



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	
スナック	06

Contents

Coup de Pates 7-FM

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	80

Mette Munk xyfuyo

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 Mini Danish	シュ	 09
デニッシュ Danish		 09

アメリカンスイーツ ······· 10 American Sweets

Mini Croissant





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





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°C×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

● > 総 1時間(室温) 🕪

Croissant



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





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





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



▶ 目 ፟ 180-200°C×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



■ > ■ ⑩ 180-200°C×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







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



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

▶ > ⑥ 180-200°C×18-20分

コンビニエンスレベル





₩ 解凍

■ 焼成

🎡 スチーム



Mini Danish



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

> 総 5分(室温)

> **■ ⑩** 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

> 総 5分(室温)





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



Frestand .

ミニ・カスタードレーズンスワール

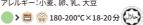
重量:33g 入数:180個 箱:小 アレルギー:小麦、卵、乳、大豆





ミニ・モカスワール

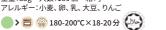
重量:33g 入数:180個 箱:小アレルギー:小麦、卵、乳、大豆





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





ミニ・粒あんバー

1 → 1 20707 (重量:33g 入数:200個 箱:小アレルギー:小麦、卵、乳



▶
□ >
□ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |
○ |





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°C×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

● > 総 1時間(室温) (シュ)





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

● > 総 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

🛑 > 哉 1時間 (室温) 🕼



Danish



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







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

▶ 目 @ 180-200°C×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



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













Mini Bread Roll



ソフトロール 重量:35g 入数:140個 箱:大アレルギー:小麦、卵、乳

🔪 兟 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)



プチ・フランス 重量:35g 入数:160個 箱:大 アレルギー:小麦、乳



Frestand "

全粒プチ・フランス 重量:35g 入数:160個 箱:大アレルギー:小麦、乳



チャバタロール 重量:35g 入数:160個 箱:大アレルギー:小麦、乳



カイザーロール 重量:40g 入数:88個 箱:小 アレルギー:小麦



シリアルロール 重量:35g 入数:160個 箱:大アレルギー:小麦



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



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°C×5-7分





ロールパンミックス NEW 重量:35g 入数:35個×4 箱:大アレルギー:小麦、卵、乳

● > 器 1時間(室温)



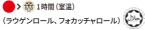
フォーシーズンミックス 重量:35g 入数:40個×4 箱:大アレルギー:小麦、卵、乳

■ 200°C×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

(コーンシュピッツ、プチ・フランス)



Bread Roll

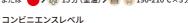


チャバタ 重量:80g 入数:48個 箱:大アレルギー:小麦、乳

> 総 1時間(室温)

半焼成後冷凍







デミバゲット 重量:80g 入数:36個 箱:大 アレルギー:小麦

→ 器 5分(室温) >
○ 190-210°C×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







Bread Loaf





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 ▶> 器 2時間(室温) > 🗏 🥋 190℃×3分 🚱

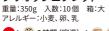


クランベリーピーカンブレッド 重量:350g 入数:12個 箱:大 アレルギー:小麦、卵、乳

> 総 2時間(室温) > 圖 @ 190℃×3分 🚱



ブリオッシュブレッド









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、乳









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





全粒バゲット 重量:180g 入数:30個 箱:大 アレルギー:小麦、乳









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

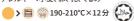
> 総 30分-1時間(室温) > 📒 175℃×22-25分



オリーブチャバタブレッド 重量:280g 入数:28個 箱:特大 アレルギー:小麦



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







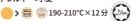


■ 焼成





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





Prezel





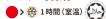
ラウゲンブレッツェル(大)

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





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

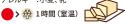
● > 総 1時間(室温)





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







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



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



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



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



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



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

♠ \$ = \$ \$\bigotimes 170-180°C×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

▶ (三) (※) 170-180°C×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



₩ 解凍

■ 焼成

⋒ スチーム



Viennoiserie





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

▶ ※ 15分(室温) > ■ 165°C×12分



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



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

→ 30分(室温) > ■ 180°C×18-20分



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

30分(室温)> 165-175℃×17-20分



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

30分(室温) > ■ 165-175°C×12-14分



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

> 総 30分(室温) > 📒 165-175℃×20-22分



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

→ 30分(室温) → 165-175°C×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



Réception



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

> 総 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

> 器 0-4℃(冷蔵庫)×1時間



Coup de Pates

カヌレ 30g

重量:30g 入数:72個 箱:特小 アレルギー:小麦、卵、乳

> 総 0-4℃(冷蔵庫)×2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

● > 総 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

> 総 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

> 総 30分(室温)

Pâtisserie



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

> 器 0-4℃(冷蔵庫)×5時間 または 210℃×10-15分



チョコレートブラウニ・

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°C(冷蔵庫)×2時間

Pain



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

● > 総 30分(室温)

コンビニエンスレベル - 完全焼成後冷凍

₩ 解凍





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

> 総 1時間(室温)



Mette Munk

Mini Danish

ミニ・デニッシュ



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



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°C×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



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

▶ 目 190°C×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

▶ 目 190°C×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°C×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



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°C×18分

コンビニエンスレベル

発酵後冷凍生地

■ 焼成

629119Lemon Cheese Plait

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、アーモンド

▶ ■ 190°C×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°C×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°C×18分







ミニ・チョコレートマフィン 重量:30g 入数:120個 箱:小アレルギー:小麦、卵、乳

> 総 20分(室温) または > ■ ※ 190-210℃×3分







重量:30g 入数:120個 箱:小 アレルギー:小麦、卵、乳、バナナ











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

> **目** 150°C×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 ししゃ



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 > **目** 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

> 総 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

● > 総 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°C(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

Catalogue Guide

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

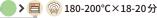


- ・焼成後に冷凍しています。
- ・解凍するだけでお召し上がりいただけます。



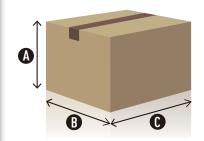
ミニ・バターギッフェリ28g 300個入/150個入

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



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+G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







焼成



発酵



スチーム

アイコン



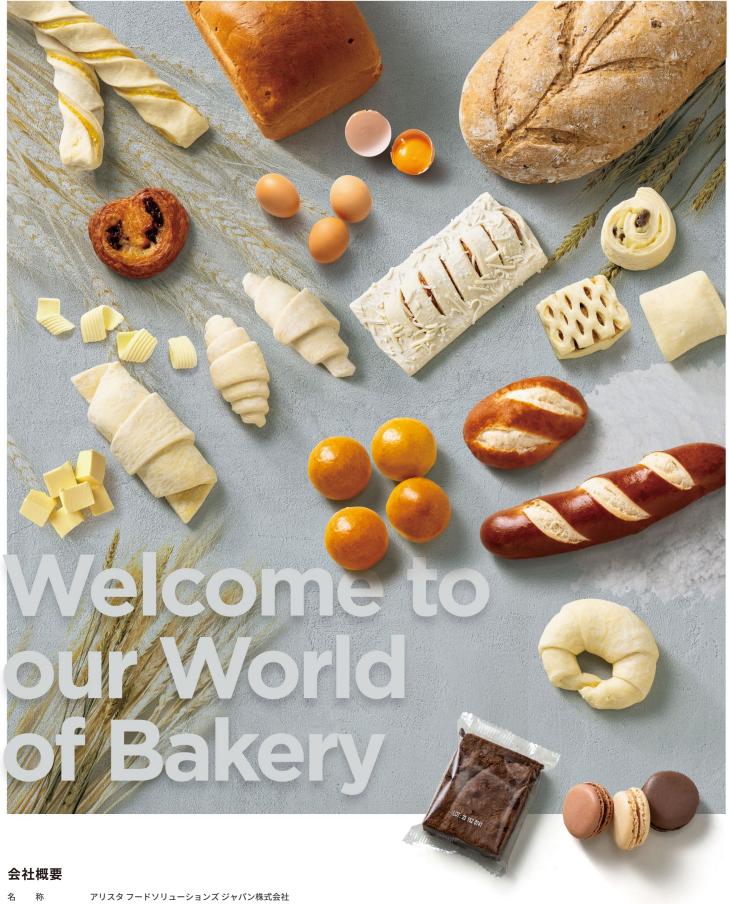
政府機関であるマレーシア イスラム開発庁 (JAKIM)の認証を受けたアリスタ マレー シア工場で生産されたパンも取り揃えて おります。また、その他にもハラールに 準拠するパンもございます。











称 (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 21.9億ユーロ (2023年12月末)

設 立 1997年4月9日

従業員数 60名

パン・菓子の製造および販売ならびに輸出入 事業目的

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 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 3-6-4 CIRCLES 西新宿 1F 所在地

(代表) Tel: 03-5909-3551





