

# 焼成品

## 01: メリット



### フィリングを 入れるだけ

手間がかからず時短に繋がるため、効率アップ。空いた時間を他の商品に回すことができます。



### 便利な 包装形態

常温保管でトレーごとに包装されているため使い切りやすく、無駄を軽減することが可能です。

### 誰が作っても ブレが出ない

多店舗展開した際でも味や風味・大きさがぶれず、全店均一なメニューを作ることができます。

### 手作りより コスパ◎

材料費、人件費、光熱費を重ねるより、リボンの焼成品を使った方がコストメリットを感じていただけます。

## 02: こだわり

### 材 料

原料油脂から自社工場で一貫生産。フィリングを最大限に引き立てる厳選素材を使用しています。

### サイズ

一口サイズから7号サイズまで様々な大きさをご用意。お客様のご用途に併せてお選びいただけます。

### 食 感

フィリングと馴染んで一体感を生む厚さ。多少の水分移行であればサクサク感が持続する黄金設計です。



## 03: バリエーション

### 生地

#### パイ生地



甘みがなく、サクサクと軽い食感。キッシュやセイボリータルトなどのおかずタルトに最適です。

#### クッキー生地



甘みがあり、しっかりとした食感。クリームやチョコレート、フルーツなどと相性抜群です。

### 入り数

#### 業務用



入り数が多くコストパフォーマンスがよいため、タルトを多く消費する洋菓子店などにぴったりです。

#### 小口用



業務用の約1/8の入り数で保管場所をとらず、レストランなどの外食店でも扱いやすい荷姿です。

#### シェフのパイ・ラボ **P33**



水濡れに強いカートン入りで、商品が乾燥しにくい包装形態の小ロットタイプ。より手軽にお使いいただけます。

パイ生地 - 甘みがなく、軽い食感が特徴の生地

【保管】直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。

油脂

パイタルト大 (PT-1)

容量 55cc



カップ型パイ生地タルトの大きめサイズ。素材の味を引き出し、デザートから惣菜まで幅広いメニューで使用可能。

商品コード 010011 寸法 a:74mm  
 荷姿 168個(12個×14トレー) b:60mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:27mm

パイタルト中 (PT-2)

容量 40cc



カップ型パイ生地タルトの中サイズ。素材の味を引き出し、デザートから惣菜まで幅広いメニューで使用可能。

商品コード 010012 寸法 a:65mm  
 荷姿 192個(12個×16トレー) b:55mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:20mm

冷凍パイ生地

パイタルト小 (新 PT-3)

容量 13.5cc



カップ型パイ生地タルトの小さめサイズ。お手軽フィンガーフードとしてパーティーに最適。

商品コード 010893 寸法 a:45mm  
 荷姿 384個(24個×4トレー×4合) b:30mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:18mm

焼成品

パイトルテ7号 (PO-1)

容量 600cc



様々な用途に使える、折りパイを使用した軽い食感のパイ皿7号サイズ。

商品コード 010013 寸法 a:210mm  
 荷姿 32個(1個×32トレー) b:180mm  
 賞味期限 7ヶ月 c:23mm

パイトルテ6号 (PO-2)

容量 360cc



様々な用途に使える、折りパイを使用した軽い食感のパイ皿6号サイズ。

商品コード 010014 寸法 a:180mm  
 荷姿 32個(1個×32トレー) b:155mm  
 賞味期限 7ヶ月 c:23mm

その他の商品

パイトルテ5号 (PO-3)

容量 250cc



様々な用途に使える、折りパイを使用した軽い食感のパイ皿5号サイズ。

商品コード 010015 寸法 a:150mm  
 荷姿 48個(1個×48トレー) b:125mm  
 賞味期限 7ヶ月 c:22mm

菊型パイトルテ4号 (BO-4)

容量 110cc



ブリゼ生地パイトルテの菊型4号サイズ。作り置きやレンジアップしても食感が残るしっかりとした生地。

商品コード 008940 寸法 a:122mm  
 荷姿 60個(2個×15トレー×2合) b:115mm  
 賞味期限 7ヶ月 c:18mm

リボンオーガニック

パイトルテ3号 (BO-5)

容量 85cc



ブリゼ生地パイトルテの丸型3号サイズ。作り置きやレンジアップしても食感が残るしっかりとした生地。

商品コード 008951 寸法 a:90mm  
 荷姿 120個(3個×20トレー×2合) b:85mm  
 賞味期限 7ヶ月 c:22mm

シェフのバイ・ラボ

焼成ミルフィーユ

【保管】直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。 【賞味期限】7ヶ月

焼成ミルフィーユ (PM-1)



生地のロスや焼成ミスなど、無駄の出ない折りパイタイプの焼成済みミルフィーユ。

商品コード 001820 寸法 a:450mm  
 荷姿 9枚(3枚×3袋) b:310mm

焼成ミルフィーユ (PM-2)



生地のロスや焼成ミスなど、無駄の出ない折りパイタイプの焼成済みミルフィーユ。PM-1のハーフサイズ。

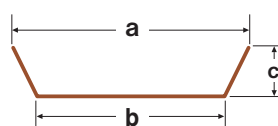
商品コード 001823 寸法 a:310mm  
 荷姿 20枚(5枚×4袋) b:225mm

焼成品の寸法表記について

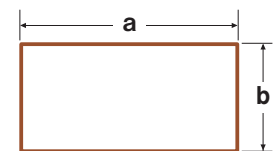
・寸法 a、b、c は右記の部位を指します。

・寸法、容量につきましては、製品によって多少の誤差がございますので、参考値とさせていただきます。

【タルトタイプ】



【ミルフィーユタイプ】



クッキータルトフラット2L (CT-F2L)

容量 53cc



カップ型クッキー生地タルトの大きめサイズ。クリームを入れ、フルーツを飾るだけで本格スイーツが完成。

商品コード 010097 寸法 a:74mm  
 荷姿 168個 (12個×14トレイ) b:60mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:23mm

クッキータルトフラット大 (CT-1F)

容量 35cc



カップ型クッキー生地タルトの中サイズ。クリームを入れ、フルーツを飾るだけで本格スイーツが完成。

商品コード 011599 寸法 a:70mm  
 荷姿 192個 (12個×16トレイ) b:57mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:19mm

クッキータルトフラット中 (CT-2F)

容量 35cc



カップ型クッキー生地タルトのフチが高めの中サイズ。クリームを入れ、フルーツを飾るだけで本格スイーツが完成。

商品コード 010894 寸法 a:63mm  
 荷姿 168個 (12個×14トレイ) b:43mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:23mm

クッキータルト小 (CT-3)

容量 13.5cc



カップ型クッキー生地タルトの小さめサイズ。クリームを入れ、フルーツを飾るだけで本格スイーツが完成。

商品コード 010010 寸法 a:47mm  
 荷姿 432個 (24個×18トレイ) b:30mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:18mm

クッキータルトココアフラット2L (CTC-F2L)

容量 53cc



カップ型クッキー生地タルトの大きめサイズ。ココア味でカスタードやナッツなどと相性抜群。

商品コード 010096 寸法 a:74mm  
 荷姿 168個 (12個×14トレイ) b:60mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:23mm

クッキータルトココアフラット中 (CTC-2F)

容量 35cc



カップ型クッキー生地タルトのフチが高めの中サイズ。ココア味でカスタードやナッツなどと相性抜群。

商品コード 010992 寸法 a:63mm  
 荷姿 168個 (12個×14トレイ) b:43mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:23mm

クッキータルトココア小 (CTC-3)

容量 13.5cc



カップ型クッキー生地タルトの小さめサイズ。ココア味でカスタードやナッツなどと相性抜群。

商品コード 010074 寸法 a:47mm  
 荷姿 432個 (24個×18トレイ) b:30mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:18mm

クッキートルテ6号 (CO-2)

容量 300cc



様々な用途に使える、焼成済みの菊型クッキートルテ6号サイズ。

商品コード 007456 寸法 a:185mm  
 荷姿 32個 (1個×32トレイ) b:175mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:23mm

クッキートルテ5号 (CO-3)

容量 250cc



様々な用途に使える、焼成済みの菊型クッキートルテ5号サイズ。

商品コード 007455 寸法 a:152mm  
 荷姿 48個 (1個×48トレイ) b:145mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:23mm

クッキートルテ4号 (CO-4)

容量 110cc



様々な用途に使える、焼成済みの菊型クッキートルテ4号サイズ。

商品コード 007454 寸法 a:122mm  
 荷姿 60個 (2個×15トレイ×2合) b:115mm  
 賞味期限 11ヶ月 c:18mm



油脂

冷凍パイ生地

## 小口用パイシェルシリーズ

人気のパイシェルが1週間で使い切りやすいパッケージになった小口用シリーズ。「入数が多い」というお悩みに対応した、置き場所をとらず使いやすいトレーサイズで作業の邪魔をしないコンパクトタイプです。

省スペース

ロス軽減

気軽に  
サイズ変更

季節商品に  
最適

焼成品

その他の商品

リボンオーガニック

シェフのパイ・ラボ

小口用 パイ生地 - 甘みがなく、軽い食感が特徴の生地

【保管】直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。【賞味期限】11ヶ月

### 小口用パイタルト大 (RPT-1)

容量 55cc



カップ型パイ生地タルトの大きめサイズ。素材の味を引き出し、デザートから惣菜まで幅広いメニューで使用可能。

商品コード 011887  
荷姿 96個(6個×4トレイ×4合)

寸法 a:74mm  
b:60mm  
c:27mm

### 小口用パイタルト中 (RPT-2)

容量 40cc



カップ型パイ生地タルトの中サイズ。素材の味を引き出し、デザートから惣菜まで幅広いメニューで使用可能。

商品コード 011888  
荷姿 96個(6個×4トレイ×4合)

寸法 a:65mm  
b:55mm  
c:20mm

### 小口用パイタルト小 (RPT-3)

容量 13.5cc



カップ型パイ生地タルトの小さめサイズ。お手軽フィンガーフードとしてパーティーに最適。

商品コード 011889  
荷姿 192個(12個×4トレイ×4合)

寸法 a:45mm  
b:30mm  
c:18mm

小口用 クッキー生地 - 甘味があり、しっかりとした食感の生地

【保管】直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。【賞味期限】11ヶ月

### 小口用クッキータルト大 (RCT-1)

容量 35cc



カップ型クッキー生地タルトの中サイズ。クリームを入れ、フルーツを飾るだけで本格スイーツが完成。

商品コード 011883  
荷姿 96個(6個×4トレイ×4合)

寸法 a:70mm  
b:57mm  
c:19mm

### 小口用クッキータルト中 (RCT-2)

容量 35cc



カップ型クッキー生地タルトのフチが高めの中サイズ。クリームを入れ、フルーツを飾るだけで本格スイーツが完成。

商品コード 011884  
荷姿 96個(6個×4トレイ×4合)

寸法 a:63mm  
b:43mm  
c:23mm

### 小口用クッキータルト小 (RCT-3)

容量 13.5cc



カップ型クッキー生地タルトの小さめサイズ。クリームを入れ、フルーツを飾るだけで本格スイーツが完成。

商品コード 011886  
荷姿 192個(12個×4トレイ×4合)

寸法 a:47mm  
b:30mm  
c:18mm

「もっと少ない入り数の  
タルトを使いたい!」  
というお客様に

P33



# 焼成タルト 直径サイズ早見表

## タルト原寸大

**PT-1**

φ74mm

**CT-F2L**

φ74mm

**CTC-F2L**

φ74mm

**CT-1F**

φ70mm

**BO-5**

φ90mm

**BO-4**

φ122mm

**CO-4**

φ122mm

**PO-3**

φ150mm

**CO-3**

φ152mm

**PO-2**

φ180mm

**CO-2**

φ185mm

**PO-1**

φ210mm

**CT-3**

φ47mm

**CTC-3**

φ47mm

**PT-3**

φ45mm

商品の寸法につきましては、  
製品によって多少の誤差がございますので参考値です。

**PT-2**

φ65mm

**CT-2F**

φ63mm

**CTC-2F**

φ63mm