

SAKURA

spring collection 2024

PIONEER PLANNING
☎045-773-4802

注意事項

- 商品は数量に限りがありますのでお早めにご注文下さい。
- 一部商品の仕様が変更になる場合がございます。
- 季節商品につき返品はご容赦ください。



Contents

#さくら商品一覧 3P~4P

#定番ピンク色商品 5P

#さくら商品レシピ紹介 7P~9P

#会社概要 10P

さくら商品一覧

2024年1月9日(火)より出荷予定
季節商材につき、なくなり次第終了となります。

トッピングに

人気



生地への混ぜ込みにも

さくらの花 (塩漬け)

内容量 : 15 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090559978



シロップ液などにも

桜のつぼみ (塩漬け)

内容量 : 10個
ケース入数 : 5

JAN 4996090561667

人気



ちょっとした塩味付けに

さくらの花フレーク

内容量 : 3 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090559176



食感のアクセントに

さくら色のフィアンティーン

内容量 : 40 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090569540



生地への混ぜ込みにも

桜パウダー

内容量 : 5 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090568703



生地への混ぜ込みにも

桜パウダー

内容量 : 50 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090568710

人気



食感のアクセントに

桜チョコシェイブ

内容量 : 20 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090568260



食感のアクセントに

桜チョコシェイブ

内容量 : 100 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090568277

パンケーキ・菓子

アレンシにクレープなど

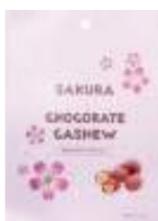


桜のスフレパンケーキミックス (アルミフリー)

内容量 : 254 g
ケース入数 : 10

JAN 4996090568697

プレゼントに



桜チョコカシュー

内容量 : 35 g
ケース入数 : 10

JAN 4996090569564

和菓子に



香り付けにも

桜の葉 (塩漬け)

内容量 : 10枚
ケース入数 : 5

JAN 4996090569595



桜餅やあらねなどに

道明寺粉 (桜色 天然着色料)

内容量 : 200 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090567249



アイスなどにも

桜もなかの皮 (ピンク)

内容量 : 16枚 (8組)
ケース入数 : 6

JAN 4996090569366

生地への混ぜ込みに



色や香り付けにも

よもぎパウダー

内容量 : 20 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090568321



トッピングにも

国産さくらの葉パウダー

内容量 : 5 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090565597



トッピングにも

桜あん

内容量 : 500 g
ケース入数 : 5

JAN 4996090559923

香り・色付け・飾りに



香り付けに

さくらエッセンス

内容量 : 10 ml
ケース入数 : 10

JAN 4996090559183



色付けに

食用粉末色素 (天然着色料) さくら色

内容量 : 5 g
ケース入数 : 10

JAN 4996090569182



飾り付けに

柏の葉

内容量 : 5枚
ケース入数 : 5

JAN 4996090558469

定番ピンク色商品



ジュエリーシュガー
ピンク
内容量 : 100g
ケース入数 : 5

JAN 4996090569748



ストロベリーパウダー
内容量 : 20g
ケース入数 : 5

JAN 4996090568765



シュガーパウダー
ノンウエット (ピンク)
内容量 : 30g
ケース入数 : 5

JAN 4996090559985



フルーツランチ
ストロベリー
内容量 : 20g
ケース入数 : 5

JAN 4996090561131



フルーツランチ
ストロベリー
内容量 : 100g
ケース入数 : 5

JAN 4996090569816



タブレットチョコ
ストロベリー
内容量 : 150g
ケース入数 : 5

JAN 4996090569571



アラザンピンク
内容量 : 10g
ケース入数 : 5

JAN 4996090201204



アラザンピンク
3mmお徳用
内容量 : 100g
ケース入数 : 5

JAN 4996090564767



チョコペンピンク
(速乾タイプ)
内容量 : 10g
ケース入数 : 5

JAN 4996090568154

SAKURA





桜の釜揚げしらすパスタ

- ～材料～
- 【1人前】
 パスタ 100g
 桜の葉塩漬 1枚
 桜の花塩漬 適量
 釜揚げしらす 35g
 春キャベツ 約100g
- お湯(ゆで用) 1000ml
 塩(ゆで用) 小さじ2
 ニンニク 1片
 鷹の爪 1/2本分
 オリーブオイル 大さじ3



桜の花塩漬

作り方

- ①熱したフライパンにオリーブオイル大さじ3を入れ温まったらニンニクを入れ、きつね色になるまで火を入れる。(焦がさないように注意)
- ②ニンニクがきつね色になる直前に鷹の爪をいれ、クッキングペーパーの上にごつね色になったニンニクを取り出し火を止めておく。(予熱で鷹の爪に火が入るため)
- ③鍋に湯(1000ml)を沸かし、塩を小さじ2入れ、パスタに表示されている茹で時間のマイナス30秒茹でる。茹で上がる2分前にキャベツを入れる。
- ④茹で汁を適量カップに取っておき、ザルにあげてオリーブオイルの入ったフライパンに入れて火を付ける。
- ⑤とりおいたゆで汁をお好みで加えて炒め合わせ、味見しながら塩を加える。
- ⑥【盛り付け】
パスタをお皿に盛り付け、ニンニク、桜の花を散らす。最後に桜の葉を千切りにし、中心にしらす、桜の葉を盛り付けて完成。



桜のワッフル

- ～材料～
- 【桜シロップ】
 桜の花塩漬 60g
 グラニュー糖 100g
 水 150cc
 レモン果汁 大さじ1
- 【グラニテ】
 桜シロップ 200cc
 水 200cc
 レモン果汁 大さじ1
- 【飾り】
 桜の花塩漬 適量
 桜の葉塩漬 適量



さくらの花塩漬 桜の葉塩漬

作り方

- ①【桜シロップ】
鍋にグラニュー糖、水を入れてひと煮たちさせる。
- ②塩抜きした桜の花を加えて色出しをする。
- ③レモン果汁を混ぜて、消毒した瓶に入れる。
- ④【グラニテ】
桜シロップと水、レモン果汁を混ぜ深めのパットに入れて、冷凍庫で冷やす。
- ⑤2、3時間たったら取り出して、フォークで空気を含ませるように全体をかき混ぜ、再び冷凍庫で冷やす。
- ⑥同様に2回繰り返す。
- ⑦【盛り付け】
グラスに桜の葉を敷き、グラニテを盛り付けて桜の花を飾る。

- ～材料～
- 【ワッフル生地】
 薄力粉 100g
 (サクッと仕上がる菓子用薄力粉)
 ベーキングパウダー 3g
 無塩バター 25g
 グラニュー糖 35g
 桜パウダー 3g
 全卵 1個
 牛乳 130ml
- お好みのアイスクリーム 適量
 桜の花塩漬 適量
 はちみつ 適量
 シュガーパウダー・ノンウェット 適量
 さくら色のフィアンティーヌ 適量
- 焼き油 適量

作り方

- ①【ワッフル生地】
ボウルにふるった粉類、グラニュー糖を混ぜる。
- ②牛乳と全卵を混ぜたものを1のボウルに2、3回に分けて加え、滑らかになるまで混ぜる。
- ③生地に溶かしバターを加え混ぜる。
- ④ワッフルメーカーに油を塗り、お玉1杯くらいの量を流し入れ、焼き色がつくまでしっかり焼く。
- ⑤【仕上げ】
塩抜きした桜の花をレンジにかけて、花を開かせる。
- ⑥好みの大きさにワッフルをカットし、皿にのせる。
- ⑦アイスクリームをのせ、シュガーパウダー・ノンウェットを全体にかける。
- ⑧はちみつをかけ、桜の花とさくら色のフィアンティーヌを飾る。



さくら色のフィアンティーヌ 桜パウダー



桜シロップのグラニテ



桜のフレンチトースト

- ～材料～
- 市販のバケツ 1/2本
【卵液】
 全卵 2個
 牛乳 60ml
 生クリーム 60ml
 グラニュー糖 25g
 桜パウダー 2g
- お好みのアイスクリーム
- 無塩バター 適量
 シュガーパウダー・ノンウェット 適量
 桜ジャム 適量
 はちみつ お好みの量



桜パウダー さくらの花塩漬

作り方

- ①フランスパンを2cmくらいに斜めにカットし、パットに並べる。
- ②【卵液】ボウルに全卵を入れ、牛乳、生クリーム、桜パウダー、グラニュー糖を加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ③【仕込み】パットに並べたフランスパンの上から卵液をかけ、浸す。
- ④ラップをかけて冷蔵庫で2時間くらい置いておく。途中、裏表をひっくり返す。
- ⑤フライパンを火にかけて、バターを溶かしたらパンを焼いていく。
- ⑥弱火で裏表2分づつくらいで、焦げないように注意する。
- ⑦皿に盛り、アイスクリームをのせる。
- ⑧全体にシュガーパウダー・ノンウェットを振り、桜ジャムを添える。
- ⑨お好みではちみつをかける。

- ～材料～
- 【桜ジャム】
 桜の花塩漬 70g
 水 90ml
 グラニュー糖 65g
 レモン汁 小さじ1
 顆粒ゼラチン 3g

- ①小鍋に刻んだ桜の花、水、グラニュー糖、を入れ火にかける。
- ②沸騰したら火から外し顆粒ゼラチンを振り入れ、混ぜて溶かす。
- ③下から冷水をあてて粗熱をとり、レモン汁を加える。
- ④容器に入れ、冷蔵庫で冷やす。



桜の塩パン

- ～材料～
- 【メレンゲ生地】
 卵白 100g
 グラニュー糖 100g
 粉糖(シュガーパウダー) 90g
 桜パウダー 2g
- 【ガナッシュ】
 生クリーム 50cc
 タブレットチョコホワイト 100g
 桜エッセンス 少々
- 【仕上げ】
 桜パウダー 適量
 桜の花塩漬 適量



さくらエッセンス さくらの花塩漬

作り方

- ①ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。
- ②角が立ってきたらグラニュー糖の1/4量を加えて再び角が立つまで高速で泡立てる。これを3回繰り返す。
- ③しっかりとメレンゲになったら低速にして、キメを整える。
- ④粉糖を一度に加え、ゴムベラで練らないようにつやが出るまで混ぜる。
- ⑤口金を付けた絞り袋に入れ、天板にお好みの形に絞る。
- ⑥100℃のオーブンで2時間焼く。焼き時間が終わってもそのままオーブンの中に粗熱が取れるまで入れておく。
- ⑦【ガナッシュ】小鍋に生クリームを入れ、沸騰直前まで温める。
- ⑧ボウルにホワイトチョコレートと桜パウダーを入れ、温めた生クリームを加えて滑らかになるまで混ぜる。
- ⑨冷蔵庫で絞れる硬さまで冷やす。
- ⑩【組み立て】
メレンゲ生地を2枚一組にそろえる。
- ⑪1枚にガナッシュを絞り、もう1枚でサンドする。
- ⑫サンドしたものを立てて、上部にもガナッシュを絞る。
- ⑬桜パウダーを振り、桜の花を飾る。

- ～材料～
- 【パン生地】
 準強力粉(リスドオル) 250g
 サフイスタントドライイースト(赤) 3g
 グラニュー糖 5g
 塩 5g
 スキムミルク 13g
 水 150g
 無塩バター 25g
 桜パウダー 2g
- 【桜バター】
 無塩バター 40g
 桜フレーク 適量



さくらの花フレーク 桜パウダー

作り方

- ①【桜バター】柔らかくなったバターをゴムベラで混ぜ、桜フレークを加え合わせる。
- ②ラップに包み、冷蔵庫で冷やす。
- ③【パン生地】ホームベーカリーに材料を入れ、生地作りモードなどで1次発酵まで終わらせる。1次発酵25～28℃で90分。
- ④生地を8等分(一つが約55g)に分割して、丸めなおす。濡れ布巾をかけ、ベンチタイムを10分取る。
- ⑤【成形】パン生地の空気を抜いて両端を中央に折りたたみ、さらに端を合わせて閉じ、しずくの形にする。
- ⑥めん棒で生地をのばし、生地の広い部分に桜バター5gを置く。
- ⑦バターを巻き込んで両端をつまみ、バターが流れないように巻いていく。
- ⑧巻き終わりの生地をつまんでしっかりと密着させる。
- ⑨ベーキングペーパーをした天板に巻き終わりを下にしてのせ、2次発酵をとる。25～28℃で60分。
- ⑩生地の表面に霧吹きをし、桜フレークをかけ、200℃のオーブンで15分焼く。



桜のムラングシャンティ



桜のあんみつ

～材料～
【桜の寒天】
 桜シロップ 200cc
 (前ページグラニテ参照)
 水 130cc
 粉寒天 3g
 生クリーム 適量
 グラニュー糖 生クリームの10%
 桜餡 お好み
 市販のバニラアイスクリーム
 白玉団子 適量
 赤えんどう豆缶詰 適量
 お好みのフルーツ缶詰 適量
 桜の花塩漬け 適量
 桜の葉塩漬け 適量
 黒みつ お好みの量



- 作り方**
- ①【桜の寒天】 小鍋に桜シロップ(前ページのグラニテ参照)と水を入れ、粉寒天を振り入れる。
 - ②泡だて器で混ぜながら火にかけ、沸騰した状態で2分混ぜる。
 - ③流し缶に流して、冷蔵庫で冷やし固める。
 - ④【組み立て】 桜の寒天を型から出し、1.5cm角にカットして器に盛る。
 - ⑤桜餡、バニラアイスクリームを盛る。
 - ⑥白玉団子、赤えんどう豆、フルーツ缶詰を飾る。
 - ⑦生クリームを絞り、桜の花をおく。お好みで黒みつをかけて完成です。
- 【白玉団子の作り方】**
- ～材料～
- | | |
|---------|----|
| 白玉粉 | 適量 |
| 桜パウダー | 適量 |
| よもぎパウダー | 適量 |
| 水 | 適量 |
- ①白玉粉に水を加えて耳たぶくらいの硬さにねる。
 - ②3等分にして、よもぎパウダー、桜パウダーでそれぞれ色を付ける。
 - ③小鍋にお湯を沸かして、小さく丸めた団子を茹でる。
 - ④表面に浮いてきたらしばらく茹でて氷水にとる。



桜あんパイ

～材料～
 [6個分]
 冷凍パイシート(11cm×18cm) 1枚
 桜餡 60g
【アーモンドクリーム】
 無塩バター 40g
 グラニュー糖 40g
 アーモンドパウダー 40g
 全卵 36g
 (残った全卵は仕上げのめり卵に使用)
【アイシング】
 粉糖(シュガーパウダー) 40g
 水 大さじ1/2
 桜の塩漬け



- 作り方**
- ①【アーモンドクリーム】 使用量より多めにできます。やわらかくした無塩バターにグラニュー糖を加え、泡だて器ですり混ぜる。
 - ②全卵を少しずつ加えよく混ぜる。
 - ③アーモンドパウダーを加えゴムベラで混ぜる。
 - ④【組み立て】 冷凍パイシートを正方形に近い形の6等分にする。
 - ⑤めん棒で8cm×8cmくらいの正方形にのばす。
 - ⑥パイ生地中央にアーモンドクリームを5gのせ、その上に10gに丸めた桜餡をのせる。
 - ⑦パイ生地の四隅に溶いた全卵をはけ塗り、餡を包むように四隅を重ねる。
 - ⑧表面に卵を塗り、セルクルをはめて200℃のオーブンで25分くらい焼く。
 - ⑨焼きあがったら粗熱をとる。
 - ⑩【アイシング】 粉糖と水を混ぜる。粗熱をとったパイの上にかける。
 - ⑪アイシングが乾かないうちに桜の花を飾る。

お菓子・パン専門
 レシピサイト



桜特集



株式会社パイオニア企画

沿革

【本社・第1工場・第2工場】
 〒236-0003 神奈川県横浜市金沢区幸浦 1-15-5
 TEL:045-773-4802
 FAX:045-773-8917

【第3工場】
 〒236-0003 神奈川県横浜市金沢区幸浦 2-21-5



<https://pioneer-kikaku.co.jp/>

- 1987年 個人申請にてパイオニア企画、設立
- 1991年 有限会社パイオニア企画、設立
西武百貨店ロフトとの共同企画商品を販売
- 1992年 東急ハンズ各店とクリスマス、バレンタイン商品の販売
- 1996年 手作りパン及び菓子用粉と手作りキット商品の発売開始
- 2005年 横浜市金沢区幸浦 1-15-5 に本社ビル取得
- 2006年 株式会社に移行
- 2010年 第2工場増設
- 2016年 第3工場増設

