



ARYZTA[®]

SERVING INSPIRATION

Welcome to our World of Bakery

2023 vol.14
UPDATED 2023.08



Contents

目次

Introduction ▶▶▶▶ I - III

Product line

Hiestaud[®] ヒーシュタント



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 patés クーデパ



Viennoiserie

ヴィエノワズリー
▶▶▶▶ P 05



Réception

レセプション
▶▶▶▶ P 05



Pâtisserie

パティスリー
▶▶▶▶ P 05



Pain

ブレッド
▶▶▶▶ P 05

Mette Munk メッテムンク



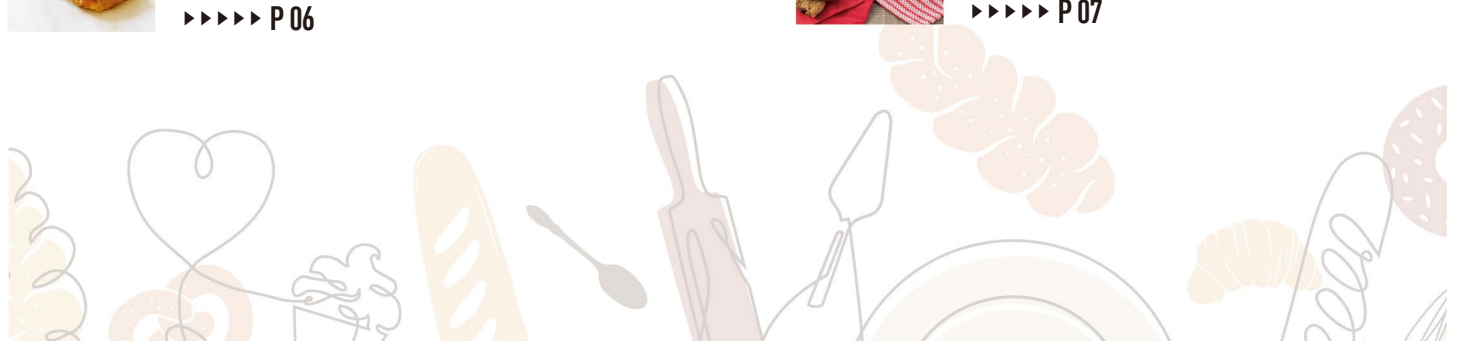
Mini Danish & Danish

ミニ・デニッシュ / デニッシュ
▶▶▶▶ P 06



American Sweets

アメリカンスイーツ
▶▶▶▶ 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

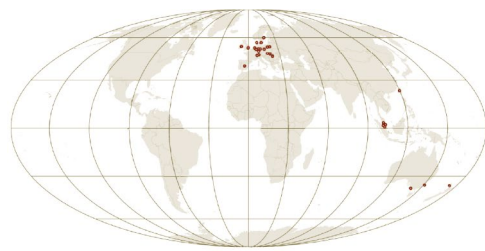
グループ年間売上約 **17億** ユーロ

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	アリスト 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 ポスジャン・ルービック
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	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 ※2023年4月17日よりオフィスを移転しました

お客様の
売上増



オペレーション
タイムレス
スキルレス



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



ベーカリー



営業



ロジスティクス



コールセンター



Customer support カスタマーサポート



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

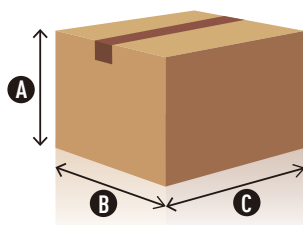


HALAL Certified
ハラール認証

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



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

伝統的なドイツタイプのクロワッサン



焼成前



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
Coming soon



焼成前



ミニ・クロワッサン 30g
Mini Croissant
440406
重量:30g 入数:180個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 180-200°C×18-20分

解凍するだけ!



焼成前



バイクドミニ・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)



Croissant

クロワッサン

Coming soon

栗あんギッフェリ **NEW**
Marone Gipfel 100g

5240

重量:100g 入数:112個 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 180-200°C×18-20分

※数量限定



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

ドイツタイプのクロワッサン



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



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



Hestaud®

コンビニエンスレトル

● 発酵後冷凍生地

● 完全焼成後冷凍

☁ 解凍

☞ 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
お問合せ
☎ 03-6774-7778
ホームページ >>>>>>>>



Mini Danish

ミニ・デニッシュ



※数量限定

ミニ・ストロベリークラウン
Mini Strawberry Crown
629172

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
Mini Apple Crown
629124

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・シナモンデニッシュ
Mini Cinnamon Whirl
629122

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・メープルピーカン
Mini Maple Pecan Plait
629123

重量:42g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > ≡ 190℃×15分



ミニ・ラズベリークラウン
Mini Raspberry Crown
629121

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
Mini Vanilla Crown
629120

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

本場デンマークの味を
詰め込みました



ミニ・デニッシュ セレクション
Mini Selection
629125

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
Maple Pecan Plait
629105

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
Lemon Cheese Plait
629119

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
Cinnamon Whirl
629104

重量:90g 入数:48個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、アーモンド
● > ≡ 190℃×18分



シナモンデニッシュ MD
MDI Cinnamon Whirl
629184

重量:80g 入数:60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
Apple Crown
629103

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

Mette Munk®

コンビニエンスレベル

● 発酵後冷凍生地

≡ 焼成



