

2025  
Catalog

Valentine &  
Day



*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





チョコレート…2P  
トッピング…3P ～ 4P  
小麦…5P  
その他…6P  
レシピ…7P ～ 9P

バレンタイン受注締め切り 2024年11月29日（金）  
2024年12月25日（水）～より出荷予定

○商品には数量に限りがありますのでお早めにご注文下さい。  
○商品の表示価格には消費税は含まれておりません。  
○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。  
○包材デザインリニューアルを行っており、  
納品時のデザインが変更となる可能性がございます。

# Chocolate

## チョコレート



タブレットチョコ スイート  
内容量:150g  
入数:5  
カカオ分 56%  
JAN:4996090500079



タブレットチョコ ビター  
内容量:150g  
入数:5  
カカオ分 66%  
JAN:4996090500109



タブレットチョコ ホワイト  
内容量:150g  
入数:5  
カカオ分 34%  
JAN:4996090568642



タブレットチョコ ミルク  
内容量:150g  
入数:5  
カカオ分 38%  
JAN:4996090568888



AMER72  
クーベルチュールチョコレート  
内容量:150g  
入数:5  
カカオ分 72%  
JAN:4996090569571



コーティング用チョコレート  
(ホワイト)  
内容量:300g  
入数:5  
JAN:4996090568420



コーティング用チョコレート  
(スイート)  
内容量:300g  
入数:5  
JAN:4996090568376



コーティング用チョコレート  
(ストロベリー)  
内容量:300g  
入数:5  
JAN:4996090568383



クーベルチュール  
セレクトショーネバニユ(スイート)  
内容量:500g  
入数:5  
カカオ分:51%  
JAN:4533196000036



クーベルチュール  
セレクトショーネノワール(ビター)  
内容量:500g  
入数:5  
カカオ分:66%  
JAN:4533196000029



# Topping

## トッピング



アラザンピンク  
内容量:10g  
入数:5

JAN:4996090201204



カラスプレー  
内容量:8g×3  
入数:5

JAN:4996090557400



アーモンドスライス  
内容量:150g  
入数:5

JAN:4996090200023



生ピスタチオダイス  
内容量:10g  
入数:5

JAN:4996090569427



クッキークランチ  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569717



ココアクランチ  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569731



ブラッククランチ  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569694



パステルカラーミニミンツ  
内容量:50g  
入数:5

JAN:4996090569793



ミックスチョコ  
内容量:50g  
入数:5

JAN:4996090201419



ストロベリーパウダー  
内容量:20g  
入数:5

JAN:4996090568765



ココアパウダースタANDARD  
内容量:45g  
入数:5

JAN:4996090100125



チョコチップ(焼菓子用)  
内容量:50g  
入数:5

JAN:4996090201709



フルーツクランチ  
ストロベリー  
内容量:20g  
入数:5

JAN:4996090561131



フルーツクランチ  
ストロベリー  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569816



フルーツクランチ  
ラズベリー  
内容量:20g  
入数:5

JAN:4996090561155



フルーツクランチ  
ラズベリー  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569823



シュガーパウダーノンウェット  
内容量:50g  
入数:5

JAN:4996090220014



シュガーパウダー  
内容量:300g  
入数:5

JAN:4996090200320



シュガーパウダー  
ノンウェットピンク  
内容量:30g  
入数:5

JAN:4996090559985



トッピングシュガー  
内容量:5g×3  
入数:5

JAN:4996090564637

## ジュエリーシュガー



ピンク  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569748



ブルー  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569755



グリーン  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569762



パープル  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569779



イエロー  
内容量:100g  
入数:5

JAN:4996090569786





# Flour

## 小麦粉



マフィンミックス  
内容量:150g  
入数:6

JAN:4996090568611



ふわっと仕上がる菓子用薄力粉  
内容量:400g  
入数:5

JAN:4996090569670



パウンドケーキミックス  
内容量:180g  
入数:6

JAN:4996090568604



サクッと仕上がる菓子用薄力粉  
内容量:400g  
入数:5

JAN:4996090569663



クッキーミックス  
内容量:180g  
入数:6

JAN:4996090568628



国産小麦薄力粉菓子専用粉  
内容量:400g  
入数:5

JAN:4996090562312



# Other

## その他



ガトーショコラセット  
内容量  
・スポンジケーキミックス 100g  
・クーベルチュールスイートチョコレート 50g  
・ココアパウダー 10g  
・シュガーパウダー 5g  
・15cm焼き型 1個  
入数:10

JAN:4996090559541



三色チョコペン  
内容量:10g×3  
入数:5

JAN:4996090568161



5色チョコペン  
内容量:1個  
入数:6

JAN:4996090569687



京都宇治抹茶パウダー  
内容量:5g×3  
入数:5

JAN:4996090569311



クッキータルテ6号  
内容量:1枚  
入数:10

JAN:4985711610020



クッキータルト小CT-3  
内容量:12個  
入数:12

JAN:4985711610150



カスタードクリームパウダー  
内容量:50g×2  
入数:5

JAN:4996090569373

## 天然着色料使用食用色素



赤  
内容量:5g  
入数:10

JAN:4996090568970



黄  
内容量:5g  
入数:10

JAN:4996090568994



緑  
内容量:5g  
入数:10

JAN:4996090568987



さくら色  
内容量:5g  
入数:10

JAN:4996090569182



青  
内容量:5g  
入数:10

JAN:4996090569007



紫  
内容量:5g  
入数:10

JAN:4996090569014



## 8





準備しておくこと

●薄力粉とココアパウダーとベーキングパウダーは合わせてふるう

材料

14 cmのスクエア型 1 台分  
無塩バター 60g  
タブレットチョコビター 100g  
全卵 100g  
グラニュー糖 80g  
生クリーム 50ml  
国産小麦薄力粉菓子専用粉 40g  
ココアパウダースタANDARD 40g  
ベーキングパウダー 1g  
ブランデー 大さじ 1  
ブラックランチ 30g



材料

タブレットチョコホワイト 90g  
生クリーム 100ml  
顆粒ゼラチン 2g

クッキーランチ 50g  
無塩バター 25g

【飾り】  
苺などお好きな果物 適量  
苺ソース 適量

作り方

【土台】  
1, クッキーランチをボウルに入れ、溶かしバターを加えてゴムベラで混ぜる。  
2, 型に分け、スプーンなどで平らにならして、ぎゅっと押さえる。冷蔵庫で冷やしておく。

【ホワイトチョコムース】  
3, ボウルに生クリームを入れ、6 分立てにし、冷蔵庫で保存する。  
4, レンジ対応容器にチョコレートを、600w、30 秒レンジにかけ、混ぜてから追加で溶けるまでレンジにかける。  
5, ④に顆粒ゼラチンを振り入れ、しっかり溶かす。粗熱を取っておく。  
6, ③の生クリームの一部を⑤に混ぜ、なじんだら残りの生クリームを合わせる。  
7, ②の容器にムースを分け入れて、冷蔵庫で冷やし固める。

【ストロベリーチョコムース】  
8, 『ホワイトチョコムース』と同様に作る。  
9, お好きな果物などで飾ったら完成。



作り方

1, ボウルにビターチョコレートと無塩バターを入れて湯煎にかけて溶かす。  
2, ①に生クリームを加えて混ぜる。  
3, 別のボウルに全卵を入れ、泡だて器でほぐしたらグラニュー糖を加え混ぜる。  
4, ③に②を加えよくなじませる。  
5, ふるった粉類を加え、ゴムベラでつやが出るまで混ぜる。  
6, ブレンダーを加え混ぜたら、型に入れて表面を平らにならす。  
7, ブラックランチを生地の表面にまんべんなくかける。  
8, 160℃のオーブンで 30 分焼く。中央が焼けてなければ追加で加熱する。  
9, 焼きあがったら型のまま冷ます。冷めたら型から出し、お好みの大きさにカットする。



準備しておくこと

●無塩バターを溶かしておく



『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



【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 手作りパン及び菓食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

