



**ARYZTA<sup>®</sup>**

SERVING INSPIRATION

Welcome to our World of Bakery

2023 vol.13  
UPDATED 2022.12



# Contents

目次

Introduction ▶▶▶▶ I - III

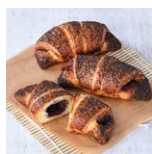
## Product line

*Hiestand*® ヒーシュタント  
CRAFTED FOR FRESHNESS



### Mini Croissant

ミニ・クロワッサン  
▶▶▶▶ P 01



### Croissant

クロワッサン  
▶▶▶▶ P 01



### Mini Danish

ミニ・デニッシュ  
▶▶▶▶ P 02



### Danish

デニッシュ  
▶▶▶▶ P 02



### Mini Bread Roll

ロールパン  
▶▶▶▶ P 03



### Bread Roll

ブレッドロール  
▶▶▶▶ P 03



### Bread Loaf

大型パン  
▶▶▶▶ P 03



### Prezel

プレッツェル  
▶▶▶▶ P 04



### Snack

スナック  
▶▶▶▶ P 04

*Coup de pâtes*® クーデパ  
PARIS TRADITION & INNOVATION



### Viennoiserie

ヴィエノワズリー  
▶▶▶▶ P 05



### Réception

レセプション  
▶▶▶▶ P 05



### Pain

ブレッド  
▶▶▶▶ P 05



### Pâtisserie

パティスリー  
▶▶▶▶ P 05

*Mette Munk*® メッテムンク  
Authentic Danish Pastry



### Mini Danish & Danish

ミニ・デニッシュ / デニッシュ  
▶▶▶▶ P 06

*Otis Spunkmeyer*® オーティススパンクマイヤー



### Cookies

クッキー  
▶▶▶▶ P 07



### Sweets

スイーツ  
▶▶▶▶ P 07

# Company Information 企業情報

Who we are

スイスに本拠を置く世界有数のベーカリーグループ

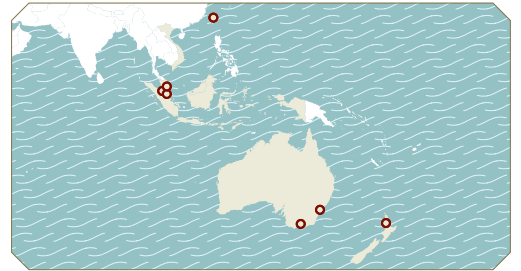
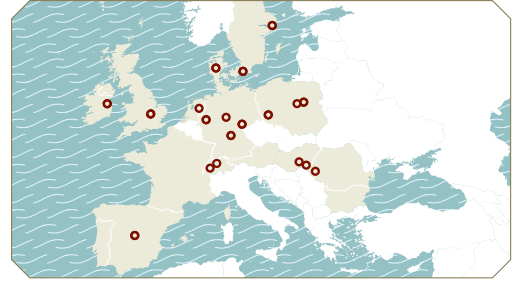
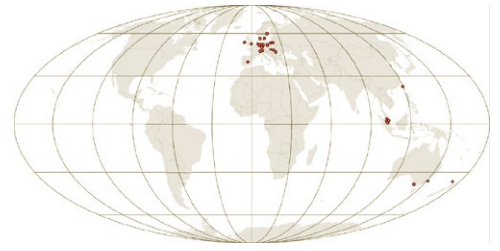
グループ年間売上約 **17億** ユーロ

**26**工場 **27**カ国で事業展開

伝統と革新の融合から生まれる高品質な商品

冷凍流通の市場に強みを持つ **スペシャリスト**

マーケット独自のニーズに応える **マルチローカルアプローチ**



(2022年7月末時点)

Why ARYZTA

個性豊かで本格的な味わいのヨーロピアン・ブレッド  
簡単な作業で焼けるおいしい冷凍パン・冷凍パン生地  
オープンから広がる焼き立てパンの香り

食品安全管理の国際規格に基づく品質保証

多様な食シーンのニーズに即したソリューションのご提案

工場からお客さままでの最適なサプライチェーンの構築

グローバルブランド

What We promise

## お客様のビジネスの成功に “焼き立てパン”で貢献します。

Company Profile

### 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 オリバー・リーフ
資本金	1億8,500万円
グループ売上	17.5億ユーロ (2022年7月末)
設立	1997年4月9日
従業員数	57名
事業目的	パン・菓子の製造および販売ならびに輸出入 全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	東京営業所 〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-11-2 代々木コミュニティビル3F (代表) Tel: 03-5358-6777 Fax: 03-5358-6711 (営業部) Tel: 03-5308-6873 Fax: 03-5308-6876

オペレーション  
タイムレス  
スキルレス



お客様の  
売上増



商品



経済性  
(売上&コスト)

チャンスロス、廃棄ロスの低減



セールスサポート

お客様のビジネスコンサルト



## Customer support カスタマーサポート

ロジスティクス



プロダクト  
マネジメント



コールセンター



営業



ベーカリー



# Convenience level

コンビニエンスレベル

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。「オープ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。



## 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です。)



## 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。
- ・焼成せずに、解凍するだけでお召し上がりいただけます。

成形後冷凍生地      発酵後冷凍生地



成形後冷凍生地と発酵後冷凍生地は焼成前の生地です。オープンで焼いてご利用ください。

# Symbol Guide

シンボル



解凍



発酵



焼成



スチーム

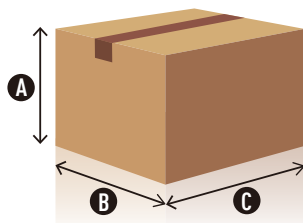


HALAL Certified  
ハラール認証

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、マレーシア工場製以外にもハラールに準拠するパンもございますので、詳細はお問い合わせください。

# 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。



Ⓐ+Ⓑ+Ⓒの合計が

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

# Social media

ソーシャルメディア アカウント

アレンジレシピや新商品などを随時ご紹介しています。



aryzta.co.jp/



YouTube



Instagram

# Mini Croissant

ミニ・クロワッサン

プレーンな風味に  
軽い食感



ミニ・クロワッサン・ライト  
Bakers Croissant 20g  
5001

重量:20g 入数:200個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 180-200°C×17-19分



伝統的なドイツタイプの  
クロワッサン



ミニ・バターギッフェリ 28g  
300個入/150個入  
Mini Butter Gipfel 28g 300p / 150p  
10126 / 10125

重量:28g 入数:300個、150個 箱:大、小  
アレルギー:小麦、乳

●> 180-200°C×18-20分

クラシックな  
フレンチクロワッサン



ミニ・クロワッサン 30g  
Mini Croissant  
826445

重量:30g 入数:150個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 180-200°C×18-20分

解凍するだけ!



ベイクド ミニ・クロワッサン  
Bakers Croissant 25g  
5010

重量:25g 入数:64個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 1時間(室温)



ミニ・あんこギッフェリ  
Anko Gipfel 50g  
5205

重量:50g 入数:112個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 180-200°C×18-20分



ミニ・チョコクロワッサン  
Mini Choco Croissant  
14502

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°C×18-20分

# Croissant

クロワッサン

ドイツタイプのクロワース型



グルメギッフェリ  
Gourmet Gipfel  
5095

重量:45g 入数:144個 箱:大  
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 180-200°C×18-20分



ドイツタイプ



バターギッフェリ 45g  
Butter Gipfel 45g  
14120

重量:45g 入数:100個 箱:小  
アレルギー:小麦、乳

●> 180-200°C×18-20分

ドイツタイプ



バターギッフェリ 60g  
Butter Gipfel 60g  
10120

重量:60g 入数:140個 箱:大  
アレルギー:小麦、乳

●> 180-200°C×18-20分



チョコクロワッサン  
Choco Croissant  
10180

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°C×18-20分

バニラクロワッサン  
Vanilla Croissant  
22413

重量:110g 入数:48個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 180-200°C×18-20分



あんこギッフェリS / あんこギッフェリM  
Anko Gipfel 100g  
5210 / 5215

重量:100g 入数:56個、112個 箱:小、大  
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 180-200°C×18-20分



# Mini Danish

ミニ・デニッシュ



ミニ・パイナップルバー  
Mini Pineapple Bar

5601

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°C×18-20分



Coming soon

ミニ・アーモンドバー NEW

Mini Almond Bar

5603

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°C×18-20分



ミニ・パン オ ショコラ

Mini Pain au Chocolat

210

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°C×18-20分



ミニ・カスタードレーズンスワール

Mini Roll Vanilla Sultana

5317

重量:33g 入数:180個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200°C×18-20分



ミニ・モカスワール

Mini Mocha Whirl

5303

重量:33g 入数:180個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200°C×18-20分



焼成前



ミニ・アップルラティス

Mini Apple Lattice

5304

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°C×18-20分



焼成前



ミニ・粒あんバー

Mini Anko Roll

5309

重量:33g 入数:200個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳

180-200°C×18-20分



焼成前



ミニ・パルミエ

Mini Vanilla Chocolate Palmier

5314

重量:33g 入数:180個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200°C×18-20分



ミニ・モカスワール

Mini Mocha Whirl

5303TS

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

Mini Apple Lattice

5304TS

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

Mini Anko Roll

5309TS

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

Mini Vanilla Chocolate Palmier

5314TS

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

Vanilla Chocolate Twist

5451

重量:80g 入数:80個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200°C×18-20分



ツイスト・レモン

Twist Lemon

5460

重量:80g 入数:80個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

180-200°C×18-20分



ツイスト・カヤ

Kaya Twist

5452

重量:80g 入数:80個 箱:小  
アレルギー:小麦、卵、乳

180-200°C×18-20分



パン オ ショコラ

Pain au Chocolat

22603

重量:65g 入数:160個 箱:小  
アレルギー:小麦、大豆

23°C×1時間半-2時間  
180°C×15分

Hestaud  
CRAFTED FOR FRESHNESS

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

アリストフードソリューションズジャパン株式会社

お問い合わせ

03-5358-6888

ホームページ













