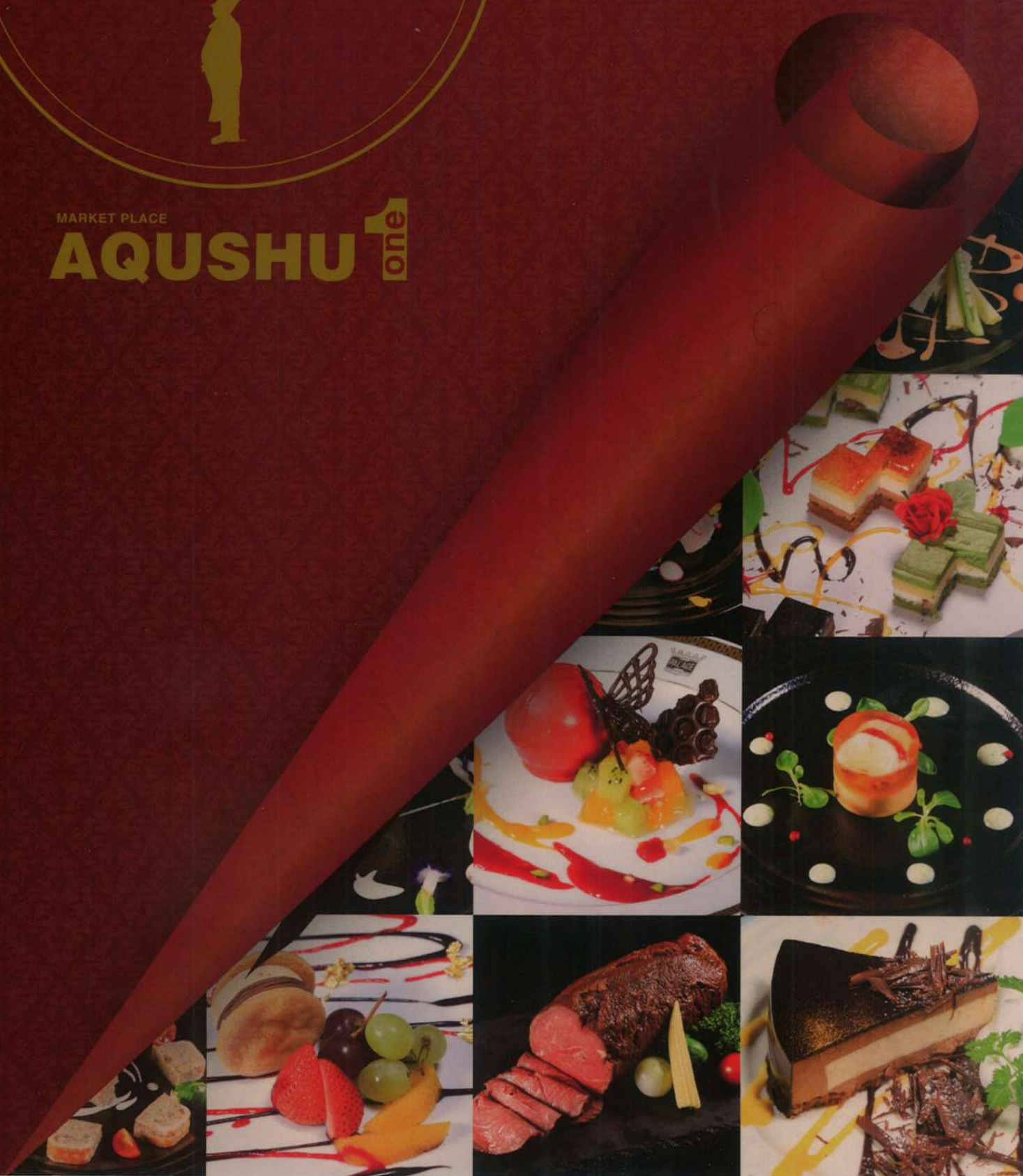


PRODUCT CATALOG



MARKET PLACE

AQUSHU¹one



Contents - 目次 -

- 02. ——— Jelly-ゼリー 寄せ-
- 03. ——— Foiegras-フォワグラ -
- 04. ——— Terrine-テリーヌ -
- 06. ——— Marinated・Escabeche-マリネ・エスカベッシュ-
- 08. ——— A la carte-アラカルト-
- 09. ——— Beef & Pork-ビーフ & ポーク-
- 10. ——— Source・Soup-ソース・スープ-
- 12. ——— Sheet Cake-シートケーキ-
- 15. ——— Cut Cake-カットケーキ-
- 16. ——— Whole Cake-ホールケーキ-
- 18. ——— Tranche・Tart-トランシュ・タルト-
- 21. ——— Portion-ポーション-
- 24. ——— 施設紹介
- 25. ——— 設備紹介



Jelly

-ゼリー寄せ-

素材の味を生かしたオシャレな一品です
滑らかな口あたりのゼリーと食材の食感が
楽しめます



Jelly

-ゼリー寄せ-

《 No.01 オマールとウニのゼリー寄せ 》



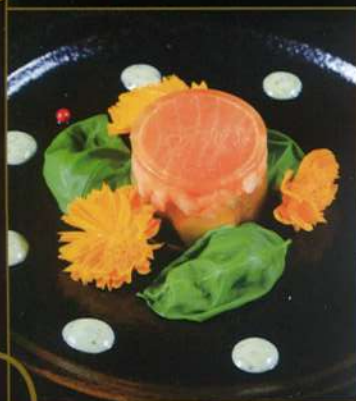
受注生産



【規格】 45g×18個×10pc

オマールとウニ、高級食材を合わせた贅沢なゼリー寄せです。

《 No.02 サーモンとホタテのタルタル 》



受注生産



【規格】 45g×20個×10pc

スモークサーモンとアボカドを使用した彩の良いゼリー寄せです。

《 No.03 彩り野菜と海老のゼリー寄せ 》



受注生産



【規格】 21個×10pc

三色ピーマンと海老が色鮮やかな小さなゼリー寄せです。

《 No.04 ズワイとウニのミルフィーユ 》



受注生産



【規格】 500g×20個

ズワイガニ、枝豆、ウニムース、ブロッコリー、スモークサーモンの5層のゼリー寄せです。

《 No.05 海鮮ゼリー寄せ 》



受注生産



【規格】 700g×10本

紅ズワイ、海老、サーモン、三食ピーマンと様々な食材を贅沢に組み合わせたゼリー寄せです。

《 No.06 モザイク 》

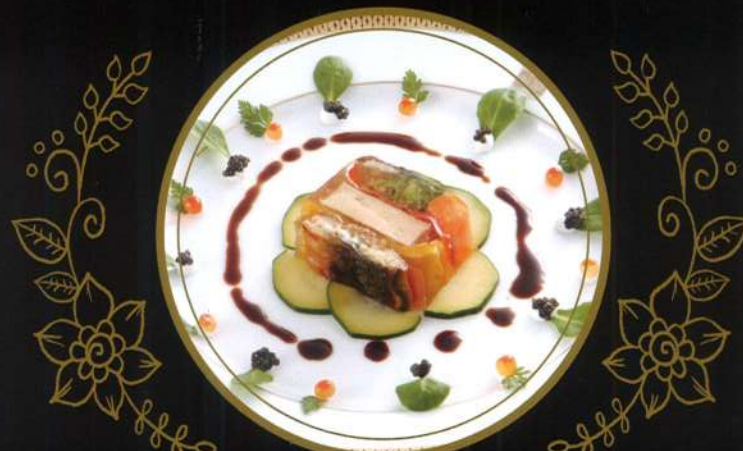


受注生産



【規格】 1kg×8本

マグロ、サーモン、ホタテ、野菜で彩りよくモザイクを構成しました。



Foiegras

- フォワグラ -

高級食材のフォワグラ
フランスではクリスマスや祝い事の伝統料理に
使用します
濃厚な味で料理のレパートリーは盛り沢山です



No.07 フォワグラとリンゴのキャラメリゼ



受注生産



【規格】 35g×27個×6BL

ビスキュイの上にフォワグラムースとリンゴをのせたポーションタイプのムースです。

No.08 マンゴーとフォワグラムース



受注生産



【規格】 25g×20個×4pc×3台

ビスキュイの上にフォワグラムースを流し、上面をマンゴーピューレで飾った可愛いムースです。

No.09 フォワグラテリーヌ



受注生産



【規格】 300g×20本

フォワグラ100%の贅沢なテリーヌです。

No.10 フランボワーズとフォワグラのテリーヌ



受注生産



【規格】 230g×20本

リンゴをフォワグラでサンドし、上面に色鮮やかなフランボワーズソースを飾りました。

Terrine

Terrine -テリーヌ-

肉・魚・野菜

色々な素材をテリーヌ型に入れ調理します

焼き・蒸し・湯煎と調理方法も様々です



Terrine

- テリーヌ -

No.11 海老とマッシュルームのテリーヌ



【規格】 300g×20本

ホタテのムースにマッシュルームを混ぜ込んだテリーヌです。上面の開き海老が色鮮やかです。

No.12 フォウグラと鴨のパテ



【規格】 400g×10本

フォアグラをふんだんに使用した高級感あふれる鴨のパテです。

No.13 リンゴとレーズンのポークパテ



【規格】 300g×20本

ポークのパテにリンゴとレーズンを混ぜ込み、パンチェッタで巻きました。

No.14 桜姫鶏のガランティン



【規格】 200g×20本

ピスタチオを混ぜ込んだ鶏ミンチをグラスドピアンで味付けし、宮崎産桜姫鶏で巻き上げました。

No.15 オマールテリーヌ(キャロット)



受注生産

【規格】 550g×10本

オマールテールを中心に飾り、キャロットで巻いたテリーヌです。

No.16 海老と枝豆とアスパラのテリーヌ



【規格】 700g×10本

海老、枝豆、アスパラでほんのりと色付いたテリーヌです。



Marinated Escabeche

Marinated Escabeche -マリネ・エスカベッシュ-

色々な食材をオリジナルソースに漬け込みます
おつまみや前菜など使用用途は様々です



Marinated Escabeche

マリネ
エスカベッシュ

No.18 甘鯛エスカベッシュ



【規格】 1kg×12pc

白身魚の甘鯛をさっぱりとした生姜風味のソースでエスカベッシュに仕上げました。

No.17 甘海老のエスカベッシュ



【規格】 1k×10pc

身の柔らかい海老を揚げ、あっさりとしたソースでエスカベッシュに仕上げました。

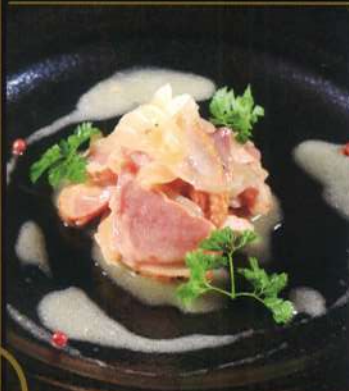
No.19 イタリアンマリネ



【規格】 1kg×12pc

魚介類を香草の効いたさっぱりとしたリンゴ酢を使用したソースでマリネしました。

No.20 合鴨オレンジマリネ



【規格】 1kg×12pc

鴨と相性の良いオレンジ風味のソースでマリネしました。

No.21 チキンマリネ



【規格】 750g×10pc

鶏胸肉のスライスを香味オイルでマリネしました。

No.22 ポークマリネ



【規格】 1kg×10pc

ロースのスライスをパンチの効いたガーリックオイルでマリネしました。



前菜に、メインに、つけ合わせに、
様々なシチュエーションで使用可能です

A la carte

- アラカルト -



№.23 オニオンタルト



【規格】 600g×12個

玉葱をじっくりとソテー、甘みを引き出し、クリームたっぷりのアパレイユで仕上げました。

№.24 オマールタルトキッシュ



【規格】 580g×12個

オマールの身をふんだんに混ぜ込んだキッシュです。ほうれん草の緑とオマールの赤が綺麗です。

№.25 カボチャのキッシュ



【規格】 430g×12本

ほんのり甘いかぼちゃのキッシュです。ソーセージが程よいアクセントです。

Beef & Pork

- ビーフ・ポーク -

自慢の真空調理です
肉を柔らかく仕上げ、しっかりと味がのる
調理方法です



№26 ローストビーフ 不定貫



【規格】 約1kg×10本

チャックテンダーを真空調理しております。魚醤を使用し、深みのある味に仕上がりました。

№27 ローストビーフ スライス



【規格】 500g×20pc

じっくり火入れされたローストビーフは時間が経ってもロゼ色をキープします。

№28 ローストポーク 不定貫



【規格】 10本

豚肉をゆっくりと加熱し、柔らかく仕上がったローストポークです。

Source Soup

Source Soup -ソース・スープ-

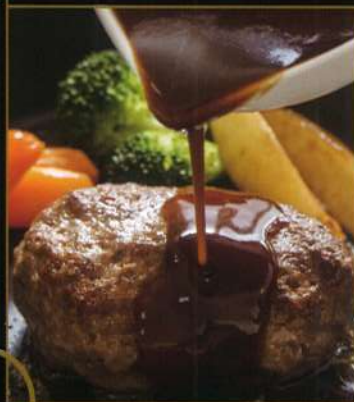
定番のソース、素材として使用できる
自由度の高い商品をご用意しております



Source Soup

ソース・スープ

№.29 フォンドヴォー



【規格】 1kg×10pc

基本に忠実に仔牛の骨付き肉をローストし、香味野菜と一緒にじっくり煮込んだ特製のフォンドヴォーです。

№.30 ジャポネソース



【規格】 1kg×10pc

日本の「洋風ソース」の万能選手です。九州の香りを隠し味に使用しました。

№.31 デミグラスソース



【規格】 1kg×10pc

お肉のソースとして、またシチューのベースとして最適な万能ソースです。

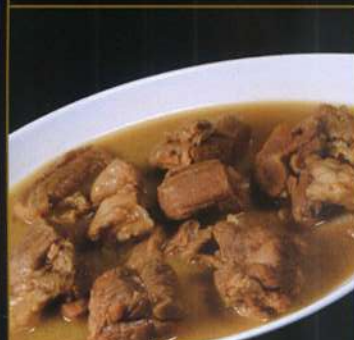
№.32 赤ワインシチュー



【規格】 1kg×10pc

牛肉を赤ワインの効いたソースでじっくりと煮込みました。

№.33 牛タンサガリブイヨン煮



【規格】 1kg×10pc

牛肉のタン下部分をカットし、ブイヨンで煮込んでいます。



Sheet Cake

Sheet Cake - シートケーキ -

バイキング等で使用しやすい大判のケーキです



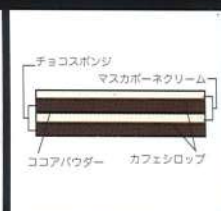
■ Sheet Cake-シートケーキ-



No.34 S 濃厚ティラミス

【規格】 1×8BL

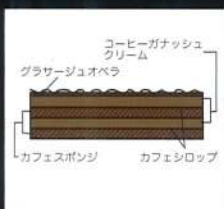
珈琲の風味とココアの香りが広がる、イタリアの代表的なお菓子です。



No.35 S オペラ

【規格】 1×8BL

伝統的な、フランスのチョコレート菓子です。ガトーの最高峰です。



No.36 S サンマルク

【規格】 1×8BL

表面をキャラメリゼしたチョコとオレンジの風味が香る、フランスの代表的なお菓子です。

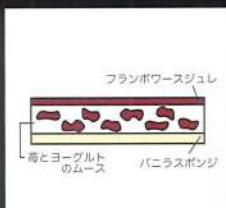


■ Sheet Cake - シートケーキ -

No.37 S 赤い実のムース

【規格】 1×8BL

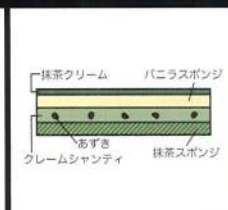
ヨーグルトムースに苺スライスを加え上面を木苺のジュレで鮮やかに仕上げました。



No.38 S 抹茶

【規格】 1×8BL

抹茶の色・味・風味を贅沢に味わえるケーキです。クリームに混ぜ込んだ、かのこ豆大納言がよいアクセントです。



調理現場での手間を省きます
カット済みのケーキです



Cut Cake

- カットケーキ -



No.39 S ショコラ (カット70)



【規格】 1×8BL

ショコラスポンジ・ガナッシュ・チョコレートムース・グラサージュ
ショコラの4層仕立てです。苦みや口溶けの違うチョコレートを組み
合わせた、濃厚なチョコケーキに仕上げました。



No.40 S ベリー (カット70)

【規格】 1×8BL

チョコスポンジに「苺と木苺」をミックスしたムースを使用し、上面を
爽やかな酸味のある木苺のジュレで仕上げました。



Whole

Whole Cake - ホールケーキ -

丸のままで、好みの大きさにカットしても
使い勝手の良いホールケーキです



■ Whole Cake -ホールケーキ-



No.41 H ショコラバニーク

【規格】 1×8BL

鏡面仕上げの煌くチョコレートケーキです。



グラサージュショコラ チョコムース
チョコスポンジ アングレーズムース

No.42 柚子とレアチーズ

【規格】 1×8BL

柚子の酸味がさっぱりとしたレアチーズケーキです。



グラサージュ レアチーズムース
パニースポンジ 柚子のムース



No.43 H ミラールージュ

【規格】 1×8BL

女性の艶やかな唇をイメージした光沢のあるベリーケーキです。



グラサージュ カシスフランボワーズ
パニースポンジ 莓ムース

Tranche Tart

Tranche・Tart -トランシュ・タルト-

使用用途に応じてカットしやすい、細長い形のケーキです

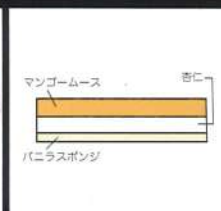


Tranche・Tart - トランシュ・タルト -

No.44 T杏仁マンゴー

【規格】 1×10BL×2合

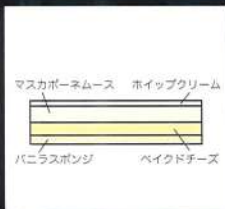
中華デザート杏仁とアルフォンソマンゴーの組み合わせをお楽しみください。



No.45 Tドゥーフロマージュ

【規格】 1×10BL×2合

人気No1、濃厚ベイクドチーズ、マスカーポネムース、生クリームの層が贅沢です。



Tranche・Tart -トランシュ・タルト-

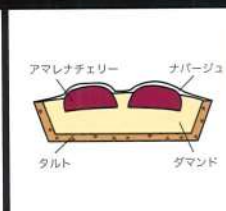


No.46 Tアマレナチェリータルト



【規格】 1×10BL×2合

イタリア産アマレナチェリーを使用したおしゃれなタルトです。

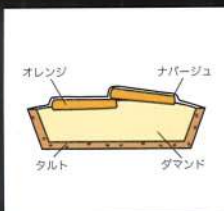


No.47 Tバレンシアオレンジタルト



【規格】 1×10BL×2合

スペイン産バレンシアオレンジのシロップ漬けを上面にのせた、さわやかなタルトです。

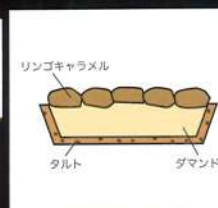


No.48 Tタルトタタン



【規格】 1×10BL×2合

リンゴのキャラメリゼをのせたタルトケーキです。



Portion

Portion - ポーション -

ポーションタイプのケーキです
それぞれに特徴があり、一つ一つ丁寧に作っています



■Portion-ポーション-

No.49 P フォレノワール(ドーム)

【規格】 18個×6BL 受注生産

グリオットチェリーとピスタチオをチョコレートムースで覆い、更にチョコでコーティングしました。



No.50 P ルージュ (ドーム)

【規格】 18個×6BL 受注生産

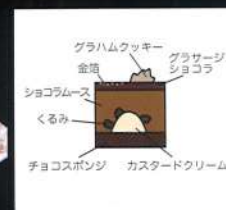
クリームチーズを苺のムースで覆い、艶出しコーティングで仕上げました。



No.51 P ミロワールショコラ

【規格】 27個×6BL 受注生産

上面のグラスージュが美しいチョコレートケーキです。中のカスタードとクルミがアクセントです。



■ Portion-ポーション-

No.52 Pキャラメルマンダリン雫

【規格】 40個×6BL 受注生産

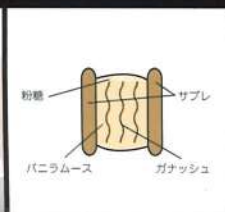
オレンジジャムとキャラメルムースを合わせました。ほど良い苦味を感じられる大人のケーキです。



No.53 Pサブレバニージュ

【規格】 36個×6BL 受注生産

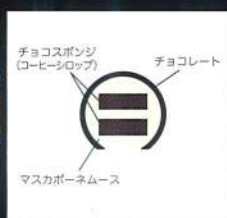
バニラムースをクッキーでサンドしました。新しい食感のケーキです。



No.54 Pガリアパッション

【規格】 27個×6BL 受注生産

厚のティラミスです。コーティングのチョコレートが楽しい食感を演出します。



施設紹介

■ 本社(本社工場 1F食品 3F製菓)

〒816-0921 福岡県大野城市仲畑 1-7-30
TEL : 092-589-3900 FAX : 092-589-3901



■ 第2工場

〒816-0921 福岡県大野城市仲畑 1-10-51
TEL : 092-588-3127 FAX : 092-588-3128



■ 加工室1

加工後、加熱工程の入る商品を生産しております。



■ 加工室2

加工後、加熱の入らない商品を生産しています。



■ 加熱室

電気釜×2 スチームコンベクション×4 フライヤーを設置し各料理に合った加熱方法で調理します。



■ 品質管理室

生産した商品全てにおいて、全ロット菌検査を行っております。



■ 開発研究室

お客様のニーズに応えるべく、日々開発に努めています。



設備紹介

■ ラックオーブン

大型のラックオーブンで、生産効率を上げております。



■ 電気釜 (200ℓ・400ℓ)

熱伝導の良い釜で、調理のムラを最小限にします。



■ 3D 冷凍機

凍結までの時間が短く、品質の劣化を防ぎ、質の良い冷凍状態に仕上がります。



サンプル依頼・お問い合わせ

- ・ 業務用・外食店用ユーザー様向けの商品となります。一般のお客様はご遠慮ください。
- ・ 内容確認のため、お電話などで連絡させていただく場合もございますので、予めご了承ください。

■ お電話にて

株式会社アクシュワン 営業部

TEL 092-589-3900

9:00 ～ 17:00 (土日・祝日を除く)

〒816-0921 福岡県大野城市仲畑 1 丁目 7-30

<http://www.aqushu1.jp>

株式会社アクシュワン

[福岡本社 / アクシュワン本社工場]

〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1丁目7番30号 TEL.092-589-3900 FAX.092-589-3901

[アクシュワン第2工場]

〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1丁目10番51号 TEL.092-588-3127 FAX.092-588-3128