

千葉県産果汁を使用、 濃厚な果実の味わい！



くだものの果汁たっぷり、 果実の味わいをそのまま詰めたペクチンゼリー

千葉県産のいちごとブルーベリーの果汁をふんだんに使用し、ペクチンゼリーにしました。実際のフルーツに近い酸味にこだわり、トロツとした食感で、甘すぎず濃厚な果実の味わいをお楽しみいただけます。色も綺麗で、見た目も可愛く、しかも個包装なので、自分自身の癒しとしてはもちろんのこと、プレゼントや手土産にも、来客時のおやつとしても、幅広く活躍する商品です。もちろん合成着色料や保存料は不使用なので安心です。



千葉の果実ゼリー

原材料 砂糖、水飴、ストロベリー果汁（千葉県産）、ブルーベリー果汁（千葉県産）/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料

内容量 180g

賞味期限 120日

保存方法 常温

フルーツゼリー

ぶどう、みかん、レモン、りんご、苺、ラ・フランス、トマトの7つの味わい。国産のフルーツ果汁を使った、見た目も可愛い色鮮やかなフルーツゼリーです。

原材料 砂糖、水飴、果汁（ぶどう、みかん、レモン、りんご、苺、ラ・フランス）、トマトピューレ/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料

内容量 330g **賞味期限** 120日 **保存方法** 常温

ペクチンとは？

リンゴの搾りかすやレモン、オレンジなどの柑橘類の皮を原料とする食物繊維です。フルーツ由来の食物繊維として、最近ではコレステロールのコントロールや整腸作用を期待したサプリメントも見かけるようになりました。ジャムがトロトロになるのも、果物に含まれるペクチンによるもので、果肉のみずみずしさを保つなど重要な働きをしています。



提供可能販促物

会社概要

三裕製菓株式会社

〒277-0861

千葉県柏市高田 1059-1

TEL 04-7142-2800 / FAX 04-7142-2801

<https://sanyu-seika-ltd.jimdo.com/>

あしたのお菓子を、つくりたい。

創業は、1948年。まだ、ものがない時代に「おいしいお菓子で、お腹と心を満たしたい」という気持ちから始まった会社です。三裕製菓の「裕」という字が表すのは、お客様・会社・社員の3つの「裕」があることを想い社名に託しました。時代の変化に合わせて、新たなチャレンジを忘れずに試行錯誤しながら、私たちのお菓子に関わったすべての人に幸せがあることを願い続けています。

おいしさの POINT

- ・フルーツの美味しさが伝わるように、国産果汁にこだわって厳選
- ・より実際のフルーツの風味を出すため、フルーツの酸味を大事に製造
- ・ペクチンを使用することで、寒天やゼラチンでは出せない食感を実現

販売・表彰実績



首都圏店舗での陳列販売の様子

県内外での取引実績

「成城石井」様、「明治屋」様、「いかりスーパー」様、「新宿高野」様、「生協（生活クラブ）」様などで弊社商品をお取り扱いいただいております。単品で年間5万袋販売いただく商品もあり、大変ご好評いただいております。



OEM製造商品（例）桜をモチーフにしたゼリー

多様なOEM製造実績

「バイヤーこだわりの一品」として、各社様のPB商品として展開されることも多いです。果汁の種類や商品の形、納品時の製品状態など、ご要望に応じてご相談を承っております。



「全菓博栄誉大賞」の表彰盾

2013年全国大菓子博覧会 において全菓博栄誉大賞 を受賞

ほぼ4年に1度開催され、「お菓子のオリンピック」とも呼ばれる全国大菓子博覧会において、2013年「フィンゼリー」が「全菓博栄誉大賞」を受賞しております。

