



Plus de 100 ans de savoir-faire

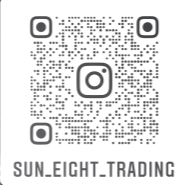


Marron Royal



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F  
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



## 120年以上にわたり受け継がれた製法、 厳選された品質のイタリア栗のみを使用

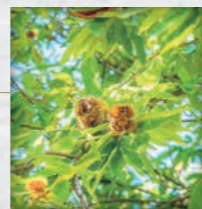
マロンロワイヤルは、世代から世代へと受け継がれた、独自のコンフィサージュ、グラサージュの技術を活かして、厳選されたイタリア栗を、丁寧に加工しています。

1896年創業のコルシグリア社は、フランス・マルセイユにて、6世代にわたり栗加工品、フルーツ加工品を製造する老舗メーカーです。120年以上にわたり培ってきた知識と経験を活かして、マロングラッセをはじめとする、栗本来の風味を活かした製品で、フランスにとどまらず、世界各国の作り手を魅了し続けています。

マロンロワイヤルは、コルシグリア社のプレミアムブランドです。栗の中でもより良質とされるイタリア栗のみを使用し、コルシグリア社伝統のノウハウを活かした製品づくりを行っています。

### 厳選されたイタリア栗のみを使用

イタリア栗の美味しさは、その気候と地形に由来します。潮風に運ばれたミネラルが土壌に浸透し、その栄養が栗の風味を作り出しています。マロンロワイヤルでは、イタリア栗の中でも厳選された品質の栗を使用することで、栗本来の美しい色合いの製品を作り上げています。



### コンフィサージュ (砂糖漬け)

マロンロワイヤル伝統のマロンコンフィの製法は、栗を2個ずつモスリン(薄地の織物)生地で包むことから始まります。この工程は全て、人の手によって丁寧に行われます。非常に手間のかかる工程ですが、モスリン生地で包むことによって、栗に吸収される糖分の量が調整され、栗本来の香りと味わいが製品に活かされます。また、栗の形崩れを防止し、形状を維持するとともに、栗を殻の中と同じ状態にすることで、栗にかかるストレスを軽減させる効果もあると言われています。宝石のように大切に包まれた栗は、マダガスカル産天然バニラビーンズを加えたシロップで、7日から10日程度、伝統的な製法に従って時間をかけて糖度を上げていきます。徐々にシロップの糖度を上げる事で、ゆっくりと栗の中にある水分と糖分が置き換わり、栗の風味を存分に活かした、柔らかく繊細な味わいのマロンコンフィができあがります。



### マロングラッセの伝統製法

中心までたっぷりとシロップを含んだマロンコンフィは、シロップ切りされた後、丁寧にグラサージュ(糖衣掛け)されます。こうして、透き通るヴェールのような糖衣をまとった、琥珀色に輝くマロングラッセが完成します。薄くかけられたグラサージュの心地よい歯ざわりの後に、シロップをたっぷりと含んだジューシーな栗がほろりとほどけ、なめらかな食感とともに、栗本来の豊かな香りが広がります。指で丁寧に割りながら、こだわりの素材と伝統製法の織りなす味わいをお楽しみください。



### パートドマロンの独自製法

マロンロワイヤルのパートドマロンは、独自の製法で作られています。ゆでた栗と、砂糖、グルコースシロップなどを全て混ぜ合わせる一般的な製法とは異なり、マロンロワイヤルでは、丁寧にじっくりと漬け込んだマロンコンフィを原料に使用します。一般的な製法と比較して時間はかかりますが、そうすることで、栗の色合いと風味を損なうことなく、栗本来の味わいを活かしたペーストが完成します。



## CHÂTAIGNES マロン加工品

### Produits de laboratoire ペースト、クリーム、ピューレ



**パートドマロン(マロンペースト)**  
代々受け継がれるコンフィサージュ技術を活かしたマロンペースト。マダガスカル産天然バニラビーンズとあわせてゆっくりとシロップ漬けされたマロンコンフィをペーストに加工。栗本来の色合いと味わいに仕上がっています。

- 商品形態 1kg×12/2.5kg×8
- 原材料名 くり、砂糖、グルコースシロップ、バニラ
- BRIX 60°±2
- 賞味期限 製造後1825日



**クレムドマロン(マロンクリーム)**  
イタリア栗を粉碎し、砂糖、シロップ、バニラ香料を混ぜ合わせた、滑らかで使いやすいクリームです。

- 商品形態 1kg×12
- 原材料名 くり、砂糖、グルコースシロップ、バニラエキストラクト
- BRIX 60°±3
- 賞味期限 製造後1095日



**ピューレドマロン(マロンピューレ)**  
蒸した栗を潰してピューレ状に加工しました。砂糖不使用で、栗本来のほのかな甘みと味わいが特徴です。

- 商品形態 870g×12
- 原材料名 くり、水
- BRIX 10°±2
- 賞味期限 製造後730日

●保管方法 高温多湿を避け、冷暗所で保管。開封後は別の容器に移しかえて冷蔵保存し、お早めにご使用ください。

### Marrons au sirop シロップ漬けマロン



**マロン オシロ B**  
イタリア栗をマダガスカル産天然バニラビーンズとあわせてコンフィサージュした大粒マロン。デコレーションに最適です。

- サイズ 大粒(粒重量目安20g)
- 入数 粒数目安83 粒/缶
- BRIX 73°±2



**マロン デコール**  
イタリア栗をマダガスカル産天然バニラビーンズとあわせてコンフィサージュした小粒マロン。デコレーションに最適です。

- サイズ 小粒(粒重量目安8~10g)
- 入数 粒数目安180 粒/缶
- BRIX 73°±2



**マロン デブリ(ブリゼ)**  
崩れたイタリア栗をマダガスカル産天然バニラビーンズとあわせてコンフィサージュしました。デコレーションや練り込みに最適です。

- BRIX 73°±2

●商品形態 3kg(固形分1.65kg)×8  
●賞味期限 製造後1095日  
●保管方法 高温多湿を避け、冷暗所で保管。開封後は別の容器に移しかえて冷蔵保存し、お早めにご使用ください。

### Marrons glacés etc. マロングラッセ 他



**冷凍マロングラッセ トリノ**  
なめらかな食感と余韻のある香りが特徴のイタリア・トリノ産の栗を使用。薄いヴェールのような糖衣をまとった琥珀色のマロングラッセ。個包装紙はゴールドです。

- サイズ 大粒(粒重量目安25~27g)
- 商品形態 126粒(箱)×4
- 賞味期限 製造後730日
- ※解凍後賞味期限目安:10℃以下で約30日



**冷凍マロングラッセ ブリゼ**  
崩れたイタリア栗をコンフィサージュし、薄くグラサージュしました。

- 商品形態 1kg(500g×2)×9
- 賞味期限 製造後730日



**冷凍マロンコンフィ エグテ**  
コンフィサージュした崩れたイタリア栗を、使いやすくシロップ切りしました。

- 商品形態 2.5kg箱×5
- 賞味期限 製造後730日

●BRIX 73°±2  
●保管方法 -18℃以下で保管。開封後はお早めにご使用ください。

## ORANGES ET CITRONS 柑橘加工品



① 冷凍オレンジスライスコンフィ

- 商品形態 2.5kg箱×5

② 冷凍オレンジキューブ

- 商品形態 2.5kg箱×5

③ 冷凍オレンジピール(粉糖なし)

- 商品形態 2kg箱×5

④ 冷凍シトロンピール(粉糖なし)

- 商品形態 2kg箱×5

スペイン産のオレンジやレモンを使用。じっくりと糖液に漬け込んだつややかなコンフィです。フルーツ本来の華やかな香りで、果肉はやわらかくみずみずしい食感です。

- BRIX 78°±2
- 賞味期限 製造後730日
- 保管方法 -18℃以下で保管。開封後はお早めにご使用ください。

※パッケージデザインが変更になる可能性があります。