



2025

Christmas

Winter Collection

PIONEER PLANNING

Pioneer
CONFECTIONERY & BAKING

株式会社パイオニア企画
TEL: 045-773-4802
FAX: 045-773-8917

Winter Collection 2025

COTENTS

- #3 ～ 4 2025 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、2025 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 2025



予約注文締切日：2025 年 8 月 29 日（金）
11 月 4 日（火）より出荷開始

.....
クリスマスメレンゲ
.....



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



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



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



ぼ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



なかよしフレンズメレンゲ（3 種）

内容量：3 個
入 数：6
賞 味：365 日
J A N：4996090 570416



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

予約注文締切日：2025 年 8 月 29 日（金）
11 月 4 日（火）より出荷開始

.....
クリスマスチョコレート
.....



メルヘンサンタプレート

内容量：1 個
入 数：6
賞 味：365 日
J A N：4996090 561377



PC グリーティングツリースレート（天着）

内容量：1 個
入 数：6
賞 味：365 日
J A N：4996090 569946



PC トナカイプレート

内容量：1 個
入 数：6
賞 味：365 日
J A N：4996090 569120



クリスマスツリースレート

内容量：1 個
入 数：6
賞 味：365 日
J A N：4996090 570409



ハリーサンタプレート

内容量：1 個
入 数：6
賞 味：365 日
J A N：4996090 569038



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

- 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。






クッキーートルテ 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



アラザンパール

内容量：10g
入 数：5
賞 味：365 日
J A N：4996090 570300

Recipe

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℃のオーブンを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、生地表面にハケで塗る。
- 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



パウンドケーキミックス 180g



シナモン 50g

ピザ風キッシュ		
		
材料		
【クッキータルテ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		

【クッキータルテ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		

さつまいも 餡の クリスマスツリータルト



材料		
【クッキータルト小CT-3 12個分】		
【さつまいも 餡】		
さつまいも(正味)	300g	
グラニュー糖	50g	
無塩バター	20g	
生クリーム	85ml	
塩 一つまみ		
京都宇治抹茶パウダー	6g	
【アーモンドクリーム】作りやすい量		
無塩バター	50g	
シュガーパウダー	40g	
全卵	30g	
アーモンドパウダー	60g	
アラザンパール 適量		
シュガーパウダー・ノンウェット	適量	
コーティング用チョコレートホワイト	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ベーコンを広げる。	
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℃のオーブンを40分焼く。 途中で焦げるように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



クッキータルテ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℃のオーブンを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



アラザンパール

基本のジンジャークッキー



関連商品



サクッと仕上がる菓子用薄力粉 400g



アーモンドパウダー 150g

材料		
約20枚分		
【クッキー生地】		【アイシング】
無塩バター	50g	シュガーパウダー 25g
てんさい糖	40g	乾燥卵白 1g
塩	ひとつまみ	水 3～4ml
全卵	20g	
はちみつ	10g	
サクッと仕上がる菓子用薄力粉	90g	
アーモンドパウダー	10g	
ジンジャーパウダー	1g	
シナモンパウダー	1g	
クロープ	0.5g	
準備しておくこと		
・無塩バターを常温に戻しておく ・天板にクッキングペーパーを敷いておく ・オーブンを150℃に予熱しておく ・OPPシートでコルネを2,3個作っておく		
作り方		

- 1,ボウルに無塩バターを入れ、滑らかになるまで泡だて器で混ぜる。
- 2,てんさい糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- 3,全卵を少しずつ加えてその都度よく混ぜる。塩とはちみつも加えて混ぜる。
- 4,アーモンドパウダーを混ぜたら、薄力粉と香辛料と一緒に③にふるい入れ、ゴムベラでひとまとまりになるまで混ぜる。
- 5,ラップで挟んで3mmの厚さに延ばしおて冷凍庫で15分休ませる。ラップを両面剥がして型抜きする。
- 6,天板に型抜きした生地をのせ、150℃のオーブンを15分くらい焼く。
焼きあがったら網などにのせて冷ます。
- 7,【アイシング】ボウルにシュガーパウダーと乾燥卵白を入れて混ぜ、水を加えてダマがなくなるように混ぜる。
- 8,スプーンでコルネに詰めて、先端を切ったら⑥のクッキーに顔などを描く。
アイシングが固まったら完成。



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



会社概要 Company Profile

会社名	株式会社パイオニア企画
本社所在地	神奈川県横浜市金沢区幸浦 1-15-5
代表者	代表取締役 浅羽 孝一
設立年月日	平成3年12月2日
資本金	1000万円
従業員	83名（社員21名、パート62名）
取引銀行	横浜銀行、みずほ銀行、商工中金、日本政策金融公庫
業務内容	食品、製パン材料、製菓材料、その他製菓器材



次の世代に
明るい未来を
環境に配慮した企業として、私たちは地域社
会とともに、未来のための一歩をこれからも
積み重ねてまいります。

沿革 History

- 1987 個人申請にてパイオニア企画、設立
- 1991 有限会社パイオニア企画、設立
- 1992 クリスマス、バレンタイン商品の販売
- 1996 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 横浜市金沢区幸浦1-15-5に本社ビル取得
- 2006 株式会社に移行
- 2010 第2工場増設
- 2016 第3工場増設
- 2025 浅羽孝一が代表取締役に就任

