ARYZTA®

SERVING INSPIRATION

2024 vol.15

UPDATED 2024.01

Contents
目次

Hiestand® ヒーシュタント
スイスから発展を遂げた冷凍クロワッサン生地のパイオニア

ミニ・クロワッサン Mini Croissant …… 02
クロワッサン Croissant …… 02
ミニ・デニッシュ Mini Danish …… 03
デニッシュ Danish …… 03
ロールパン Mini Bread Roll …… 04
ブレッドロール Bread Roll …… 04
大型パン Bread Loaf …… 05
プレッツェル Prezel …… 06
スナック Snack …… 06

Coup de Pates® TRADITION & INNOVATION クーデパ
フランスのフードサービス市場におけるリーディング・ブランド

ヴィエノワズリー Viennoiserie …… 07
レセプション Réception …… 08
パティスリー Pâtisserie …… 08
ブレッド Pain …… 08

Mette Munk® メッテムンク
デニッシュが誕生した北欧デンマークのペストリー・ブランド

ミニ・デニッシュ Mini Danish …… 09
デニッシュ Danish …… 09

アメリカンスイーツ American Sweets …… 10

Mini Croissant
ミニ・クロワッサン

ミニ・バターギッフェリ28g 300個入 / 150個入
重量:28g　入数:300個、150個　箱:大、小
アレルギー:小麦、乳
180-200℃×18-20分

ミニ・クロワッサン 30g
重量:30g　入数:180個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
180-200℃×18-20分

ミニ・チョコクロワッサン
重量:53g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、乳、アーモンド、大豆
180-200℃×18-20分

ベイクド ミニ・クロワッサン
重量:25g　入数:64個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
1時間（室温）

Croissant
クロワッサン

グルメギッフェリ
重量:45g　入数:144個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
180-200℃×18-20分

バターギッフェリ 45g
重量:45g　入数:100個　箱:小
アレルギー:小麦、乳
180-200℃×18-20分

バターギッフェリ 60g
重量:60g　入数:140個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
180-200℃×18-20分

あんこギッフェリS / あんこギッフェリM
重量:100g　入数:56個、112個　箱:小、大
アレルギー:小麦、卵、乳
180-200℃×18-20分

栗あんギッフェリ
重量:100g　入数:112個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
180-200℃×18-20分

チョコクロワッサン
重量:95g　入数:120個　箱:大
アレルギー:小麦、乳、アーモンド、大豆
180-200℃×18-20分

バニラクロワッサン
重量:110g　入数:48個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
180-200℃×18-20分

コンビニエンスレベル
発酵後冷凍生地　完全焼成後冷凍　解凍　焼成　スチーム

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

Mini Danish
ミニ・デニッシュ

ミニ・パイナップルバー
重量:33g　入数:300個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

5分（室温）
175-195℃×18-20分

ミニ・アーモンドバー
重量:33g　入数:300個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、大豆

5分（室温）
175-195℃×18-20分

ミニ・パン オ ショコラ
重量:30g　入数:140個　箱:小
アレルギー:小麦、乳、アーモンド、大豆

180-200℃×18-20分

ミニ・カスタードレーズンスワール
重量:33g　入数:180個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200℃×18-20分

ミニ・モカスワール
重量:33g　入数:180個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200℃×18-20分

ミニ・アップルラティス
重量:33g　入数:180個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、りんご

180-200℃×18-20分

ミニ・粒あんバー
重量:33g　入数:200個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

180-200℃×18-20分

ミニ・パルミエ
重量:33g　入数:180個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200℃×18-20分

ミニ・モカスワール
重量:28g　入数:140個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

1時間（室温）

ミニ・アップルラティス
重量:28g　入数:144個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、りんご

1時間（室温）

ミニ・粒あんバー
重量:28g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

1時間（室温）

ミニ・パルミエ
重量:28g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

1時間（室温）

Danish
デニッシュ

ツイスト・チョコカスタード
重量:80g　入数:80個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200℃×18-20分

ツイスト・カヤ
重量:80g　入数:80個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

180-200℃×18-20分

パン オ ショコラ
重量:65g　入数:160個　箱:小
アレルギー:小麦、大豆

23℃×1時間半-2時間 > 180℃×15分

コンビニエンスレベル
成形後冷凍生地　発酵後冷凍生地　完全焼成後冷凍　解凍　発酵　焼成　スチーム

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

Mini Bread Roll
ロールパン

全粒プチ・フランス NEW
重量:35g　入数:160個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
200℃×5-7分

ソフトロール
重量:35g　入数:140個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
1時間(室温)

フォカッチャロール
重量:35g　入数:140個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
1時間(室温)

チャバタロール
重量:35g　入数:160個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
200℃×5-7分

プチ・フランス
重量:35g　入数:160個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
200℃×5-7分

カイザーロール
重量:40g　入数:88個　箱:小
アレルギー:小麦
200℃×5-7分

オリーブチャバタロール
重量:35g　入数:160個　箱:大
アレルギー:小麦
200℃×5-7分

シリアルロール
重量:35g　入数:160個　箱:大
アレルギー:小麦、ごま
200℃×5-7分

ミニマルチグレインロール(角)
重量:40g　入数:200個　箱:特大
アレルギー:小麦、ごま
200℃×5-7分

フォーシーズンミックス
重量:35g　入数:40個×4　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳、ごま
200℃×5-7分

バラエティミックス
重量:35g　入数:35個×2、40個×2　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
200℃×5-7分
(コーンシュピッツ、プチ・フランス)
1時間(室温)
(ラウゲンロール、フォカッチャロール)

Bread Roll
ブレッドロール

チャバタ
重量:80g　入数:48個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
1時間(室温)
または 15分(室温) 190-210℃×3分

デミバゲット
重量:80g　入数:36個　箱:大
アレルギー:小麦
5分(室温) 190-210℃×8分

ジャーマンロール
重量:70g　入数:100個　箱:特大
アレルギー:小麦
200℃×8-10分

コンビニエンスレベル
半焼成後冷凍　完全焼成後冷凍　解凍　焼成　スチーム

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

Bread Loaf
大型パン

ミューズリー ブレッド
重量:350g　入数:12個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳、オレンジ、くるみ、りんご
● > 2時間（室温） > 190°C×3分

クランベリーピーカンブレッド
重量:350g　入数:12個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 2時間（室温） > 190°C×3分

ブリオッシュブレッド
重量:350g　入数:10個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 2時間（室温） > 190°C×3分

ミディアムバゲット
重量:180g　入数:30個　箱:大
アレルギー:小麦
● > 5分（室温） > 190-210°C×12分

石窯バゲット ニッツァ
重量:340g　入数:25個　箱:特大
アレルギー:小麦
● > 200°C×10-14分

石窯バゲット マラガ
重量:340g　入数:25個　箱:特大
アレルギー:小麦
● > 200°C×10-14分

全粒バゲット
重量:180g　入数:30個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 200°C×10-14分

石窯ブレッド ベネチアダーク
重量:330g　入数:26個　箱:特大
アレルギー:小麦
● > 30分-1時間（室温） > 175°C×22-25分

オリーブチャバタブレッド
重量:280g　入数:25個　箱:特大
アレルギー:小麦
● > 200°C×10-14分

くるみブレッド
重量:350g　入数:12個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳、くるみ
● > 190-210°C×12分

マルチシリアルブレッド
重量:350g　入数:12個　箱:大
アレルギー:小麦、ごま
● > 190-210°C×12分

コンビニエンスレベル
● 半焼成後冷凍　● 完全焼成後冷凍　解凍　焼成　スチーム

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

Prezel
プレッツェル

ラウゲンブレッツェル(大)
重量:85g　入数:50個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
● > 1時間(室温)

ブレッツェル ドッグバンズ
重量:80g　入数:36個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
● > 1時間(室温)

パーティラウゲンサンドイッチ 6cm
重量:30g　入数:150個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
● > 1時間(室温)

バターイン プレッツェル
重量:79g　入数:48個　箱:大
アレルギー:小麦、乳
● > 1時間(室温)

バターイン スティックプレッツェル
重量:84g　入数:55個　箱:小
アレルギー:小麦、乳
● > 1時間(室温)

Snack
スナック

AAたまごサラダ30R
重量:30g　入数:100個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、りんご、ゼラチン
● > 180-200℃×12分

AAカレー 30R
重量:30g　入数:100個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉
● > 180-200℃×12分

AAポークソーセージデニッシュ 60
重量:60g　入数:44個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
● > 180-200℃×15-18分

ポークソーセージパイ
重量:77.5g　入数:135個　箱:小
アレルギー:小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉
● > 180-200℃×20-23分

22ロングウインナー DR
重量:125g　入数:20個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉
● > 180-200℃×17-20分

ミニ・パンプキンスナック
重量:45g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド
● > 190℃×15分

ほうれん草 フェタチーズ スナック
重量:125g　入数:50個　箱:小
アレルギー:小麦、乳
● > 170-180℃×20-23分

トマトチーズスナック
重量:130g　入数:60個　箱:小
アレルギー:小麦、乳
● > 170-180℃×20-23分

コンビニエンスレベル
● 成形後冷凍生地　● 発酵後冷凍生地　● 完全焼成後冷凍　解凍　焼成　スチーム

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

Viennoiserie
ヴィエノワズリー

25977
Mini Croissant Prépoussé Beurre D'isigny AOP
※数量限定

AOPイズニーバター ミニ・クロワッサン
重量:30g　入数:210個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
成形後冷凍生地 > 解凍 30分(室温) > 焼成 165-175℃×11-13分

AOP認証イズニーバター

36688
Mini Croissant 20g

プチ・フレンチ クロワッサン
重量:20g　入数:260個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
成形後冷凍生地 > 解凍 15分(室温) > 焼成 165℃×12分

25957
Mini Croissant Prépoussé

ミニ・バタークロワッサン
重量:25g　入数:225個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
成形後冷凍生地 > 解凍 30分(室温) > 焼成 165-175℃×11-13分

403049
Butter Croissant 60g

発酵バタークロワッサン 60g
重量:60g　入数:90個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
発酵後冷凍生地 > 解凍 30分(室温) > 焼成 180℃×18-20分

25953
Pain Raisin Prépoussé

パン・オ・レザン 110g
重量:110g　入数:60個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
発酵後冷凍生地 > 解凍 30分(室温) > 焼成 165-175℃×17-20分

25960
Mini Pain Chocolat 2 Barres Prépoussé

ミニ・パン オ ショコラ
重量:25g　入数:250個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
発酵後冷凍生地 > 解凍 30分(室温) > 焼成 165-175℃×12-14分

25275
Mini Chausson aux Pommes Beurre Fin

ミニ・アップルショーソン
重量:40g　入数:150個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、りんご
成形後冷凍生地 > 解凍 30分(室温) > 焼成 165-175℃×20-22分

25003
Mini Pain Raisin Prépoussé Sélection

ミニ・パン オ レザン
重量:30g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
発酵後冷凍生地 > 解凍 30分(室温) > 焼成 165-175℃×11-13分

コンビニエンスレベル
成形後冷凍生地　発酵後冷凍生地　解凍　焼成

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

Réception
レセプション

ミニ・マカロン ブーケ
重量:10.4g　入数:144個　箱:小
アレルギー:卵、乳、アーモンド、オレンジ、大豆、りんご
● > 0-4℃(冷蔵庫) ×1時間30分-2時間

ミニ・チョコレートマカロン
重量:10.4g　入数:144個　箱:小
アレルギー:卵、乳、アーモンド、大豆
● > 0-4℃(冷蔵庫) ×1時間30分-2時間

ミニ・カヌレ
重量:17g　入数:150個　箱:特小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 0-4℃(冷蔵庫) ×1時間

マイクロ・シュガードーナッツ
重量:16g　入数:112個　箱:小
アレルギー:小麦、乳、オレンジ
● > 30分(室温)

マイクロ・ココアグレーズ ドーナッツ
重量:18g　入数:112個　箱:小
アレルギー:小麦、乳
● > 30分(室温)

マイクロ・ストロベリーフィリングドーナッツ
重量:23g　入数:112個　箱:小
アレルギー:小麦、乳
● > 30分(室温)

Pâtisserie
パティスリー

タルト オ ポム
重量:450g　入数:8個(個包装)　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、りんご
● > 0-4℃(冷蔵庫) ×5時間 または ● > 210℃×10-15分

タルト オ テ 抹茶
重量:780g　入数:6個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 0-4℃(冷蔵庫) ×5時間

チョコレートブラウニー
重量:78g　入数:50個(個包装)　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
● > 0-4℃(冷蔵庫) ×2時間

Pain
ブレッド

ミルクソフトロール
重量:130g　入数:44個　箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 30分(室温)

ブリオシェーン
重量:10g　入数:100個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 1時間(室温)

コンビニエンスレベル
● 完全焼成後冷凍　解凍　焼成

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

Mini Danish
ミニ・デニッシュ

Mette Munk

ミニ・メープルピーカン
重量:42g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 190℃×15分

ミニ・シナモンデニッシュ
重量:42g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド
● > 190℃×15分

ミニ・カスタードクラウン
重量:42g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド
● > 190℃×15分

ミニ・ラズベリークラウン
重量:42g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド
● > 190℃×15分

ミニ・アップルクラウン
重量:42g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、りんご
● > 190℃×15分

ミニ・ストロベリークラウン
重量:42g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド
● > 190℃×15分

Mini Danish Selection
ミニ・デニッシュ セレクション

本場の伝統製法を継承する
繊細で華やかなデニッシュ・アソート

ミニ・デニッシュ セレクション
重量:42g　入数:24個×5　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、りんご
● > 190℃×15分

ミニ・メープルピーカン
ミニ・シナモンデニッシュ
ミニ・アップルクラウン
ミニ・カスタードクラウン
ミニ・ラズベリークラウン

Danish
デニッシュ

メープルピーカン
重量:95g　入数:48個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 190℃×18分

レモンチーズデニッシュ
重量:95g　入数:48個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 190℃×18分

シナモンデニッシュ
重量:90g　入数:48個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド
● > 190℃×18分

アップルクラウン
重量:100g　入数:48個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、りんご
● > 190℃×18分

コンビニエンスレベル
● 発酵後冷凍生地　焼成

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

American Sweets

アメリカンスイーツ

ミニ・チョコレートマフィン NEW

重量:30g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

20分（室温）または 190-210℃×3分

ミニ・バナナマフィン NEW

重量:30g　入数:120個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、バナナ

20分（室温）または 190-210℃×3分

チョコチャンク

重量:50g　入数:160個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、大豆

150℃×12-15分

ダブルチャンクチョコ

重量:50g　入数:160個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

150℃×12-15分

ホワイトチャンク

重量:50g　入数:160個　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

150℃×12-15分

マイクロ・シュガードーナッツ

重量:16g　入数:112個　箱:小
アレルギー:小麦、乳、オレンジ

30分（室温）

マイクロ・ココアグレーズ ドーナッツ

重量:18g　入数:112個　箱:小
アレルギー:小麦、乳

30分（室温）

マイクロ・ストロベリーフィリングドーナッツ

重量:23g　入数:112個　箱:小
アレルギー:小麦、乳

30分（室温）

チョコレートブラウニー

重量:78g　入数:50個（個包装）　箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

0-4℃（冷蔵庫）×2時間

コンビニエンスレベル
成形後冷凍生地　完全焼成後冷凍　解凍　焼成

ARYZTA
お問い合わせ▶▶▶
アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社

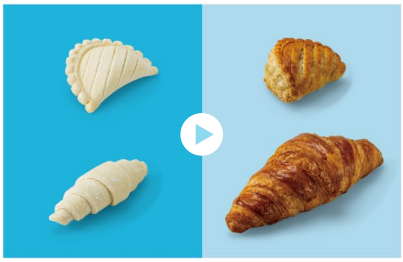
Catalogue Guide
カタログガイド

いつでも焼き立てのおいしさを

アリスタの商品は加工度によって4つのコンビニエンスレベルに分かれています。「オーブンから漂うパンの焼ける香ばしい香り」や繁忙期等を想定した「簡便さ」など、お客さまの重視するポイントやご提供シーンに合わせてご利用ください。

コンビニエンスレベル

成形後冷凍生地

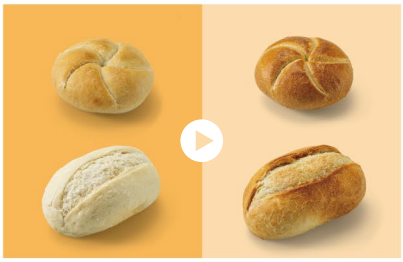


・発酵前の成形生地、イーストを使用していないパイ生地など
・発酵後、焼成してください。
（パイ生地、クッキー生地は発酵不要）

発酵後冷凍生地

・発酵させた後に冷凍した成形生地
・10～20分焼成してください。

半焼成後冷凍



・7～8割程度まで焼成してあります。
・5～20分焼成してください。

完全焼成後冷凍

・焼成後に冷凍しています。
・解凍するだけでお召し上がりいただけます。

10126 / 10125
Mini Butter Gipfel 28g 300p / 150p

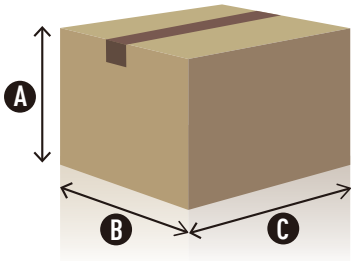
ミニ・バターギッフェリ28g
300個入/150個入

重量：28g　入数：300個、150個　箱：大、小
アレルギー：小麦、乳

180-200℃×18-20分

箱サイズの目安

箱（外寸）の3辺の合計を目安にしています。



A＋B＋C の合計が

125cm以上	特大
100cm以上	大
80cm以上	小
80cm未満	特小

シンボル

アイコン

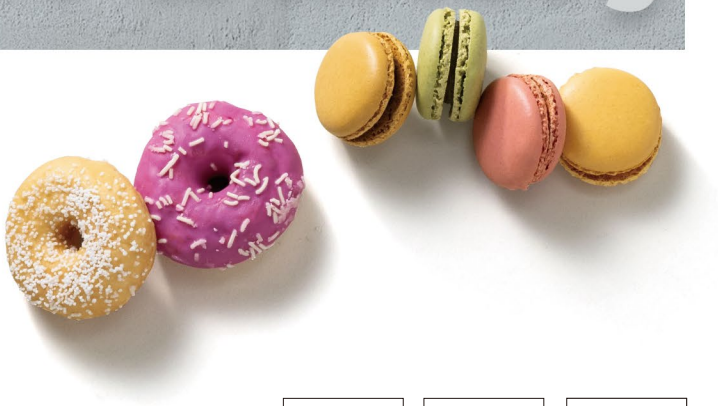
AOP認証イズニーバター

原産地保証（AOP）のフランスのブランドバター、イズニーバターをたっぷり使用。良質なミルクから伝統製法で作られた発酵バターの濃厚な風味が存分に楽しめます。

HALAL Certified

ハラール認証

政府機関であるマレーシア イスラム開発庁（JAKIM）の認証を受けたアリスタ　マレーシア工場で生産されたパンも取り揃えております。また、その他にもハラールに準拠するパンもございます。



会社概要

名　　称	アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社 （英語表記：ARYZTA Food Solutions Japan Co., Ltd.）
代 表 者	代表取締役　ボスジャン・ルービック
資 本 金	1億8,500万円
グループ売上	21.2億ユーロ（2023年7月末）
設　　立	1997年4月9日
従業員数	60名
事業目的	パン・菓子の製造および販売ならびに輸出入 喫茶店およびレストランの経営 前各号に付帯関連する一切の業務
取引銀行	三菱UFJ銀行　新宿中央支店
所 在 地	〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-6-4 CIRCLES西新宿1F （代 表）Tel：03-5909-3551