

Pioneer
CONFECTIONERY & BAKING

Christmas Winter Collection 2024



2024

Christmas

Winter Collection

PIONEER PLANNING

株式会社パイオニア企画

TEL: 045-773-4802

FAX: 045-773-8917



COTENTS

- #3 ~ 4 2024 年クリスマス商品
- #5 ~ 6 クリスマス関連商品
- #7 ~ 9 クリスマスレシピ
- #10 コラボレシピ / 会社概要

注意事項

- ご注文の数量によっては、お時間をいただく場合がございます。詳しくは、各営業担当または弊社までお問い合わせください。
- 印刷の都合上、写真と実物の色が異なる場合がございます。
- このカタログは、2024 年 7 月時点のものです。デザイン変更や終売などを行っている場合がございます。ご了承ください。
- 商品サンプルは、有償（別途送料）にてお送りさせていただく場合がございます。ご了承ください。
詳しくは、各営業担当にお問い合わせください。

Winter Collection 2024

予約注文締切日：2024年8月30日（金）
11月5日（火）より出荷開始

✧ メレンゲ ✧



ラズリンサンタメレンゲ

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569434



元気サンタメレンゲ（天着）

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569502



フェールサンタメレンゲ

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569168



もこもこサンタメレンゲ

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569465



ぽっちゃりトナカイメレンゲ（天着）

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569113



おさんぽフレンズメレンゲ（3種）

内容量：3個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569977

おひさまフレンズメレンゲ（3種）

内容量：3個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569984



- 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。
- ご注文のタイミングによっては販売終了となっている可能性があります。
- 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。

✧ フレート ✧



メルヘンサンタフレート

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 561377



グリーティングツリーフレート（天着）

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569946



PC トナカイフレート

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569120



ハリーサンタフレート

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569038



ブックサンタフレート

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569953

✧ オーナメント ✧



ヒイラギ（ゴールドボール）

内容量：3個
入数：10
賞味：-

J A N : 4996090 569144



ヒイラギ（赤実付）

内容量：3個
入数：10
賞味：-

J A N : 4996090 569151



ウッドハウスチョコ

内容量：1個
入数：6
賞味：365日

J A N : 4996090 569960



クッキートルテ 6 号

内容量：1 枚
 入 数：10
 賞 味：300 日
 J A N：4985711 610020



ラムレーズン

内容量：60g
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 202317



京都宇治抹茶パウダー

内容量：5 g × 3 袋
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 569311



アーモンドスライス

内容量：150g
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 200023



サクッと仕上がる菓子用薄力粉

内容量：400g
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 569663



ふわっと仕上がる菓子用薄力粉

内容量：400g
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 569670



フルーツクランチ (ストロベリー)

内容量：20g
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 561131



シュガーパウダーノンウェット

内容量：50g
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 220014



ガトーショコラセット

内容量：165g
 入 数：10
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 559541



宝笠印スポンジケーキセット

内容量：120g
 入 数：10
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 559534



カスタードクリームパウダー

内容量：100g(50g × 2 袋)
 入 数：5
 賞 味：365 日
 J A N：4996090 569373



ココアパウダーノンウェット

内容量：40g
 入 数：5
 賞 味：365 日
 J A N：4996090 220007



アーモンドパウダー

内容量：150g
 入 数：5
 賞 味：300 日
 J A N：4996090 200221



ミックスチョコ

内容量：50g
 入 数：5
 賞 味：365 日
 J A N：4996090 201419

Recipe
パニレピ



苺のショートケーキ

関連商品



ふわっと仕上がる菓子用薄力粉



メルヘンサンタプレート

材料	
【5号サイズ1台分】	
【スポンジ生地】 全卵 2個 グラニュー糖 80g ふわっと仕上がる菓子用薄力粉 60g 無塩バター 10g 牛乳 15g	【シロップ】 グラニュー糖 25g 水 50ml 苺 12粒くらい 生ピスタチオダイス 適量 メルヘンサンタプレート 1枚
【クリーム】 生クリーム 300ml グラニュー糖 30g	

作り方

- 【スポンジ生地】
1,ボウルに全卵を入れほぐしてからグラニュー糖を加え、湯せんにかけてひとはだ(40℃前後)まで温める。
- 2,湯せんからはずしハンドミキサーの最高速で白くもったりとするまで4分ほど泡立てる。
- 3,薄力粉を加えゴムベラで混ぜ、粉気がなくないうちにバターと牛乳を加えてしっかりと混ぜる。出来上がりの生地は上から垂らすとさら〜とりポン状に重なって落ちるくらい。
- 4,紙を敷いた型に流しオープンへ入れ、170℃で約30分焼く。
- 5,オープンから出したら、型からはずし網の上ののせて冷ます。

- 【シロップ】
6,カップにグラニュー糖と水を入れ、電子レンジにかけ、沸騰させる。粗熱が取れるまで常温においておく

準備しておくこと

- ・苺はヘタをにとって洗い、飾り分を残して3,4枚にスライスしておく
- ・薄力粉をふるっておく
- ・バターと牛乳は一緒にして温めておく
- ・型の底と側面に紙を敷いておく
- ・オープンは170℃に予熱しておく
- ・生ピスタチオダイスは茹でておく

【組み立て】

- 7,スポンジをスライスする。厚さ1.5cmを2枚、1cmを1枚。
- 8,1.5cmの生地を置き、表面にシロップをハケで打つ。
- 9,生クリームを8分立てにし、④の上に少量置き、パレットナイフで塗り広げる。
- 10,スライスした苺を並べて、苺の上に生クリームを塗り広げる。
- 11,1cmのスポンジを置き、シロップを打ったら⑤と⑥を繰り返す。
- 12,1.5cmのスポンジを重ね、平らになるように押さえたら表面にシロップを打つ。
- 13,生クリームをケーキ全体に塗る。
- 14,星の口金で飾りを絞ったら、苺とピスタチオダイスを飾る。プレートをのせたら完成。

シュトーレン風パウンドケーキ

材料		
【20cmのパウンド型1台分】		
パウンドケーキミックス 180g	生クルミ 30g	
全卵 2個	ピーカンナッツ 30g	
無塩バター 70g	アーモンドスライス 20g	
アーモンドパウダー 50g		
シナモン 少々	【仕上げ用】	
牛乳 大さじ1	無塩バター 10g	
フルーツフィリング 90g	シュガーパウダー 適量	
チョコチップ焼き菓子用 20g		

準備しておくこと

- ・生クルミとピーカンナッツを170℃で5分くらい焼いて粗く刻んでおく
- ・アーモンドスライスを160℃で5分くらい焼いて粗く刻んでおく
- ・オーブンを170℃に予熱しておく
- ・パウンドケーキ用の無塩バターを溶かして常温になるまで冷ましておく
- ・パウンドケーキミックスとシナモンを合わせておく

作り方

- 1,ボウルに全卵を入れほぐしたら溶かしバターを加えて混ぜる。
- 2,アーモンドパウダーをふるいながら混ぜ、粉類もふるいながら加え混ぜる。
- 3,牛乳を混ぜたらドライフルーツ類とナッツ類、チョコチップ焼き菓子用を加えてゴムベラでさっくりと合わせる。
- 4,型に入れ、平らにならしたらトントンと落として空気を抜く。
- 5,180℃のオーブンで40分くらい焼く。竹串を刺して中央が焼けていたら出す。
- 6,型から出して網などの上に置き、仕上げ用のバターを溶かして、生地の上にハケで塗る。
- 7,バターが乾かないうちにシュガーパウダーを振りかける。そのまま粗熱を取る。



関連商品



ヒイラギ（ゴールドボール）



バレンシアオレンジピール 50g

パウンドケーキミックスで作るクグロフ

材料	
【直径11cmのクグロフ型1台分】	
パウンドケーキミックス 180g	【仕上げ用】
全卵 2個分	コーティング用チョコレートホワイト 80g
無塩バター 70g	生クルミ 4,5個
チョコチップ焼き菓子用 30g	生ピスタチオダイス 適量
生クルミ 20g	アラザン 適量
ラムレーズン 20	フルーツ克蘭チラズベリー 適量
バレンシアオレンジピール 10g	

準備しておくこと

- ・クルミはオーブンでローストして、生地に入れる分を刻んでおく
- ・ラムレーズンは粗く刻んでおく
- ・生ピスタチオダイスもオーブンでロースト(160℃、7分)しておく
- ・無塩バターを溶かして粗熱を取っておく
- ・オープンを170℃に予熱しておく

作り方

- 1,ボウルに全卵を入れ、泡だて器でほぐしたら溶かしバターを加えてよく混ぜる。
- 2,①にチョコチップ、クルミ、ラムレーズン、オレンジピールを混ぜる。
- 3,ミックス粉をふるい入れて、ゴムベラでしっかりと合わせる。
- 4,型の8分目くらいまで③を入れて、170℃のオーブンで40分焼く。
- 5,焼きあがったら型から外してクーラーなどにのせて冷ます。
- 6,【仕上げ】コーティング用チョコレートホワイトを溶かして、生地の上から垂らすようにかける。
- 7,チョコレートが固まらないうちにクルミ、ピスタチオダイス、アラザン、ラズベリークラチで飾る。



ピザ風キッシュ

材料

【クッキートルテ6号 1台】

卵 1個	オリーブ油 適量
牛乳 70cc	ケチャップ 適量
コンソメ顆粒 小さじ1/2	ピザ用チーズ 適量
玉ねぎ 1個	ブラックオリーブ 適量
ミニトマト 10個	粉チーズ 適量
ブロッコリー 1/4房	バジルの葉 お好み
ベーコン 60g	
塩・コショウ 適量	

準備しておくこと

- ・ブロッコリーは小さめの一口サイズ仕切り、下茹でしておく
- ・ベーコンは1cm幅くらいにカットする
- ・ブラックオリーブはスライスしておく
- ・オーブンを160℃に予熱しておく

作り方

- 1,卵はほぐしてから牛乳と混ぜて、コンソメ顆粒も混ぜておく。
塩・コショウを軽く振る。
- 2,玉ねぎをスライスしてレンジ対応容器に入れ、600wで3分加熱する。
- 3,フライパンを温め、オリーブ油を入れたら加熱した玉ねぎを焦がさないように炒める。
- 4,玉ねぎがきつね色になったら、ベーコンを加え炒める。
塩・コショウを振る。
- 5,一度皿に取り、粗熱をとる。
- 6,トルテに生地に玉ねぎとペコンを広げる。
- 7,ブロッコリーとミニトマトを散らす。
- 8,卵と牛乳を混ぜた液を静かに流し入れる。
- 9,ブラックオリーブを散らし、ケチャップを野菜の隙間にしぼっていく。
- 10,ピザ用チーズを全体に散らし、160℃のオーブンで40分焼く。
途中で焦げるようならアルミホイルをかぶせる。
- 11,オーブンから出し、粗熱が取れたらバジルの葉を飾る。

関連商品



クッキートルテ6号

準備しておくこと

- ・無塩バターは常温に戻しておく
- ・天板にクッキングペーパーを敷いておく
- ・オーブンを160℃に予熱しておく

作り方

- 1,【アーモンドクリーム】
ボウルに無塩バターを入れて滑らかにしたらシュガーパウダーを加えてすり混ぜる。
- 2,全卵を2回くらいに分けて加え、その都度よく混ぜる。
- 3,アーモンドパウダーを一度に加え、ゴムベラでよく混ぜる。
- 4,タルト生地の8分目くらいまで丸口金で絞っていく。
- 5,160℃のオーブンで20分焼く。焼きあがったらケーキクーラーなどにのせて冷ます。
- 6,【さつまいも餡】さつまいもを洗い、皮付きのまま2cmくらいの輪切りにして、水にさらしておく。
- 7,水気を切り、レンジ対応容器に並べてラップをし、500wで5分～加熱する。竹串で刺して硬いようなら追加する。
- 8,皮をむき、めん棒やマッシャーなどでつぶす。
- 9,さつまいもが温かいうちに砂糖、無塩バター、生クリーム塩を加えゴムベラでよく混ぜる。
- 10,お皿などに移し、平たくならしたら密着するようにラップをして粗熱を取る。粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。
- 11,抹茶パウダーを加えてゴムベラで混ぜる。食べてみてさつまいもの繊維が気になるようなら裏ごしする。
- 12,お皿などに移し、平たくならしたら密着するようにラップをして粗熱を取る。粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。
- 13,【飾りの星チョコ】コーティング用チョコレートを溶かして、フィルムなど上に厚めに伸ばし、完全に固まる前に星の抜型で抜く。冷蔵庫で保存しておく。
- 14,【組み立て】タルト台の上にさつまいも餡を星の口金で絞る。
- 15,星形のチョコレートやアラザンで飾ったら、シュガーパウダーを軽く振る。

関連商品



クッキータルト小CT-3-12個



アラザン10g

掲載
無料

パニレピ
Pany Repi



お菓子・パン専門
レシピサイト



https://pany.mobi/

『パニレピ』を使って貴社のレシピを紹介しませんか？

貴社専用のレシピページを設置し、

貴社の製菓、製パンレシピを掲載（無料）させていただきます。

パニレピとは？

『パニレピ』は株式会社パイオニア企画が運営・管理するレシピサイトです。

お菓子・パン作りのお手伝いができるよう、アイデアの一部として
ご利用いただけることを目的としたサイトで、レシピ数は1000品
以上になり、殆どのレシピを自社で制作しています。

コラボレシピ開発

貴社商品をご提供いただいて、
弊社パティシエがコラボレシピを開発することも可能です。

例：トルテ6号＋貴社商品＝クリスマスオリジナルタルト等

POPなど販促物にQRコードを記載して
レシピをご紹介することも可能です。

※ご希望の企業様は営業担当までお問い合わせください。※

COMPANY

Pioneer
CONFECTIONERY & BAKING

株式会社パイオニア企画

【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



沿革

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

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

