

2024年12月

製菓・製パン材料カタログ



株式会社パイオニア企画

お問い合わせ
TEL: 045-773-4802

Pioneer
CONFECTIONERY & BAKING

業務用

製菓・製パン材料カタログ

株式会社パイオニア企画

お問い合わせ：(株)パイオニア企画

TEL：045-773-4802

2024年12月版

CONTENTS

2 TOPPING トッピング

3 NUTS ナッツ

4 SUGAR 砂糖

5 CHOCOLATE チョコレート

7 WHEAT 麦

8 POWDER パウダー

9 OTHERS その他

10 ABOUT US 会社情報

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 12 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。

TOPPING トッピング



アラザン1mm お徳用

砂糖を食用銀でコーティングした、1mm
サイズのお洒落な砂糖菓子です。
ケーキやお菓子、アイスのトッピングなど
にお使いください。

規格：100g
JAN:4996090 564736



アラザン5mm お徳用
規格：100g
JAN:4996090 564743



アラザンイエロー3mm お徳用
規格：100g
JAN:4996090 564774



アラザンピンク3mm お徳用
規格：100g
JAN:4996090 564767



アラザンブルー3mm お徳用
規格：100g
JAN:4996090 564781



クッキークランチ

クッキーを顆粒状に加工したクランチです。トッピング
として使用するとサクッと香ばしい食感がお楽しみい
たできます。

規格：100g
JAN:4996090 569717



ブラッククランチ

黒いクッキーを顆粒状に加工したクランチです。トッピ
ングとして使用するとサクとした食感と見た目のアク
セントが楽しめます。

規格：100g
JAN:4996090 569694



ココアクランチ

ココア味のクッキーを顆粒状に加工したクランチです。
トッピングとして使用するとサクとした食感とココアの
風味がお楽しみいただけます。

規格：100g
JAN:4996090 569731



パステルカラーミニミンツ

カラフルな配色の小さいミニミンツです。ケーキやアイ
スなどのデコレーションとしてお使いいただけます。

規格：50g
JAN:4996090 569793



フルーツクランチ ストロベリー

爽やかないちごの風味とカリカリした食感が楽しめます。
いちご本来の赤い色が華やかで映えます。

規格：100g
JAN:4996090 569816



フルーツクランチ ラズベリー

爽やかなラズベリーの風味とカリカリした食感が楽しめ
るクランチです。原料由来の鮮やかな赤色がとても綺麗
です。

規格：100g
JAN:4996090 569823



NUTS ナッツ

生クルミ

天日干しています。ローストし刻んでケーキやマフィン、ブラウニー、パン等の生地に混ぜたり、くるみえ等のお料理にしたり、幅広く使えます。

規格：430g
JAN:4996090 200467



アーモンドパウダー

アーモンドを粉末状にしたものです。ケーキやクッキー等の焼き菓子の生地に混ぜたり、バターと砂糖を合わせて作るアーモンドクリームにもお使いいただけます。

規格：500g
JAN:4996090 568475



アーモンドパウダー

アーモンドを粉末状にしたものです。ケーキやクッキー等の焼き菓子の生地に混ぜたり、バターと砂糖を合わせて作るアーモンドクリームにもお使いいただけます。

規格：400g
JAN:4996090 200245

生ピスタチオダイス

ピスタチオの細かいダイスカットタイプで、ホイップクリームや焼き菓子へのトッピングなどとしてお使いいただけます。また、他トッピング材と併せて差し色としてもご利用いただけます。

規格：100g
JAN:4996090 569649

アーモンドスライス

生アーモンドを薄切りにしたもので、もともと応用範囲が広い形です。ローストしてお料理に散らしたり、衣代わりに使ったりするほか、パイ生地の上に敷き詰めてパイの具で生地が湿るのを防ぐような使い方もあります。

規格：500g
JAN:4996090 568864



アーモンドダイス

アーモンドを細かく砕いたものです。アーモンド特有の香ばしさと食感があります。クッキー生地に混ぜるとカリッとした歯ごたえが楽しめます。

規格：150g
JAN:4996090 200122

ピーカンナッツ

クルミ科のナッツで渋みが少なくまるやかな味わいがあります。ブラウニー、クッキーやパイのつめものに、カットして混ぜたり、丸ごと生地にのせて焼いたりします。

規格：200g
JAN:4996090 101412

SUGAR

砂糖

ワッフルシュガー

ワッフル生地に混ぜて焼くと表面が飴状になり独特の食感になります。ベルギー風ワッフルに最適です。また菓子パンやクッキーの生地に混ぜたり乗せて焼いてもおもしろい食感が楽しめます。

規格：150g
JAN:4996090 562565

シナモンシュガー

桂皮の主産地「ベトナム産」を100%使用。和洋菓子のトッピングやクッキーや、紅茶やコーヒーに。シナモン・ストも手軽に出来ます。

規格：50g
JAN:4996090 557103

シュガーパウダー・ノンウェット(ピンク)

油分や水分を吸収しにくいデコレーション用のシュガーパウダー。かわいいピンク色がトッピングに映えます。ケーキやクッキー、冷菓などのデザートにも。

規格：1kg
JAN:4996090 560233

てんさい糖

細かい粉末状で溶けやすい、淡いペーージュ色をしたてん菜糖です。まろやかで、やさしい甘味と深いコクを出すことができます。お菓子作りはもちろん、お料理にもお使い下さい。

規格：500g
JAN:4996090 564972

シュガーパウダー

BAKING MASTERシリーズのシュガーパウダー。グラニュー糖の微粉末は凝固してしまうため、少量のコーンスターチを加えたもの。バターを使ったケーキの生地の甘味付けに使うとしっかりとめらかに仕上がります。

規格：500g
JAN:4996090 200368



シュガーパウダー・ノンウェット

油分や水分を吸収しにくいシュガーパウダーです。時間がたっても溶けにくいので、洋菓子の上掛けとして最適です。

規格：2kg
JAN：－

ジュエリーシュガー 全5色

キラキラと輝くシュガーです。

ケーキやドリンクなどのデコレーションとしてお使いいただけます。



ピンク
100g
4996090 569748



ブルー
100g
4996090 569755



グリーン
100g
4996090 569762



パープル
100g
4996090 569779



イエロー
100g
4996090 569786

色ざらめ 全5色

綿菓子や焼菓子のトッピングにお使いください。

目安使用量は、わたがし1本に色ざらめ15～20g程になります。



ストロベリー味
500g
4996090 562664



サイダー味
500g
4996090 562640



メロン味
500g
4996090 562671



グレープ味
500g
4996090 562688



パイン味
500g
4996090 562657



「BAKINGMASTER」シリーズはパンやお菓子作りに欠かせない小麦粉やイースト、トッピング類を大容量でお得にお買い求め頂ける本格ユーザー様向けの商品ラインナップとなっております。

CHOCOLATE チョコレート



チョコバナナ用チョコレート(スイート)

お子様に人気のチョコバナナに最適なコーティングチョコレートのお徳用タイプです。
約50本のチョコバナナが作れます。
(バナナの大きさやチョコレートのつけ方で出来る数量が変わります。)

規格:1kg
JAN:4996090 561582



チョコバナナ用チョコレート(ホワイト)

お子様に人気のチョコバナナに最適なコーティングチョコレートのお徳用タイプです。
約50本のチョコバナナが作れます。
(バナナの大きさやチョコレートのつけ方で出来る数量が変わります。)

規格:1kg
JAN:4996090 567225



チョコバナナ用チョコレート(ストロベリー)

お子様に人気のチョコバナナに最適なストロベリー味のコーティングチョコレート、お徳用タイプです。
約50本のチョコバナナが作れます。
(バナナの大きさやチョコレートのつけ方で出来る数量が変わります。)

規格:1kg
JAN:4996090 561599



コーティング用チョコレート(スイート)

コーティング用チョコレート、スタンダードなスイートです。
タブレット型なので刻む手間もいらず、テンパリング不要でコーティングが簡単にできます。

規格:1kg
JAN:4996090 568666



コーティング用チョコレート(ホワイト)

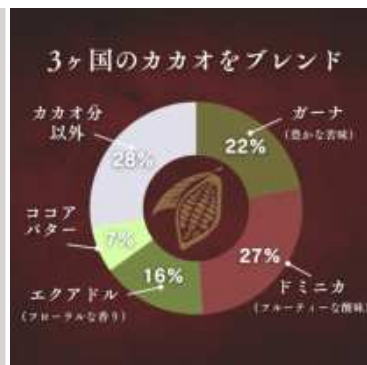
ホワイトチョコのコーティング用チョコレートです。
タブレット型なので刻む手間もいらず、テンパリング不要でコーティングが簡単にできます。

規格:1kg
JAN:4996090 568673

3種のカカオが織りなす濃密な味わい
カカオ72%が奏でる特別なひととき

AMER72 Couverture Chocolate
ドミニカ、ガーナ、エクアドルの3か国のカカオ豆を配合。そのままでも楽しめる上質な味わいでありながら、製菓材料としても幅広くお使いいただけます。

規格:1kg JAN:4996090 566617



チョコスプレー

クリームをぬったケーキの側面にまぶしたりアイスの上からふりかけて飾ったりデコレーションに最適です。

規格:250g
JAN:4996090 569304



チョコチップ

熱を加えると、柔らかく溶けるタイプのチョコチップです。
6mm程度の大きさなので使い勝手がとても良く、生地への混ぜ込みやトッピングなど、幅広く使えます。

規格:225g
JAN:4996090 201624



ミックスチョコ 250g

五色に彩色したチョコレート菓子。
カラフルなデコレーションで華やかに仕上がります。
クリームを塗ったケーキやアイスクリームなどのトッピングに最適です。

規格:250g
JAN:4996090 569298



ミックスチョコ 500g

五色に彩色したチョコレート菓子。
カラフルなデコレーションで華やかに仕上がります。
クリームを塗ったケーキやアイスクリームなどのトッピングに最適です。

規格:500g
JAN:4996090 569397



チョコチップ焼菓子用 225g

熱を加えても溶け切らないタイプです。
オーブンで焼いた場合でも溶けきらずに残るので、クッキーやマフィンなどの焼菓子のトッピング、パンやケーキの生地の混ぜ込みに最適です。

規格:225g
JAN:4996090 201716



チョコチップ焼菓子用 500g

ケーキや菓子パンの生地に混ぜて焼くと柔らかく溶け、ソフトな仕上がりになります。
アイスクリームに混ぜたりトッピングにしてもよく合います。

規格:500g
JAN:4996090 568840



チョコペンブラック(ソフトタイプ)

チョコ色のチョコペンです。湯煎で柔らかくするときれいに書けます。常温では固まらないソフトタイプなので書きやすいです。

規格:10g
JAN:4996090 568123



チョコペンブラック(速乾タイプ)

速乾タイプのチョコペンです。ココアパウダーを使用しているため、自然な色合いです。
常温で固まるタイプです。

規格:10g
JAN:4996090 568130



チョコペンピンク(速乾タイプ)

速乾タイプのピンク色のチョコペンです。ケーキやパンケーキなどに文字や絵柄を簡単にデコレーションできます。常温で固まるタイプ。

規格:10g
JAN:4996090 568154



チョコペンホワイト(速乾タイプ)

速乾タイプの白色のチョコペンです。ケーキやパンケーキなどに文字や絵柄を簡単にデコレーションできます。常温で固まるタイプ。

規格:10g
JAN:4996090 568147



国産小麦パン用強力粉春よ恋100% 800g
北海道産小麦のブランドである、「春よ恋」100%の強力粉です。
挽き方にこだわった小麦粉で、嚼むほどに深い味わいと自然な甘みが広がります。吸水性がよく、まとまりやすいのでパン作りに適しています。

規格:800g
JAN:4996090 562077



全粒粉 800g
小麦の外皮以外を丸ごと細挽きしました。
ふすまや胚芽、胚乳を含む全粒粉です。

規格:800g
JAN:4996090 562206



デュラムセモリナ粉 800g
デュラム小麦を使用した風味豊かなセモリナ粉です。
スパゲティ、マカロニ等、各種パスタに幅広くご使用いただけます。

規格:800g
JAN:4996090 562183



ライ麦粉 中挽き

BAKING MASTERシリーズの中挽きタイプのライ麦全粒粉です。
ライブレッド特有の食感があり強力粉や薄力粉と混ぜるなど、幅広くお使いいただけます。

規格:1kg
JAN:4996090 568512



オートミールパウダー

オートミールを粉末状にしたものです。小麦粉の置き換えなどとしてご利用いただけます。
※便利なチャック付きスタンドバック

規格:500g
JAN:4996090 569830



国産小麦パン用強力粉春よ恋100% 2kg
BAKING MASTERシリーズの北海道産小麦のブランドである、「春よ恋」100%の強力粉です。
挽き方にこだわった小麦粉で、嚼むほどに深い味わいと自然な甘みが広がります。吸水性がよく、まとまりやすいのでパン作りに適しています。

規格:2kg
JAN:4996090 564613



北海道産小麦全粒粉 2kg
北海道産小麦100%の全粒粉です。
小麦の外皮以外のふすま、胚乳、胚芽の部分を丸ごと粉にしました。

規格:2kg
JAN:4996090 570119



デュラムセモリナ粉 1.5kg
BAKING MASTERシリーズの風味豊かなセモリナ粉です。
スパゲティ、マカロニ等、各種パスタに幅広くご使用いただけます。

規格:1.5kg
JAN:4996090 568505



北海道産ブレンド小麦パン用強力粉

BAKING MASTERシリーズの北海道産小麦100%の強力粉です。
北海道産小麦らしい風味豊かなパンが作れます。ソフト系、ハード系、菓子パンまで幅広くご使用いただけます。

規格:2kg
JAN:4996090 568543



グルテンパウダー

小麦粉タンパクを粉末にしたものです。ポリウムの出にくい国産小麦や、米粉パンに混ぜるとソフトなパンに仕上がります。
小麦に対しては2〜3%、米粉パンには米粉分量の10〜20%を置き換えてお使いください。

規格:1kg
JAN:4996090 563364

POWDER パウダー



国産竹炭パウダー 50g

国産の竹炭(孟宗竹)を使用した竹炭パウダーで、素材の風味を生かした様々な用途にお使いいただけます。

規格:50g
JAN:4996090 569335



京都宇治抹茶パウダー

京都府産の宇治抹茶を使用。キメが細かく溶けやすいパウダーです。抹茶の豊かな風味をお楽しみいただけます。

規格:100g
JAN:4996090 569809



国産紫いもパウダー

九州産の紫芋をパウダー状にしました。鮮やかな紫色とほんのりとした甘みが特長です。

規格:150g
JAN:4996090 569199



国産竹炭パウダー 20g

国産の竹炭(孟宗竹)を使用した竹炭パウダーで、素材の風味を生かした様々な用途にお使いいただけます。カップケーキ、シフォンケーキ、クッキーなどの焼き菓子やパン生地への混ぜ込み、アイシングの色付けなどにおすすめです。

規格:20g
JAN:4996090 569328



国産ほうじ茶パウダー

混ぜ込むだけで、香り高いほうじ茶の香りを楽しめます。生地に練り込んだり、プリンやアイスクリームなどの冷菓にもおすすめです。

規格:100g
JAN:4996090 567720



ココアパウダースタANDARD

無糖のココアパウダーです。ケーキやクッキーの生地に混ぜ込むとしっかりと焼き上がります。トリュフにまぶしたり、ケーキにかけたり、クリームに混ぜてココア風味と幅広くお使いになれます。

規格:185g
JAN:4996090 566112



バターミルクパウダー

北海道産生乳100%原料とした軽やかなミルク風味の粉末です。クリームからバターを製造する際に得られるバターミルクを濃縮、乾燥させた乳風味豊かな乳製品です。

規格:150g
JAN:4996090 569205

YEAST・SKIM・ADDITIVE イースト・スキム・添加物



ドライイースト赤・低糖

パン作りに欠かせないスキムミルクを、使いやすい大さじ1杯ずつのスティックタイプ。使い切れるので湿気らず、衛生的です。

規格:3g×30
JAN:4996090 568802



ドライイースト金

予備発酵のいらないインスタントドライイーストです。耐糖性ですのでオールマイティにお使いいただけるパン酵母です。

規格:3g×30
JAN:4996090 564170



お徳用スキムミルク

予備発酵のいらないドライイーストです。発酵も安定しているので風味が良くきめ細かく膨らみます。砂糖の少ない生地に最適です。

規格:6g×30g
JAN:4996090 564187



お徳用ペクチン

〈LMタイプ〉柑橘類の果皮から抽出した原料をご家庭で使いやすいように配合してあります。季節の果物で手作りのジャムをお楽しみください。

規格:5g×10袋
JAN:4996090 565047



国産重曹

国産原料を使用した商品で、料理から掃除まで幅広くご使用いただけます。成分は炭酸水素ナトリウムのみでアルミフリーとなっています。

規格:1kg
JAN:4996090 569854



マツタケエッセンス

お吸い物などに入れて松茸の香りをお楽しみいただけます。(季節商品8〜11月)

規格:10ml
JAN:4996090 564040

OTHERS

その他



最中の皮
16枚入り(8組)

国産のもち米だけで焼き上げた菊の模様のもなかの皮。自然な甘さと香ばしい風味が特徴です。

規格:16枚入り(8組)
JAN:4996090 569342

〈大きさ〉



直径 73mm 深さ 7mm
内径 65mm 高さ 11mm
ふち 4mm

大容量
タイプは
こちら



最中の皮 菊

規格:8組16枚×10袋(160枚)
JAN:4996090 570072



アイスもなかの皮
16枚入り(8組)

もち米の自然な甘さと香ばしい風味が特徴のもなかの皮。アイスや餡子などお好きな具材を挟んでオリジナルのもなかをお楽しみいただけます。

規格:16枚入り(8組)
JAN:4996090 569359

〈大きさ〉



直径 64mm 深さ 6mm
内径 57mm 高さ 9mm
ふち 3mm

大容量
タイプは
こちら



最中の皮 丸形無地

規格:8組16枚×10袋(160枚)
JAN:4996090 570003



季節商品 1月～数量限定

桜もなかの皮(ピンク)
16枚入り(8組)

国産もち米の自然な甘さと香ばしい風味が特徴の、桜をモチーフにした可愛いピンク色のもなかの皮です。

規格:16枚入り(8組)
JAN:4996090 569366

〈大きさ〉



直径 54mm 深さ 7mm
内径 49mm 高さ 10mm
ふち 3mm

大容量
タイプは
こちら



最中の皮 桜

規格:8組16枚×10袋(160枚)
JAN:4996090 570089



金箔

金を薄く伸ばしたものの切落しです。細かくバラバラの為、チョコレートなどのトッピングに向いています。

規格:0.01g
JAN:4996090 569021



食用粉末色素

天然着色らしい優しい色合いが特徴の自然由来の食用色素です。お菓子やパン作りにご利用いただけます。

材料の1%程度を目安にお使いいただくのがおすすめです。配合量を増やすと色が濃くなりますので、お使いいただく量は好みに合わせて調整が可能です。



赤

5g

4996090 568970

黄

5g

4996090 568994

緑

5g

4996090 568987

青

5g

4996090 569007

紫

5g

4996090 569014

さくら

5g

4996090 569182

食用色素(紅清社製)

少量でも鮮やかな色が作り出せる食用粉末色素です。ケーキのデコレーション、お菓子、ゼリー類、料理などに使用できます。



紅

5g

49805710

黄

5g

49805734

緑

5g

49805727

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

