍食品ブランド



La Feve ベーカリーブランド



屏栄鰻蒲焼ブランド



ベトナム鰻蒲焼ブランド

グローバルネットワーク



- 生産基地
- 営業販売拠点

55 年の経験を持っている専門会社である。

13箇所の専門的な生産基地を持ち、より安心、安全の食品を提供可能。

46箇所の販売拠点を設立、台湾、中国、ベトナム、インドネシアにいる。

2つのLa Feveベーカリー店舗を展開。

3つの屏栄食品体験ストアを展開。

2つの屏栄坊店舗を展開。



歴史沿革



品質保證

より安心、安全、健康的な食品を提供するために、品質管理部門の中で原材料入荷検査、IPQC検査、検査センターと書類管理センターを設立しました。

最新の分析検知設備を持っているだけではなくて、検査センターにて専門の訓練を受けたスタッフらがロット毎の原材料、半製品、完成品に対して厳しい抜き取り検査を行っております。

冷凍調理食品、冷凍日本大福を管理し、間食及び月餅などもメイン商品として、種類も味も多いためです。



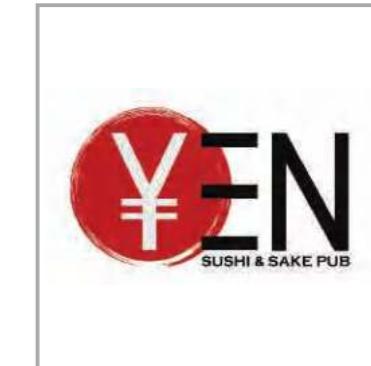
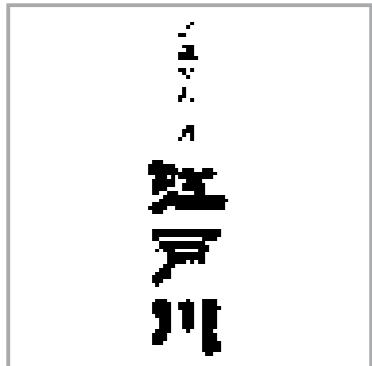
研究開発&革新

革新が会社発展の原動力である。

優秀な人材を募集しながら、そして食品の専門家から指導してもらって、より高品質、安全、健康的な商品を開発しております。

他方、当社は革新的なアイデア、最新の製法、安全性の高い原材料の使用方法などを教授していただくため、台湾及び海外から専門家を招いて、食品業界のパイオニアとして永続的に新商品の開発を日々研究しております。

主な取引先



主な取引先

うなぎ

厳選された鰻は泥臭さがなくてソフトな肉質で最上の口溶感を味わえます。鰻は栄養を豊富に含み、ハイクラスの品質として素晴らしい食感で海外各地で好調販売しています。



鰻蒲焼

ジャボニカ種TW ロストラータ種CN ピカラ種ID

規格

30-70P・5kg/パック・2パック/10kg/カートン

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ3~5分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年



鰻白焼き

ジャボニカ種TW ロストラータ種CN ピカラ種ID

規格

30-70P・5kg/パック・2パック/10kg/カートン

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ3~5分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年



鰻蒲焼スライス寿司用

ジャボニカ種TW ロストラータ種CN ピカラ種ID

規格

6g/8g/10g/12g/枚・20枚/トレー

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ3~5分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年



鰻定食パック

ジャボニカ種TW ロストラータ種CN ピカラ種ID

規格

100g/パック・100パック/カートン

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ2~3分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年



うなぎ

厳選された鰻、柔らかい食感が特徴です。独製の蒲焼ソースをかけて、たまらない香りが食欲をそそります。様々な規格を提供し、ご要望や調理方法に応じて、様々な鰻蒲焼商品を選べる



鰻カット(蒲焼、白焼き)

ジャボニカ種TW ロストラータ種CN ピカラ種ID

規格

蒲焼: 100g/枚・100枚/カートン
白焼き: 85g×5枚 (15枚/セット)

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ2~3分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年

① ②



鰻串蒲焼(略ポン半串)

ジャボニカ種TW ロストラータ種CN ピカラ種ID

規格

30g/本・300本/9kg/カートン
30g/本・5本/パック・60パック/カートン

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ2~3分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年



鰻の肝焼き

ロストラータ種CN

規格

30g/本・300本/9kg/カートン

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ2~3分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年



鰻蒲焼ざみ

ジャボニカ種TW ロストラータ種CN ピカラ種ID

規格

500g/パック・20パック/カートン

調理方法

- (1) レンジ: 真空パックを外し、電子レンジ2~3分
 - (2) 湯煎: 真空パックのまま、お湯加熱3~5分
- 保存: 冷凍-18°C/2年



海老餃子

透明感のあるモチモチ皮で甘み豊かなエビ餡を包み、水産で有名なベトナム・カマウ省の厳選新鮮海老をたっぷり使用。海老のプリッとした食感が楽しめ、豚肉不使用でハラール認証済みの安心製品です。



水晶海老蒸し餃子 生 蒸 VN

成分

海老、澱粉、魚すり身、ごま油、調味料

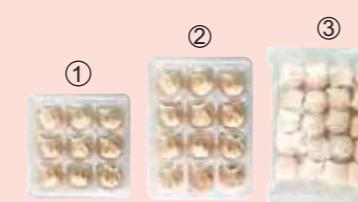
調理方法

解凍せずに水蒸気が出る蒸し器に入れ、中火で11-12分蒸す

保存:冷凍-18°C/1年

規格

① 28g/個・9個/パック・24パック/カートン
② 28g/個・12個/パック・15パック/カートン
③ 28g/個・20個/パック・18パック/カートン



キング海老蒸し餃子 生 蒸 VN

成分

海老、澱粉、魚すり身、ごま油、調味料

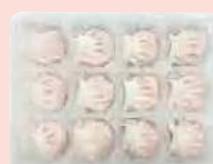
調理方法

解凍せずに水蒸気が出る蒸し器に入れ、中火で11-12分蒸す

保存:冷凍-18°C/1年

規格

25g/個・12個/パック・15パック/カートン



一口海老蒸し餃子 生 蒸 VN

成分

海老、澱粉、魚すり身、ごま油、調味料

調理方法

解凍せずに水蒸気が出る蒸し器に入れ、中火で9-10分蒸す

保存:冷凍-18°C/1年

規格

① 20g/個・25個/パック・18パック/カートン
② 15g/個・40個/パック・18パック/カートン



海老海鮮餃子

厳選された海鮮、海老とカニを魚のすり身と合わせ、海鮮の旨味を存分に味わえる、たまらない旨味です。



スミイカ蒸し餃子 生 蒸 VN

成分

スミイカ、魚すり身、澱粉、ごま油、調味料

調理方法

解凍せずに水蒸気が出る蒸し器に入れ、中火で9-10分蒸す

保存:冷凍-18°C/1年

規格

① 25g/個・9個/パック・24パック/カートン
② 25g/個・12個/パック・15パック/カートン
③ 25g/個・20個/パック・15パック/カートン



カニ海鮮蒸し餃子 生 蒸 VN

成分

海老、魚すり身、カニ、カニかま、澱粉、ごま油、調味料

調理方法

解凍せずに水蒸気が出る蒸し器に入れ、中火で9-10分蒸す

保存:冷凍-18°C/1年

規格

25g/個・12個/パック・15パック/カートン



翡翠海老蒸し餃子 生 蒸 VN

成分

海老、魚すり身、澱粉、ほうれん草、ごま油、調味料

規格

25g/個・20個/パック・15パック/カートン

調理方法

解凍せずに水蒸気が出る蒸し器に入れ、中火で10-11分蒸す

保存:冷凍-18°C/1年



海老焼き餃子 生 焼 蒸 VN

成分

海老、魚すり身、澱粉、野菜、調味料

規格

20g/個・20個/パック・18パック/カートン

調理方法

焼き:解凍せず、フライパンに油塗り中火をかけ、餃子を並べて水を餃子1/3入れ、蓋して7分程蒸し焼き。水がなくなったら蓋開けて1~2分底がきつね色まで弱火で焼き

蒸す:解凍せず、中火で12分蒸す、または沸騰したお湯で10分茹でる

揚げ:解凍してから10~15分、油温170°Cで5~6分揚げる

保存:冷凍-18°C/18ヶ月

未調理

鍋/揚げ点心

(ワンタン/ポテトシリーズ)

様々な外層種類、革新と多様性をもたらします。プリッとした海老と工夫を凝らした皮を合わせ、お客様のご要望に応じて、鍋チーンとレストランチェーンにお薦めです。



NEW!



海老ポテト VN

成分

ジャガイモ、海老、魚すり身、調味料

調理方法

解凍せず、180°Cで4分30秒~5分揚げる

保存:冷凍-18°C/18ヶ月



規格

30g/個・10個/パック・15パック/カートン



海老ワンタン VN

成分

海老、筍、小麦粉、ごま油、調味料

調理方法

解凍せず、沸騰したお湯で3~4分茹でる

保存:冷凍-18°C/1年



規格

10g/個・20個/パック・16パック/カートン



NEW!



NEW!



タイ風海老あげ餅 VN

成分

春巻き皮、海老、魚すり身、タコ、調味料

調理方法

解凍せず、170°Cで4分~5分揚げる

保存:冷凍-18°C/18ヶ月



規格

150g/個・1個/パック・20パック/カートン



揚げ点心

(春巻皮シリーズ)

さくっとした春巻きの皮に、塩味や甘い餡を組み合わせることができ、友達や同僚との食事の際に揚げ物としてぴったり。様々な味のニーズに対応しています。



チーズ春巻き VN

成分

チーズ、牛乳、砂糖、塩

規格

8g/個・15個/パック・24パック/カートン

調理方法

- (1)解凍せず、180°Cで1分~1分20秒揚げる
- (2)エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて180°C5分フライヤー

保存:冷凍-18°C/18ヶ月



野菜春巻き VN

成分

春巻き皮、クズイモ、人参、ごま油、調味料

規格

25g/個・10個/パック・35パック/カートン

調理方法

- (1)解凍せず、180°Cで6分~7分揚げる
- (2)エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200°C11分フライヤー

保存:冷凍-18°C/18ヶ月



海老スティック春巻き VN

成分

海老、春巻き皮、魚すり身、ごま油、調味料

規格

- ① 15g/個・16個/パック・24パック/カートン
- ② 25g/個・10個/パック・35パック/カートン

- ① (1)解凍せず、175°Cで4分30秒~5分30秒揚げる
- (2)エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200°C12分フライヤー
- ② 解凍せず、180°Cで5分~5分30秒揚げる

保存:冷凍-18°C/18ヶ月



揚げ点心 (トースト/湯葉シリーズ)

金色にカリッと揚げたトーストは乳の香りが充満して滑らかな餡と組み合せ。職人精製した湯葉にたっぷりとした海老があり、美味と健康、全年齢層のお客様に向けます。



NEW!



ココナッツミルク巻き

VN

成分
ココナッツミルク、砂糖、小麦粉

規格

① 28g/個・10個/パック・20パック/カートン
② 16g/個・10個/パック・20パック/カートン調理方法
(1) 解凍せず、175°Cで4分~5分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて180°C 8~9分フライヤー

保存: 冷凍-18°C/18ヶ月



ミルク巻き

VN

成分
小麦粉、ミルク、砂糖調理方法
(1) 解凍せず、175°Cで4分~5分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて180°C 8~9分フライヤー

保存: 冷凍-18°C/18ヶ月



規格

① 28g/個・10個/パック・20パック/カートン
② 16g/個・10個/パック・20パック/カートン

海老湯葉巻き

VN

成分
湯葉、海老、魚すり身、イカ、ネギ、調味料

規格

20g/個・10個/パック・35パック/カートン

調理方法
(1) 解凍せず、175°Cで3分~4分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて190°C 15分フライヤー

保存: 冷凍-18°C/18ヶ月



揚げ点心 (網皮シリーズ)

手作りした網皮、塩味や甘い餡を組み合わせることができ、サクッとした皮と濃厚な餡は相性抜群。プリッとした魚すり身と野菜を組み合わせることで、豊かな食感を楽しめます。



ニヨニヤ風山芋巻きフライ

VN

成分

ネットペーパー、山芋、小麦粉、砂糖

調理方法

(1) 解凍せず、170°C 3分~4分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて160°C 10~11分フライヤー

保存: 冷凍-18°C/18ヶ月



かぼちゃクリーム巻き

VN

成分

ネットペーパー、かぼちゃ、バター、砂糖、小麦粉

調理方法

(1) 解凍せず、170°Cで3分~4分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて180°C 10~11分フライヤー

保存: 冷凍-18°C/18ヶ月



規格

25g/個・10個/パック・35パック/カートン



海鮮網皮巻

VN

成分
ネットペーパー、海老、イカ、魚すり身、澱粉、野菜、ごま油、調味料

調理方法

(1) 解凍せず、170°Cで3分~4分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて180°C 10~11分フライヤー

保存: 冷凍-18°C/18ヶ月



揚げ点心

(パン糸シリーズ)

上質なパンの糸を使用し、揚げると黄金色に仕上がり、サクサクと香ばしい食感に塩味や甘い餡と組み合わせることで、独特な外観と食感が完璧に調和します。



タロイモ錦糸巻き VN

成分

パン糸、タロイモ、澱粉、砂糖

規格

25g/個・10個/パック・20パック/カートン



調理方法

- (1) 解凍せず、170°Cで4分~4分30秒揚げる
- (2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200°C12分フライヤー

保存:冷凍-18°C/18ヶ月

マンゴー錦糸巻き VN

成分

パン糸、ドライマンゴー、マンゴージャム、砂糖、澱粉

規格

25g/個・10個/パック・20パック/カートン



ドリアン錦糸巻き VN

成分

パン糸、ドリアン、砂糖、澱粉

規格

25g/個・10個/パック・20パック/カートン



調理方法

- (1) 解凍せず、170°Cで2分30秒~3分30秒揚げる
- (2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200°C12分フライヤー

保存:冷凍-18°C/18ヶ月

海鮮錦糸巻き VN

成分

パン糸、魚すり身、海老、葱、キャベツ、人参、調味料

規格

25g/個・10個/パック・20パック/カートン



揚げ点心

(もち皮シリーズ)

柔らかくもちもちとした食感が特徴。豊かなフレーバーで伝統の味を受け継ぎながら、味覚を満足させ、様々なシーンに適しています。



タロイモ餅揚げ VN

成分

もち米、砂糖、タロイモ、ミルク、パン粉

規格

25g/個・10個/パック・20パック/カートン



調理方法
解凍せず、175°Cで5分~6分揚げる
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



黒糖餅揚げ VN

成分

餅粉、黒糖、パン粉

規格

30g/個・10個/パック・20パック/カートン



調理方法
(1) 解凍せず、170°Cで5分~6分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて180°C12分フライヤー
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



ゴマ餅揚げ VN

成分

もち米、卵、砂糖、ゴマ

規格

23g/個・30個/パック・15パック/カートン



調理方法
解凍せず、175°Cで3分~4分揚げる
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



揚げ点心 (もち皮シリーズ)

外はサクッと、中はふんわり。甘さと塩味のバランスが絶妙で、様々な味の好みに対応でき、栄養と豊かな味わいが楽しめます。



黄金南瓜揚げ餅 VN

成分
もち米、カボチャ、水、砂糖、バター
規格
25g/個・24個/パック・15パック/カートン
調理方法
解凍せず、175度で5分~6分揚げる
保存:冷凍-18℃/18ヶ月



NEW!
★★★



小豆ゴマ団子 VN

成分
もち米、小豆、砂糖、ゴマ
規格
30g/個・10個/パック・20パック/カートン
調理方法
解凍せず、175度で7分~8分揚げる
保存:冷凍-18℃/18ヶ月



サクとろチーズボール VN

成分
餅粉、チーズ、砂糖、ミルク、パン粉
規格
25g/個・10個/パック・20パック/カートン
調理方法
(1) 解凍せず、175度で6分~7分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200℃10分フライヤー
保存:冷凍-18℃/18ヶ月



揚げ点心 (もち皮シリーズ)

柔らかくもちもちとした食感。外はサクッと、中はふんわり。濃厚な味わいが広がり、栄養たっぷりで美味しいです。



タロイモボール揚げ VN

成分
餅粉、パン粉、小麦粉、塩漬け卵黄、タロイモ
規格
25g/個・12個/パック・20パック/カートン
調理方法
(1) 解凍せず、170℃で6分~7分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200℃12分フライヤー
保存:冷凍-18℃/18ヶ月



黒糖ボール揚げ VN

成分
餅粉、黒糖、植物油、ゼラチン、パン粉
規格
25g/個・10個/パック・20パック/カートン
調理方法
(1) 解凍せず、170℃で5分~6分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて180℃11分フライヤー
保存:冷凍-18℃/18ヶ月



ココナツタピオカ団子揚げ VN

成分
餅粉、ココナツミルク、南瓜、ココナツ、粟粉、砂糖、サゴ
規格
25g/個・10個/パック・20パック/カートン
調理方法
(1) 解凍せず、170℃で6分~7分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200℃11分フライヤー
保存:冷凍-18℃/18ヶ月



揚げ点心 (もち皮/タロイモシリーズ)

濃厚な餡とともにもちとした食感が特徴。伝統と革新を調和させ、滑らかで甘い味わいが広がり、忘れられない美味しさを届けます。



ドリアンボール VN

成分
餅粉、ドリアン、さつま芋、パン粉、砂糖、ミルク、ゼラチン

調理方法
(1) 解凍せず、175°Cで6分~7分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200°C10分フライヤー
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



規格
25g/個・12個/パック・20パック/カートン



揚げ点心 (タロイモシリーズ)

新鮮な山芋の千切りでタロイモを包み、外はサクサクとして、中のタロイモ餡が滑らかで柔らかいです。たまらない旨味です。



タロイモ揚げ VN

成分
タロイモ、紫芋パウダー、小麦粉、澱粉、砂糖

調理方法
(1) 解凍せず、170°Cで4分~5分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて160°C14~15分フライヤー
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



規格
30g/個・10個/パック・30パック/カートン



かぼちゃ揚げ VN

成分
タロイモ、カボチャ、小麦粉、澱粉、砂糖

調理方法
(1) 解凍せず、170°Cで5分~6分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて160°C14~15分フライヤー
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



規格
30g/個・10個/パック・30パック/カートン



おさつボール揚げ VN

成分
餅粉、タロイモ、さつま芋、パン粉

調理方法
(1) 解凍せず、175°Cで6分~7分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて200°C10分フライヤー
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



規格
25g/個・12個/パック・20パック/カートン



タロイモリング VN

成分
タロイモ、小麦粉、澱粉、調味料

規格
① 80g/個、外径: 8cm、内径: 5.5cm・60パック/カートン
② 200g/個、外径: 11cm、内径: 8.5cm・12パック/カートン
③ 350g/個、外径: 15cm、内径: 11.5cm・12パック/カートン

① 80g: 常温で20分完全に解凍した後180°Cの油温で5秒揚げ、火を消し、2~3分間じっくり揚げて、サクサクになるまで。
② 200g: 常温で40分完全に解凍した後、180°Cの油温で10秒揚げ、火を消し、3~4分間じっくり揚げて、サクサクになるまで。
③ 350g: 常温で60分完全に解凍した後、180°Cの油温で10秒揚げ、火を消し、4~5分間じっくり揚げて、サクサクになるまで。

保存:冷凍-18°C/18ヶ月

② ③



ドリアン揚げ VN

成分
タロイモ、ドリアン、小麦粉、澱粉、砂糖

調理方法
(1) 解凍せず、170°Cで5分~6分揚げる
(2) エアフライヤー: 解凍せず、油をつけて160°C14~15分フライヤー
保存:冷凍-18°C/18ヶ月



デザート (大福シリーズ)

日本の最新生産技術を導入し、黒糖タピオカ、ブルーベリーチーズ、カプチーノなど多様なフレーバーを取り揃えています。高級スイーツにふさわしい一品です。



NEW!



氷心甘柿 VN

成分

餅粉、砂糖、ミルク、ゼラチン、生クリーム

調理方法

袋外し不要、解凍で約40~50分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

規格

35g/個・10個/パック・12パック/カートン

グローバル
ピュアフレーバー

三つ星



氷心大福(黒糖タピオカ) VN

成分

餅粉、ミルク、ミルクティーパウダー、ゼラチン、タピオカ

調理方法

袋外し不要、解凍で約40~50分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

規格

30g/個・10個/パック・12パック/カートン



雪大福(ブルーベリーチーズ) VN

成分

餅粉、砂糖、チーズ、ブルーベリージャム、ミルク

調理方法

袋外し不要、解凍で約40~50分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

規格

① 30g/個・10個/パック・12パック/カートン
② 30g/個・4個/パック・32パック/カートン
③ 30g/個・60個/カートン

ベジタリアン



雪大福(カプチーノ) VN

成分

餅粉、砂糖、卵、ミルク、ゼラチン、コーヒーパウダー

調理方法

袋外し不要、解凍で約40~50分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

規格

① 30g/個・10個/パック・12パック/カートン
② 30g/個・4個/パック・32パック/カートン
③ 30g/個・60個/カートン

デザート (大福シリーズ)

日本の最新生産技術を導入し、ふんわりとした生地に濃厚でなめらかなムースを重ね、さらに新鮮なジャムを加えることで、豊かな食感に仕上げます。



雪大福(マンゴー) VN

成分

餅粉、澱粉、ドライマンゴー、マンゴージャム、ミルク、生クリーム、砂糖、白チョコレート

調理方法

袋外し不要、解凍で約40~50分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年



雪大福(抹茶) VN

成分

餅粉、澱粉、抹茶パウダー、白チョコレート、ミルク、生クリーム、砂糖

調理方法

袋外し不要、解凍で約40~50分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年



雪大福(チョコレート) VN

成分

餅粉、澱粉、ココアパウダー、黒チョコレート、ミルク、生クリーム、砂糖

調理方法

袋外し不要、解凍で約40~50分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年



デザート (ベーカリーシリーズ)

職人製法を採用して作り上げたサクッとしたクッキー生地に濃厚なカスタード餡を注ぎ、食感が豊富で溶けるような滑らかさがやみつきなる逸品です。



クッキーシュー(カスタード) VN

成分
ミルク、バター、小麦粉、卵、砂糖、塩

規格
① 20g/個・10個/パック・15パック/カートン
② 25g/個・10個/パック・15パック/カートン

調理方法
(1)解凍せず、そのまま食べられます。
(2)オーブン:解凍せず200°Cで
2~3分焼き
(3)エアフライヤー:解凍せず190°Cで
3~5分フライヤ

保存:冷凍-18°C/1年



クッキーシュー(タイミルクティー) VN

成分
小麦粉、卵、タイミルクティーパウダー、練乳、バター

規格
① 20g/個・10個/パック・15パック/カートン
② 25g/個・10個/パック・15パック/カートン

調理方法
(1)解凍せず、そのまま食べられます。
(2)オーブン:解凍せず200°Cで
2~3分焼き
(3)エアフライヤー:解凍せず190°Cで
3~5分フライヤ

保存:冷凍-18°C/1年



デザート (ベーカリーシリーズ)

タルトに濃厚なチーズ/チョコレートを注いで焼き上げたデザートです。タルトがサクサクとして美味しいです。解凍のみで食べれるし、オーブンで焼いたら、味が一層香ばしくなって是非お試してください。



ミルクシュークリーム VN

成分
ミルク、澱粉、卵、砂糖、塩

規格
20g/個・10個/パック・15パック/カートン

調理方法
(1)解凍せず、そのまま食べられます。
(2)オーブン:解凍せず200°Cで
2~3分焼き
(3)エアフライヤー:解凍せず190°Cで
3~5分フライヤ

保存:冷凍-18°C/1年



チーズタルト VN

成分
小麦粉、砂糖、バター、ミルク、チーズ、卵、コーンパウダー

規格
30g/個・10個/パック・12パック/カートン

調理方法
(1)袋外し不要で、解凍約30~40分、食べられます。
(2)袋外し不要で冷凍から冷蔵に移し、約2時間で食べられます。
(3)オーブン:220°Cで3~5分焼き
(4)レンジ:800W, 30秒加熱
(5)エアフライヤー:解凍せず 170°Cで
7~8分フライヤ

保存:冷凍-18°C/1年



クッキーシュー(コーヒー) VN

成分
澱粉、生クリーム、バター、砂糖、卵、ミルク、コーヒー粉末

規格
① 20g/個・10個/パック・15パック/カートン
② 25g/個・10個/パック・15パック/カートン

調理方法
(1)解凍せず、そのまま食べられます。
(2)オーブン:解凍せず200°Cで
2~3分焼き
(3)エアフライヤー:解凍せず190°Cで
3~5分フライヤ

保存:冷凍-18°C/1年



チョコレートタルト VN

成分
小麦粉、砂糖、チョコレート、ミルク、卵、バター、コーンパウダー

規格
30g/個・10個/パック・12パック/カートン

調理方法
(1)袋外し不要で、解凍約30~40分、食べられます。
(2)袋外し不要で冷凍から冷蔵に移し、約2時間で食べられます。
(3)オーブン:220°Cで3~5分焼き
(4)レンジ:800W, 30秒加熱
(5)エアフライヤー:解凍せず 170°Cで
7~8分フライヤ

保存:冷凍-18°C/1年



デザート (もちシリーズ)

もっちりした皮に新鮮なゼリーとは軟らかいスポンジケーキとフレーバムースの混合餡がたっぷり入った大福です。



雪天使(いちご) VN

成分
澱粉、麦芽糖、小麦粉、卵、イチゴジャム、砂糖、ミルク、生クリーム

調理方法
袋外し不要、解凍で約30~40分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

規格
30g/個・10個/パック・20パック/カートン

保存:冷凍-18°C/1年



雪天使(抹茶小豆) VN

成分
澱粉、麦芽糖、小麦粉、卵、小豆、砂糖、生クリーム、抹茶パウダー

調理方法
袋外し不要、解凍で約30~40分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

規格
30g/個・10個/パック・20パック/カートン

保存:冷凍-18°C/1年



雪天使(マンゴー) VN

成分
澱粉、麦芽糖、小麦粉、卵、マンゴージャム、砂糖、ミルク、生クリーム

調理方法
袋外し不要、解凍で約30~40分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

規格
30g/個・10個/パック・20パック/カートン

保存:冷凍-18°C/1年



雪天使(チョコレート) VN

成分
澱粉、麦芽糖、小麦粉、卵、チョコレート、砂糖、ミルク、生クリーム

調理方法
袋外し不要、解凍で約30~40分食べられます

保存:冷凍-18°C/1年

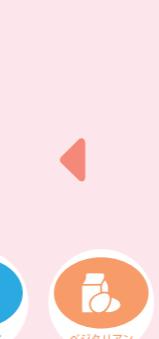
規格
30g/個・10個/パック・20パック/カートン

保存:冷凍-18°C/1年



デザート (もちシリーズ)

ココナッツ糸の香り、透明な水晶皮と組み合わせ、なめらかで濃厚な餡の食感が味わえ、やみつきなる逸品です。



ココナッツ水晶餅(力スター) VN

成分
澱粉、ココナッツ糸、ココナツパウダー、砂糖、ミルク

調理方法
袋外し不要、常温解凍で約30分食べられます。

保存:冷凍-18°C/1年

規格
① 18g/個・9個/パック・24パック/カートン
② 25g/個・10個/パック・20パック/カートン

保存:冷凍-18°C/1年



ココナッツ水晶餅(いちご) VN

成分
澱粉、ココナッツ糸、ココナツパウダー、砂糖、イチゴジャム

調理方法
袋外し不要、常温解凍で約30分食べられます。

保存:冷凍-18°C/1年

規格
① 18g/個・9個/パック・24パック/カートン
② 25g/個・10個/パック・20パック/カートン

保存:冷凍-18°C/1年



ココナッツ水晶餅(抹茶) VN

成分
澱粉、ココナッツ糸、ココナツパウダー、砂糖、抹茶パウダー

調理方法
袋外し不要、常温解凍で約30分食べられます。

保存:冷凍-18°C/1年

規格
① 18g/個・9個/パック・24パック/カートン
② 25g/個・10個/パック・20パック/カートон

保存:冷凍-18°C/1年



ココナッツ水晶餅(チョコレート) VN

成分
澱粉、ココナッツ糸、ココナツパウダー、砂糖、ミルク、チョコレート

調理方法
袋外し不要、常温解凍で約30分食べられます。

保存:冷凍-18°C/1年

規格
① 18g/個・9個/パック・24パック/カートン
② 25g/個・10個/パック・20パック/カートン

保存:冷凍-18°C/1年

