

SAKURA

spring collection 2025

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

2025年1月6日（月）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

新作



食感のアクセントに

さくらの
トッピングシュガー

内容量 : 20 g
ケース入数: 5

JAN 4996090570027

新作



食感のアクセントに

宇治抹茶の
トッピングシュガー

内容量 : 20 g
ケース入数: 5

JAN 4996090570034

オススメ



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

オススメ



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

人気



生地への混ぜ込みに

桜パウダー

内容量 : 50 g
ケース入数: 5

JAN 4996090568710

人気



生地への混ぜ込みに

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

*100 gもご紹介します。

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

オススメ



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 4996090569991



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

パンケーキ・菓子



アレンジにクレープなど

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

定番ピンク色商品



ジュエリーシュガー
ピンク

内容量 : 100 g
ケース入数: 5

JAN 4996090569748



ストロベリーパウダー

内容量 : 20 g
ケース入数: 5

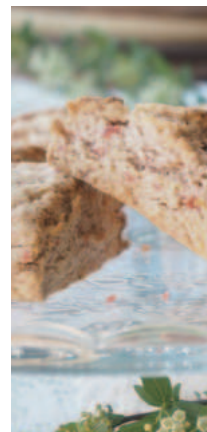
JAN 4996090568765



シュガーパウダー
ノンウェット (ピンク)

内容量 : 30 g
ケース入数: 5

JAN 4996090559985



フルーツランチ
ストロベリー

内容量 : 20 g
ケース入数: 5

JAN 4996090561131



フルーツランチ
ストロベリー

内容量 : 100 g
ケース入数: 5

JAN 4996090569816



コーティング用チョコレート
ストロベリー

内容量 : 300 g
ケース入数: 5

JAN 4996090568383



アラザンピンク

内容量 : 10 g
ケース入数: 5

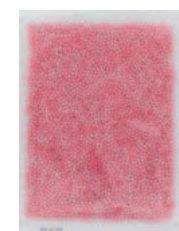
JAN 4996090201204



アラザンピンク
3mmお徳用

内容量 : 100 g
ケース入数: 5

JAN 4996090564767



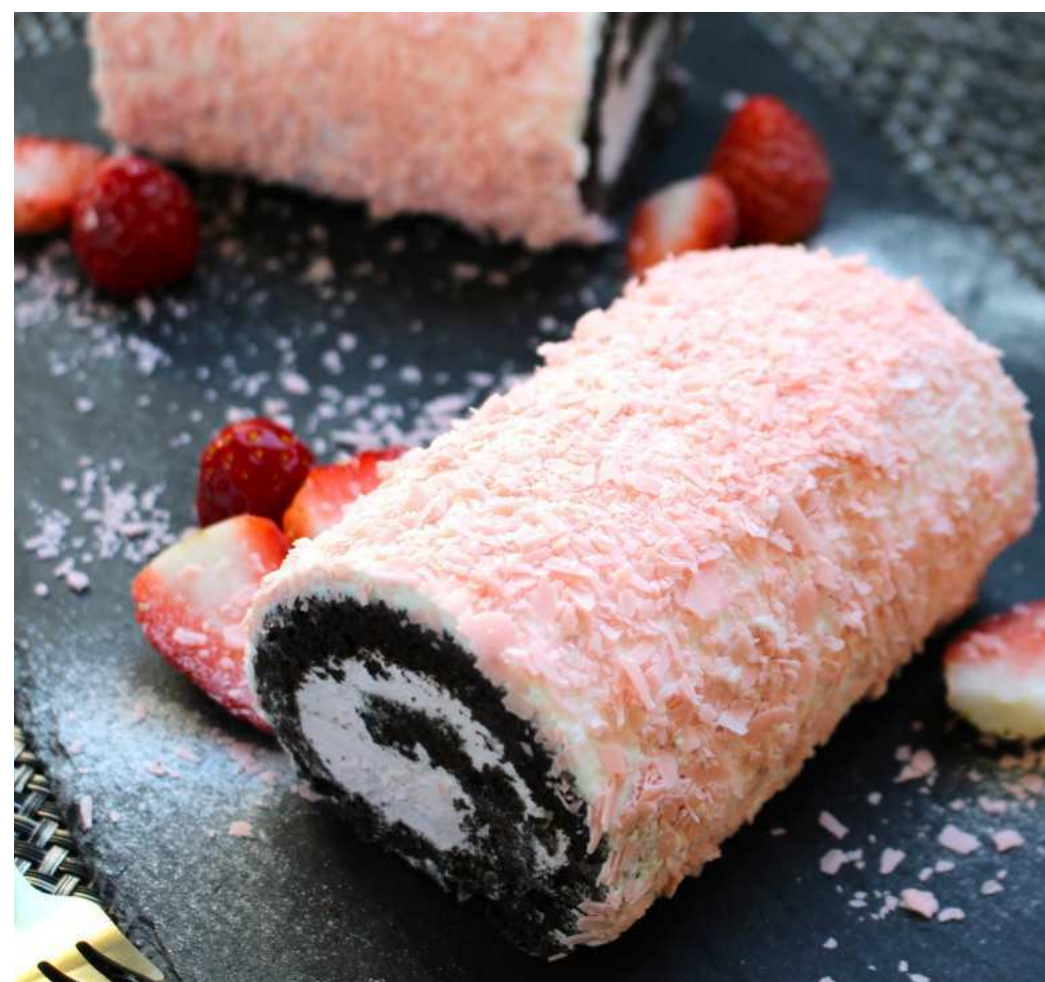
チョコペンピンク
(速乾タイプ)

内容量 : 10 g
ケース入数: 10

JAN 4996090568154



SAKURA





「桜のカヌレ」

桜パウダーを生地に加えてカヌレを作りました。
トッピングにはさくらの花（塩漬け）をレンジで温め、花を咲かせています。

- 材料 -

カヌレ型 6～8個分

【カヌレ生地】
牛乳 250g
サクッと仕上がる菓子用薄力粉 30g
国産小麦パン用強力粉春よ恋 30g
グラニュー糖 90g
桜パウダー 10g
全卵 50g
無塩バター 15g

【トッピング】
コーティングチョコ・ホワイト 50g
桜パウダー 5g
さくらの花（塩漬け） 適量
生ビスタチオダイス 適量

- 準備しておくこと -

- ・さくらの花塩漬けは水に浸して 30 分くらい塩抜きしておく
- ・生ビスタチオダイスは茹でるか、オーブン（160℃、5 分）でローストしておく

使用「桜」商品



桜パウダー



さくらの花（塩漬け）

- 作り方 -

- 1, ボウルに全卵とグラニュー糖を入れて混ぜ、牛乳を加えて混ぜる。
- 2, 粉類を加えて粉気がなくなるまで混ぜる。
- 3, 無塩バターを 600w で 40 秒～で溶かし、②に加え混ぜる。
- 4, 漉し器で漉してラップをかけて冷蔵庫で 12 時間～1 日寝かす。
- 5, 冷蔵庫から出して常温に戻したら、型の 8 分目くらいまで流し入れる。
- 6, 210℃のオーブンで 10 分焼き、190℃に落とし 40 分～50 分焼く。
- 7, 焼きあがったら型から出して、逆さまにして冷やす。

【トッピング】

- 8, さくらの花塩漬けの水を切って皿に並べ、電子レンジ 600W で花が開くまで加熱する。
- 9, ホワイトチョコを電子レンジ（500w、30 秒～）で溶かし、桜パウダーを加えて混ぜる。
- 10, ⑦の上部に⑨のチョコをつけたら、くぼみに⑧の桜の花とビスタチオダイスをのせて完成。

- ワンポイントアドバイス -

カヌレの生地は入れすぎると焼成中に盛り上がってくるので、
生地の量に注意してください。



「桜のうずまき食パン」

桜パウダーを使って紅白のうずまき食パンに仕上げました。
見た目も味も春らしい食パンとなっています。

- 材料 -

食パン 1斤分

国産小麦パン用強力粉春よ恋 250g
グラニュー糖 18g
塩 3g
サフ・ドライイースト（赤） 3g
水 65ml
牛乳 120ml
無塩バター 15g

【桜のペースト】
桜パウダー 3g
水 大さじ 1

大納言 適量
さくらの花フレーク 適量

- 準備しておくこと -

- ・桜パウダーと水大さじ 1 を混ぜてペースト状にしておく
- ・型に油（分量外）を塗っておくか、クッキングペーパーを敷いておく
- ・最終発酵が終わり次第、オーブンを 190℃に予熱しておく

使用「桜」商品



桜パウダー



さくらの花フレーク

- 作り方 -

- 1, ホームベーカリーに大納言と無塩バター、桜のペースト、さくらの花フレーク以外の材料を入れてこねる。
- 2, 生地が出来てきたら、無塩バターを加えてそのまま捏ねて生地を作る。
- 3, 生地を取り出して 2 等分にし、1 つの生地に桜のペーストを練り込む。
- 4, 2 つの生地がくつかないように置いて、全体にラップをかけて 1 次発酵（35℃、50 分くらい）を取る。
- 5, 2 倍の大きさになったら台に出す。
- 6, 空気を抜いてめん棒で細長くのばす。（幅が型より大きくならないように）
- 7, 下が白、上がピンクになるように 2 つの生地を重ね、全体に大納言とさくらの花フレークを散らす。
- 8, 短面の手前から生地を巻いていく。
- 9, 巻き終わりは生地をしっかりつまんで閉じる。
- 10, 閉じ目を下にして型に入れて、2 次発酵（35℃、40 分～）をとる。生地が一番高いところが型の淵に届くまで。
- 11, 190℃のオーブンで 30 分くらい焼く。焼きあがったら、型ごと落として衝撃を与えて型から出して網などにのせて冷ます。

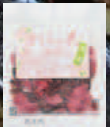
- ワンポイントアドバイス -

大納言抜きでもでき、粒あんを薄く塗って
巻き込んでもおいしくいただけます。





使用『桜』商品



さくらの花フレーク さくらの花（塩漬け）

- 材料 -

1～2人分

炊いたご飯	300g	むき枝豆	30g
鰯の干物	1枚	さくらの花（塩漬け）	2つ
いりごま	大さじ1	錦糸卵	適量
さくらの花フレーク	5g		

- 準備しておくこと -

- ・鰯の干物は焼いて骨などを取り、身の状態にしておく
- ・さくらの花塩漬けは、30分くらい水に浸して塩抜きをしておく

- 作り方 -

1. ポウルに温かいご飯を入れてさくらの花フレークを混ぜる。
2. 鰯の身といりごま、枝豆を混ぜる。
3. さくらの花の水気を切って皿に並べ、電子レンジで花が開くまで加熱する。
4. ②を皿に盛り、錦糸卵と③のをせたら完成。

「桜の混ぜご飯」

さくらの花フレークをご飯に混ぜて、きれいな桜色のご飯が出来上がります。お花見の一品にいかがでしょうか。

- 材料 -

【ソイドリンク】
桜あん 60g
ストロベリーソース（市販） 20g
豆乳 140ml
水 適量

【求肥】作りやすい分量
各色1回分
白玉粉 20g
グラニュー糖 30g
水 35ml

食用色素（赤・緑）各少々
片栗粉 適量

生クリーム 適量
グラニュー糖 生クリームの7%量

さくら色のフィアンティヌ 少量

- 準備しておくこと -

- ・平たい容器に片栗粉を薄く広げておく
- ・生クリームとグラニュー糖で硬めに泡立てて冷蔵庫で保存しておく

使用「桜」商品



桜あん



さくら色のフィアンティヌ

- 作り方 -

- 【3色求肥】
1. レンジ対応ポウルに白玉粉、グラニュー糖、水を加えてゴムベラで混ぜる。色をつける時は、ここで色素を少量加える。
2. ラップをし、電子レンジの500wで1分30秒加熱する。
3. ゴムベラで混ぜたら、再びラップをし、1分加熱する。
4. 生地が透明になるまで混ぜたら、絞り袋かコルネに入れて片栗粉の上に小さく絞る。
5. 片栗粉をまぶしたら粉ふるいで余分な片栗粉を落としておく。この作業で白、赤、緑の3色作る。

【ソイドリンク】
6. ミキサーに桜あん、ストロベリーソース、豆乳、砕いた氷を入れ、クラッシュする。

【仕上げ】
7. グラスに3色求肥を入れて、⑥を注ぐ。

8. 表面に立てた生クリームを絞り、3色求肥を飾る。
さくら色のフィアンティヌを散らしたら完成。

「桜団子フラペチーノ」

春に人気の花見をモチーフにした
フローズドリンク。

桜のフィアンティヌと白玉粉で作った団子を
トッピングしてお召し上がりください。

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

P0P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

