



CHESTNUT PUREES AND
OTHER CHESTNUT PRODUCTS



株式会社プリーマ・マロニ

1211 Budapest, Déli-bekötő u. 8.
hp: www.maroni.hu email: info@maroni.hu



プリーマ・マロニはハンガリーの家族が営む栗製品の専門企業です。35年以上にわたり、栗を使ったモノづくりに取り組んでいます。伝統と革新を融合し、国内外に高品質な製品を提供しています。



同社は1989年、菓子職人の巨匠ギョルグ・シュヴァイカルトにより設立されました。1981年に彼が菓子店を開業したころ、不運にも彼が小麦アレルギーであることが判明しました。この困難を乗り越えるために、新たに栗を原料とした製品開発に着手します。試行錯誤のすえ、彼の生み出した「マロニ」の栗製品は、まず菓子職人の間で評判を呼び、その後卸売り店から小売り店、一般消費者に至るまで幅広く愛されて今に至っています。

“栗から最高の製品を生み出す” —これが
弊社の掲げる理念です。

従業員25名余、年間売上高400万ユーロ、
ハンガリーおよび中央ヨーロッパ最大級の
栗製品のメーカーです。



30種を超える製品を60種以上のパッケージで展開し、常に技術と品質の向上に取り組んでいます。主力の冷凍栗ピューレに加え、冷凍・冷蔵ココアコーティングデザート、栗粉、真空パックの栗ピューレ、常温保存可能なアルミパウチ入りの栗、缶詰など様々な栗製品を取り揃えています。

食品安全の国際認証「FSSC 22000」を取得し、自社製品に加えプライベートブランドの製造にも対応。生産量の約4分の1は海外市場向けです。



WWW.MARONI.HU



栗について

栗は「ナッツ」と呼ばれることが多いですが、実は分類上は果実にあたります。他のナッツ類に比べて脂質とたんぱく質が少なく、エネルギーも低めです。一方で、食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富で、炭水化物の多くはでんぷんとして蓄えられています。生の栗は、心疾患や炎症、ウイルス感染の予防に役立ち、寒い季節の免疫力を高めます。また、エネルギーやミネラル、ビタミンを素早く補給できるため、活力の向上や貧血・虚弱からの回復にも効果があるといわれています。



栗に含まれる ビタミンと栄養素

- ・ 100gの加熱済み栗にはビタミンCが30mg含まれています
- ・ 細胞を保護するビタミンEも豊富です
- ・ 低脂肪
- ・ アレルゲンフリーかつヴィーガン対応
- ・ 食物繊維が豊富
- ・ 消化吸収が穏やかな炭水化物を含み、血糖値の急激な上昇を緩和します。

食材としての 栗の魅力

・栗の栄養的価値と健康への役割

栗は果物や野菜に近い栄養構成を持ち脂質が少なく、ビタミンや食物繊維が豊富なことから、健康的な食生活に重要な役割を果たします。何千年にも渡りその栄養価が知られており、まさに「時代を超えたスーパーフード」と言えるでしょう。



・現代における栗の位置づけ

現在では、栗や栗加工品は、年齢を問わず誰にとっても健康的な食材として親しまれています。自然な甘みと高い栄養価で私たちの食卓をより豊かにしてくれる存在です。



・伝統的な料理での活用

栗は古くから、前菜、肉料理、スープ、ソース、副菜、デザートなど、さまざまな料理に幅広く使われてきました。16世紀のフランスのレシピには、断食の日に肉の代用品として栗を使い、栗のミートボールを作っていた記録もあります。また、耕作地が限られた地域では、穀物やジャガイモの代わりに栗が重宝され、農家では乾燥させた栗粉がよく使われていました。



グルテン・乳製品フリーの栗スイーツ

栗バー 30g

ナチュラル

- ・ 現代人に寄り添う新しいデザート
- ・ 乳成分・グルテン不使用、ヴィーガン対応
- ・ 業務用向け無地バルク包装可
- ・ 特許取得済みの製造技術
- ・ 自社製造高果実含有フィリングを使用

チェリージャム

ピーチジャム



1カートン／20本

1マスターカートン／4カートン

1パレット／マスターカートン100箱

1パレット／8,000本

1パレット／280 kg（重量）

関税番号：180631

保管温度：-18℃

賞味期限：24ヶ月

栗バーXXL 51g

ストロベリージャム

1カートン／16本

1マスターカートン／4カートン

1パレット／マスターカートン100箱

1パレット／6,400本

1パレット／370 kg（重量）

関税番号：180631

保管温度：-18℃

賞味期限：24ヶ月



ラズベリージャム

栗ハート 25g



1カートン／20個
1マスターカートン／4カートン
1パレット／マスターカートン100箱
1パレット／8,000個
1パレット／240 kg（重量）
関税番号：180631
保管温度：-18℃
賞味期限：24ヶ月

- ・ ナチュラルフレーバー
- ・ アルミ蒸着または透明PEフィルム包装
- ・ バルク（大容量）販売
- ・ 業務用バルク包装（20個または80個入り）
- ・ 個別包装（小箱）タイプも取り揃えております

栗ピューレ真空パック 200g



- ・ 特許取得済みの製造技術
- ・ 解凍不要
- ・ 開封後すぐにそのままお召し上がり頂けます。
- ・ 独自技術と真空包装が風味と香りを閉じ込めます。



1カートン／6個
1マスターカートン／4カートン
1パレット／マスターカートン100箱
1パレット／2,400個
1パレット／520kg（重量）
関税番号：20081999
保管温度：0～10℃
賞味期限：6ヶ月

冷凍栗製品

- ・ アレルゲンフリー、ヴィーガン対応
- ・ 高品質なポルトガル・イタリア産の手摘み栗を使用
- ・ オーガニックでナチュラル、伝統的な製法（フレーバー入り）
- ・ ハンガリーの食品品質コンテスト受賞製品

栗ピューレ 200g
(甘味料〈マルチトール〉入り)



オーガニック栗ピューレ
200g (香料なし)



栗ピューレ 200g
(香料入り)



天然栗ペースト 200g
(栗100%)



1カートン／30個
1パレット／カートン160箱
1パレット／4,800個
1パレット／1,044 kg (重量)
関税コード: 20081999
保管温度: -18℃
賞味期限: 24ヶ月



丸ごとむき栗 200g



1カートン／16個
1パレット／カートン154箱
1パレット／2,464個
1パレット／557kg (重量)
関税コード: 81190950
保管温度: -18℃
賞味期限: 24ヶ月

業務用冷凍栗製品

プロフェッショナル・業務用向け製品

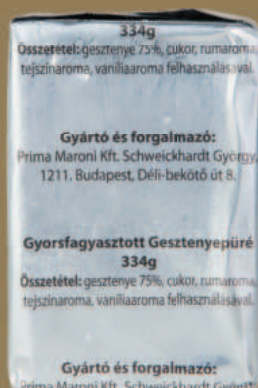
製菓、製パン、乳製品などの加工製造に最適な原材料です。ご要望に応じて、栗、砂糖、水、香料の配合に対応いたします。食品メーカーや菓子工房など、専門性の高い現場でもご活用いただけます。



栗ピューレ 2kg

1カートン／7個
1パレット／カートン72箱
1パレット／504個
1パレット／1,044 kg（重量）
関税コード：20081999
保管温度：-18℃
賞味期限：24ヶ月

栗ピューレ 334g



1カートン／12個
1パレット／カートン196箱
1パレット／2,352個
1パレット／834 kg（重量）
関税コード：20081999
保管温度：-18℃
賞味期限：24ヶ月

- ・ 簡単調理で提供時間を短縮
- ・ 肉料理の付け合わせに最適
- ・ ベジタリアン対応食材
- ・ ビタミン、ミネラルが豊富

まるごとむき栗 1kg



1カートン／5個
1パレット／カートン100箱
1パレット／500個
1パレット／474 kg（重量）
関税コード：0811909500
保管温度：-18℃
賞味期限：24ヶ月

常温保存製品

むき栗スナック 80g



1カートン／30袋
1パレット／カートン88箱
1パレット／2,640袋
1パレット／297 kg（重量）
関税コード：2008199980
保管温度：25℃以下
賞味期限：12ヶ月

焼きむき栗 100g



1カートン／30袋
1パレット／カートン88箱
1パレット／2,640袋
1パレット／334kg（重量）
関税コード：2008199980
保管温度：25℃以下
賞味期限：12ヶ月

- ・ヘルシーでアレルギーフリー、ヴィーガン対応
- ・開封後すぐにお召し上がりいただけます
- ・添加物不使用、100%栗のみを使用
- ・低脂肪・食物繊維が豊富、ビタミンCを含有



栗ピューレ 真空パック 200g

- ・開封後すぐにお召し上がりいただけます
- ・冷蔵・冷凍保存は不要
- ・加熱処理により、独特の風味と香りを実現



1カートン／12個
1パレット／カートン180箱
1パレット／2,160個
1パレット／540kg（重量）
関税コード：20081999
保管温度：25℃以下
賞味期限：12ヶ月





栗粉 250g

- ・ 冷蔵・冷凍不要で、栗の保存に最も適しています
- ・ 加熱済み栗のみを使用です
- ・ 同量の水を加えるだけで、栗クリームが完成します
- ・ 小麦粉に20～30%混ぜてパンやパスタに利用できます
- ・ 水分含有量は8%以下

1カートン／8袋

1パレット／カートン190箱

1パレット／1,520袋

1パレット／480kg（重量）

関税コード：1208900000

保管温度：25℃以下

賞味期限：12ヶ月

栗ピューレ缶詰 850g

- ・ 開封後すぐにお召し上がりいただけます
- ・ 飲食店や製菓業に最適
- ・ 冷蔵不要で常温保存可能
- ・ 加熱処理により、独特の風味と香りを実現

1カートン／6缶

1パレット／カートン130箱

1パレット／780缶

1パレット／795 kg（重量）

関税コード／20081999

保管温度：25℃以下

賞味期限：24ヶ月

