

2024年
3月1日発行



和菓子とおいしい生活。

＊ ＊ ＊ 総合商品カタログ ＊ ＊ ＊

■ 特売商品の早期ご発注のお願い

特売多量商品(30c/s以上)につきましては、納品日の3週間前にはご発注をお願いします。(なお、沖縄、北海道地区は4週間前)

この内容の実施にお取り組みいただくことで、より鮮度の良い商品を特売時にお届けさせていただきますので、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。



新商品
3/1~



4個 極どらやき(白)

(略称:4ヶ白極どら)

- 丸京商品コード: 19140
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 60日



4 902752 191400

新商品
3/1~



4個 極どらやき(うぐいす)

(略称:4ヶうぐいす極どら)

- 丸京商品コード: 19150
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 60日



4 902752 191509



4個 極どらやき

(略称:4ヶ極どら)

- 丸京商品コード: 19110
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 60日



4 902752 191103

1個 極どらやき

(略称:1ヶ極どら)



- 丸京商品コード: 19111
- 内 容 量: 1個
- ケース入数: 6袋×6B入
- 賞 味 期 間: 60日



4 902752 191110

新商品
3/1~



4個 雅(みやび)塩もち

(略称:4ヶ塩もち雅)

- 丸京商品コード: 29240
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 60日



4 902752 292404



4個 雅(みやび)黒糖

(略称:4ヶ黒糖雅)

- 丸京商品コード: 29230
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 60日



4 902752 292305

おすすめ
No.1



18個 味の銘作

(略称:18ヶ銘作)

- 丸京商品コード: 77500
- 内 容 量: 18個
- ケース入数: 9袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 775006

定番推奨品

おすすめ
No.2



8個 もみじまんじゅう

(略称:8ヶもみじ)

- 丸京商品コード: 36300
- 内 容 量: 8個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 363005

定番推奨品

味楽 (みらく)

(略称:味楽)



- 丸京商品コード: 72100
- 内 容 量: 190g
- ケース入数: 10袋入
- 賞 味 期 間: 通年120日



4 902752 721003

8個 人形焼

(略称:8ヶ人形)



- 丸京商品コード: 37220
- 内 容 量: 8個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 372205



6個 二彩味 (ふたいろあじ)

(略称:6ヶ二彩)

- 丸京商品コード: 71300
- 内 容 量: 6個
- ケース入数: 12袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 713008



6個 塩まんじゅう

(略称:6ヶ塩まん)

- 丸京商品コード: 19510
- 内 容 量: 6個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 通年60日



4 580757 005108

まんじゅう・もなか

6個 もみじまんじゅう

(略称: 6ヶもみじ)



- 丸京商品コード: 36330
- 内 容 量: 6個
- ケース入数: 12袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 363302

6個 栗ともみじ

(略称: 栗ともみじ)



- 丸京商品コード: 35860
- 内 容 量: 6個
- ケース入数: 12袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 358605

8個 もなか

(略称: 8ヶもなか)



- 丸京商品コード: 32680
- 内 容 量: 8個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 326802

どらやき

おすすめ
NO.3

4個 栗入りどらやき

(略称: 4ヶ栗どら)



- 丸京商品コード: 19200
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 90日
(3月より変更)



4 580757 002008

4個 ふんわり

(略称: 4ヶふんわり)



- 丸京商品コード: 19300
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 90日
(3月より変更)



4 580757 003005

5個 つぶあんどらやき

(略称: 5ヶつぶどら)



- 丸京商品コード: 16850
- 内 容 量: 5個
- ケース入数: 8袋入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 168501

進物
(期間限定商品)

進物
20個 味の銘作

(略称: 20ヶ進物銘作)

おすすめ
NO.1

お盆・年末



- 丸京商品コード: 77030
- 内 容 量: 20個
- ケース入数: 5箱入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 770308

お盆・年末



進物
8個 栗入りどらやき

(略称: 8ヶ進物栗どら)

- 丸京商品コード: 17730
- 内 容 量: 8個
- ケース入数: 5箱入
- 賞 味 期 間: 通年90日



4 902752 177305

春季限定商品

桜の和菓子



桜の香りがふわっとひろがる
雅なあじわいのどらやきです。

桜の香り
さくらあん



4個 桜どらやき

(略称:4ヶ桜どら)

- 丸京商品コード: 15730
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 12袋入
- 賞味期間: 60日



刻んだ桜の葉を贅沢に使用。
桜の風味豊かに
ふんわりと
仕上げました。

桜の葉入り
さくらもち



4個 桜ふんわり(さくらもち)

(略称:4ヶ桜ふんわり)

- 丸京商品コード: 25730
- 内 容 量: 4個
- ケース入数: 12袋入
- 賞味期間: 60日



生地に桜の葉を練り込み
ふっくらやわらかく
蒸しあげました。



6個 桜蒸しまんじゅう

(略称:6ヶ桜蒸し)

- 丸京商品コード: 31360
- 内 容 量: 6個
- ケース入数: 12袋入
- 賞味期間: 60日



出荷期間

2024年2月1日(木)～3月末日

桜の風味がふわっと
広がる春の味わい

新商品

夏季限定商品

氷凍

HYOUTOU

◆ICE専用とら焼◆

※ 常温流通、常温販売 していただき
ご家庭で冷凍 していただく商品です。



甘い香りのいちごに
ミルクを合わせたあんを
ふわふわの
生地でサンド!



4個 氷凍いちごミルク

(略称:4ヶ氷凍いちご)



すっきりしたレモンの
風味を生かしたあんを
ふわふわの
生地でサンド!



4個 氷凍レモン

(略称:4ヶ氷凍レモン)

●丸京商品コード: 25410
●内 容 量: 4個

●ケース入数: 12袋入
●賞 味 期 間: 60日



●丸京商品コード: 25420
●内 容 量: 4個

●ケース入数: 12袋入
●賞 味 期 間: 60日



ラムネのさわやかな風味を
生かしたあんを
ふわふわの
生地でサンド!



4個 氷凍ラムネ

(略称:4ヶ氷凍ラムネ)

●丸京商品コード: 25430
●内 容 量: 4個

●ケース入数: 12袋入
●賞 味 期 間: 60日



出荷期間

2024年3月1日(金)~7月末日

冷凍庫で 24時間
凍らすだけ! 必ず凍らせて食べてね!



凍らせてもソフトな食感!

夏季限定商品

夏の和菓子

出荷期間 2024年4月1日(月)～7月末日



ほんのり塩味のおもちが味の
アクセント! 夏によく合う
塩つぶあんのどらやきです。

もち入り
塩つぶあん
さっぱりとした甘さ!



4個 夏だんご (略称:4ヶ夏だんご)

●丸京商品コード: 15810
●内 容 量: 4個

●ケース入数: 12袋入
●賞味期間: 60日



甘酸っぱいレモンと塩を合わせた
夏によく合う塩レモンあんの
ふんわりです。

塩レモンあん
さわやかな甘み!



4個 夏ふんわり (略称:4ヶ夏ふんわり)

●丸京商品コード: 25820
●内 容 量: 4個

●ケース入数: 12袋入
●賞味期間: 60日



甘さすっきり、塩入りこしあんの
もみじです。ほんのり塩味が夏に
よく合います。

甘さすっきり!
塩入りこしあん



6個 夏もみじ (略称:6ヶ夏もみじ)

●丸京商品コード: 36690
●内 容 量: 6個

●ケース入数: 12袋入
●賞味期間: 60日



新商品



レモンピールを入れて仕上げた
すっきりさわやかなレモンあんの
蒸しまんじゅう。

レモンあん
レモンピール入り



6個 夏まんじゅう (略称:6ヶ夏まん)

●丸京商品コード: 31460
●内 容 量: 6個

●ケース入数: 12袋入
●賞味期間: 60日



丸京のこだわり

美味しさ、品質、安全においても世界最高のどらやき製造にこだわっています。

①鳥取発の美味しい技術 「氷温熟成[®]製法」



2001年1月に氷温熟成製法をどらやきに使い、「氷温どらやき」の開発に世界で初めて成功し、社団法人氷温協会の氷温食品認定を頂きました。この氷温熟成効果により、うまみが増し、美味しさを長持ちさせることが可能となりました。氷温どらやきは新しいどらやき文化を生み出します。

※「氷温」、「氷温熟成」は登録商標です。

HP「おいしさのこだわり」より



②安心・安全への取り組み 「FSSC22000」認定取得



どらやき生産量世界一を誇る丸京製菓の本社工場は、安心・安全においても世界最高品質のどらやきの製造を目指しています。2011年11月には「ISO22000」を認定取得し、さらに2013年4月には、現在世界最高峰の食品安全マネジメントシステムである「FSSC22000」を認定取得いたしました。これからも世界一美味しくて、安心安全で、高品質のどらやきを極めるため、丸京製菓株式会社は挑戦を続けていきます。



HP「安心・安全の取り組み」より



人の心に和菓子文化を育てます

丸京製菓株式会社



丸京どらやきコールセンター

TEL 0859-33-0633

住所 〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2002-2 FAX 0859-33-4543 MAIL dorayaki@marukyo-seika.co.jp

ホームページ「お取引さま向け情報」から商品カタログ、商品画像、売場販促用POPがダウンロードできます。最新の商品規格につきましてはホームページにてご確認ください。

丸京

検索

