

2KG業務用冷凍瀬戸内レモン果皮3ミリカット のご案内

瀬戸内産レモン果実使用！ 焼き菓子におすすめな糖漬けレモン果皮

- レモンの香りや食感を味わうことができる、瀬戸内産レモンの糖漬けカット品です。
- 焼き菓子などに練りこんでご使用いただくと、爽やかなレモンの風香味と食感をお楽しみいただけます。
- レモンの皮の綺麗な黄色が彩りを加えます。
- 安心安全の国産品質でポストハーベストフリー。

原料となるレモン生果において収穫後の防カビ剤を使用していません。



※画像はイメージです。

商品仕様

■ 2KG 業務用冷凍瀬戸内レモン 果皮3ミリカット

(JANコード：4589850820984 商品コード：WB36)



製品イメージ



中身イメージ

原材料名	レモン（皮）（日本）、砂糖 ／酸味料、増粘剤（キサンタン）
荷姿	2kg×5袋／ケース
賞味期間	冷凍2年
保存方法	－18℃以下で保存

※解凍後は速やかにご使用ください。

※皮表面に黒点が見られることがありますが、果実由来であり、品質に問題はございません。

瀬戸内レモン果皮 3 ミリカットを使用した おすすめレシピのご紹介

製菓

瀬戸内レモンの パウンドケーキ



材料	分量
(17センチ×8センチのパウンド型1本分)	
無塩バター	110g
砂糖	60g
2KG業務用冷凍 瀬戸内レモン果皮 3 ミリカット	40g
卵 (1.5個)	90g
薄力粉	70g
アーモンドプードル	30g
ベーキングパウダー	2g

※画像はイメージです

ピールの食感が楽しい瀬戸内レモンの風香味豊かな
パウンドケーキ仕上げました。

製菓

瀬戸内レモンピール ソフトクッキー



材料 (60個分)	分量
無塩バター	125g
砂糖	100g
全卵	70g
2KG業務用冷凍 瀬戸内レモン果皮 3 ミリカット	40g
薄力粉	100g
アーモンドパウダー	50g

※画像はイメージです

ソフトタイプのクッキー生地瀬戸内レモンピールを加え、
食感と爽やかさをプラスしました。

製菓

レモンケーキ ～瀬戸内レモンピール入り～



※画像はイメージです

瀬戸内レモンピールの風味と食感で
レモン感あふれるレシピです

材料 (12個分)	分量
<生地>	
全卵	170g
グラニュー糖	80g
薄力粉	60g
アーモンドプードル	20g
ベーキングパウダー	3g
無塩バター	75g
200G業務用 ポッカレモンパウダー	3g
2KG業務用冷凍 瀬戸内レモン 果皮3ミリカット	72g
<コーティング>	
ホワイトチョコレート	200g
200G業務用ポッカレモン パウダー	3g

製菓

瀬戸内レモンピール レアチーズケーキ



材料	分量
2KG業務用冷凍 瀬戸内レモン果皮 3 ミリカット	60g
クリームチーズ	200g
サワークリーム	90g
グラニュー糖	150g
生クリーム	180g
水	40g
ゼラチン (粉末)	7.5g
グラハムクラッカー	100g
無塩バター	50g
牛乳	30g
生クリーム	100g
グラニュー糖	5g

※画像はイメージです

瀬戸内レモン果皮の爽やかな香りと味わいが楽しめる
レアチーズケーキです

製パン

瀬戸内レモンピール入り 食パン



材料 (0.5斤)	分量
強力粉	250g
砂糖	10g
塩	4g
ドライイースト	3g
スキムミルク	10g
蜂蜜	10g
水	180g
バター	10g
2KG業務用冷凍 瀬戸内レモン果皮 3 ミリカット	50g

※画像はイメージです

瀬戸内レモンのピールがアクセントの
風香味豊かな食パンです

製パン

瀬戸内レモン クリームチーズペストリー



※画像はイメージです

瀬戸内レモンのピールと果汁を
使用した爽やかな
チーズペストリーです

材料 (12個分)	分量
【生地】	
準強力粉	300g
砂糖	30g
塩	3.6g
ドライイースト	6g
水	30g
牛乳	135g
全卵	45g
バター	15g
【フィリング】	
クリームチーズ	240g
グラニュー糖	160g
500G業務用冷凍 瀬戸内レモン ストレート果汁	22.5g
2KG業務用冷凍 瀬戸内レモン果皮 3 ミリカット	80g
【トッピング (レモン甘煮)】	
レモン	1個
水	100g
グラニュー糖	75g