

◆スイーツフレンド 「おいしい」を包み込む、洋生菓子パッケージカタログ Vol.1

◆ Sweets Friend Vol.1 「おいしい」を包み込む、洋生菓子パッケージカタログ

PA05000Y20160630



ご利用について ■本紙掲載商品は、都合により色変更又は、廃番にすることがあります。ご了承下さい。
■カタログ掲載商品に関するご意見、ご要望は弊社営業までご連絡下さい。
■印刷の関係上、写真と商品の色が異なる場合もあります。
■お客様のオリジナル商品も承っておりますので、お気軽にご相談下さいませ。

Sweets Friend

スイーツ フレンド Vol.1

「おいしい」を包み込む、
洋生菓子パッケージカタログ

身近な存在であり続ける、
お菓子を支えるアイテム集。

シンプルから柄ものまで
お店のスタイルに合うパッケージ。



包装の原点から今日のパッケージまで。

まごころを
包む

創業以来、パッケージひと筋に事業を進めている「パッケージセンター福重」は、「包む」「まとめる」「保護する」「運ぶ」といったパッケージの機能と品質を追求しながら、何よりも有能なセールス効果と「包む心」を大切にしています。そして長年の経験と豊富な情報を活かして、多様化・個性化するお客様のニーズと時代の変化をいち早くキャッチ。多種多様なご要望に対して、きめ細くタイムリーに応えるため、常に新製品の開発を心がけています。これからも、アイデアと感性、情報と研究開発力をフル活用して、新時代のパッケージを創造してまいります。

新鮮さをそのまま包む、 おいしさ届く、福重の品質。

本カタログ掲載の
商品は、ガス・
脱酸素剤には
対応できません。

特 徴

- ◆**透明感**の高いフィルムがお菓子を保護。
- ◆販売後もお客様が食べたい時まで**美味しさ持続**。
- ◆サイズ、カラー**バリエーションが豊富**で和紙素材等の**高級感**もアピール。

スペックの
見方

スペックは一覧表でご確認をお願いします。

ご注意

ガス・脱酸素剤のご使用には対応できません。

ご利用に
ついて

- 本誌掲載商品は、都合により色変更又は、廃番にすることがあります。ご了承下さい。**
- 必要な商品のサンプルは、ご指示いただければご用意いたします。（サンプル料、送料は実費となります。）
- 印刷の関係上、写真と商品の色が異なる場合もございます。



Contents

- P4. カットケーキ用フィルム
- P12. ムース用フィル
- P14. ホールケーキ用フィル
- P19. ロールケーキ用フィルム
- P30. ロールケーキ用ケース
- P31. エンボスシート
- P33. 各種シート
- P41. ココットトレイ
- P42. ケーキトレイ
- P43. セパレーター
- P46. チーズスフレ用糊付フィル
- P47. カステラシート
- P49. ケーキピック
- P53. 各種カップ
- P58. 索引





ショーケースをのぞくと
色とりどりのケーキが並んでいます。
そのケーキのおいしさを支えているのが
このカタログに載っている商品たちです。

お客様のもとまで「新鮮さ」と「おいしさ」を
そのままお届けします。

ケーキを乾燥から守る CFシリーズ

ケーキ
生菓子

リピーターが多いのには
理由があります。

剥がしやすい取手付フィルム。
ケーキの形に関係なく、
フィルム自体も透明なので
雰囲気損ないません。

売れやすい。



【取手付 サイズ一覧】

CF-92	寸法 / 45×300 (mm)
CF-93	寸法 / 50×300 (mm)
CF-94	寸法 / 60×300 (mm)
CF-95	寸法 / 70×300 (mm)

「剥がすところが見つからない」
「フィルムがくっつき剥がしにくい」

そんなお客様のイライラを
ちょっとした工夫で解消したアイテムです。

従来の商品を改良して
見つけやすく剥がすのにも便利な取手をプラス。



どこからフィルムを剥がすかが
一目瞭然。探す手間がなくなる
お客様目線の商品です。



CF-9
寸法/40×300(mm)



CF-18
寸法/50×300(mm)

CF-20
寸法/60×300(mm)

①CP-2 寸法/30×30 (mm)

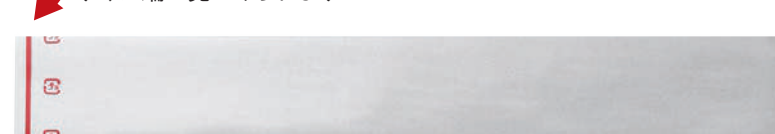


CF-9

[ここからお開き サイズ一覧]

CF-8	寸法/80×300 (mm)	CF-12	寸法/55×300 (mm)
CF-9	寸法/40×300 (mm)	CF-13	寸法/60×300 (mm)
CF-10	寸法/45×300 (mm)	CF-15	寸法/70×300 (mm)
CF-11	寸法/50×300 (mm)		

色付きのラインだから、フィルムの上端を見れば
すぐに端が見つかります



CF-16

ライン 入り

ショートケーキは空気に触れる部分が多く、
どうしても**乾燥しやすい**商品なので、
ケーキフィルムは必須アイテムです。

ライン入りケーキフィルムは
フィルムの端が**目立ち、分かりやすい**。
また、ワンポイントなので、
ケーキの雰囲気も損なわずに使用出来ます。

ここからお開きシリーズ



フィルムを剥がしやすくするため、
「ここからお開き下さい」と表記
しております。

[赤ライン サイズ一覧]

CF-16	寸法/40×300 (mm)
CF-17	寸法/45×300 (mm)
CF-18	寸法/50×300 (mm)
CF-19	寸法/55×300 (mm)
CF-20	寸法/60×300 (mm)



CF-63
寸法/50×260(mm)

CF-64
寸法/55×260(mm)

①CP-1 寸法/30×30 (mm)

小ぶりなケーキに
合わせやすい
260mmサイズの
白ラインフィルム。

白のラインは、ケーキの雰囲気を損なわずに、
一目で開ける場所を示してくれます。



CF-63

[白ライン サイズ一覧]

CF-61	寸法/40×260 (mm)
CF-62	寸法/45×260 (mm)
CF-63	寸法/50×260 (mm)
CF-64	寸法/55×260 (mm)
CF-65	寸法/60×260 (mm)



CF-63
寸法/50×260(mm)



CF-63
寸法/50×260(mm)

柄入り

CF-25
寸法/50×300(mm)

クローバーの模様が
ナチュラルな雰囲気で
ケーキを飾ってくれます。

CFシリーズでは
柄や模様で
簡単にケーキを
お洒落にすることが出来ます。

CF-4
寸法/50×260(mm)



CF-4
鳩
寸法/50×260(mm)



CF-24
クローバー (白)
寸法/50×300 (mm)



CF-25
クローバー (金)
寸法/50×300 (mm)

生クリームのケーキには金色のフィルムを、
チョコクリームのケーキには白色のフィルムを。
用途によって
フィルムの種類を変え、
ケーキを華やかに見せましょう。

CF-28
寸法/55×300(mm)

After

Before

CF-29
寸法/55×300(mm)

定番商品も、エレガントな模様があしらわれた
フィルムを巻くと印象が変わります。



CF-28
王冠 (金)
寸法/55×300 (mm)



CF-29
王冠 (白)
寸法/55×300 (mm)

繊細なイラストや文字はケーキを
キレイに見せてくれます。



CF-33
ワールド (白)
寸法/60×300 (mm)



CF-34
ワールド (金)
寸法/60×300 (mm)

色が鮮やかな唐草レース(桃)や3色レース、ゴールドストライプのウェーブを使用する事でケーキのカット面にも華やかな印象を与える事が出来ます。

ケーキの乾燥を防ぐ...だけじゃない！
ケーキフィルムの役割。



フルーツケーキなどに盛り付けてあるフルーツを支える役目としても使用できるケーキフィルムです。

フィルムはケーキの表情を変える。

CF-30
寸法/60×300(mm)



CF-35
寸法/60×300(mm)



CF-30
唐草レース(白)
寸法/60×300(mm)



CF-32
唐草レース(桃)
寸法/60×300(mm)



CF-35
3色レース
寸法/60×300(mm)



廃番

CF-4
ウェーブ
寸法/55×300(mm)



イベント
雛祭り

雛祭り模様のフィルムを使用すると簡単にイベント仕様になります。



ピンク色は「桃」、白色は「雪」、緑色は「草」を意味しています。3月に「桃が咲き、雪の中から草が顔を出す」と言った趣のある季節の情景の意味を表現しています。桃は災いを払う意味を持つ縁起の良いものです。

廃番

CF-27
ヒナレース
寸法/50×300(mm)

無地

巾や長さ、ギザ抜きなど豊富なバリエーションを揃えたOPP無地フィルム。

CF-55
OPP無地55巾
寸法/55×300(mm)

CF-51
OPP無地40巾
寸法/40×300(mm)

CF-56
OPP無地60巾
寸法/60×300(mm)

CF-52
OPP無地45巾
寸法/45×300(mm)

CF-57
OPP無地ギザ抜き60巾
寸法/60×300(mm)

CF-53
OPP無地50巾×260
寸法/50×260(mm)

CF-58
OPP無地波形抜き55巾
寸法/55×300(mm)

CF-54
OPP無地50巾
寸法/50×300(mm)

CF-60
OPP無地70巾
寸法/70×300(mm)



CF-60
寸法/70×300(mm)



CF-60

三角ケーキ
専用

畳むだけの手間入らず パンタロン

三角形のショートケーキ専用
シートは、ケーキを置いて
サイドを畳むだけなので
手間いらずです。

S7-1 (金)
寸法/165×175(mm)



底・サイド一体型のフィルムは、
ショーケースや箱からケーキを
取り出す際に便利です。

パンタロンには小さめケーキがオススメ！

しっとりとした生チョコや、チーズケーキにも使用できます。
少し小さめのケーキは、より密着度が高くなり、
保存性も高くなります。

S7-1 (白)
寸法/165×175(mm)



S7-1
パンタロン (白)
寸法/165×175(mm)



S7-8
パンタロン 無地
寸法/165×175(mm)

廃番

S7-1
パンタロン (金)
寸法/165×175(mm)

厚めでしっかりとした ムースフィル

ムース

厚めでしっかりとした素材を使っているので
柔らかいムースやティラミスなども
形状を保てます。

テープ付なのでそのままカップのような感覚で
食べる事ができます。

Plaisir

ムースフィル
プレジュール テープ付 (金)
寸法/45×200(mm)

Plaisir

ムースフィル
プレジュール テープ付 (緑)
寸法/45×200(mm)

Plaisir

ムースフィル
プレジュール テープ付 (赤)
寸法/45×200(mm)

ムースフィル (金)
寸法/45×200(mm)



ムースフィル (赤)
寸法/45×200(mm)

文字の入ったムースフィル
をワンポイントとして使用
し、オリジナル性を出して
みてはいかが？

ムースフィル (緑)
寸法/45×200(mm)



テープ付のタイプなので簡単に
しっかりとムースをホールドする
事が出来ます。テープも透明なの
で目立ちません。

ホールケーキ用 ケーキフィル

ホールケーキ



DX9(6寸用)
寸法/50×600(mm)



保護テープを剥がすと、シール部分は透明なので、貼っている部分もケーキがきちんと見えます。ケーキの雰囲気壊す事はありません。

しっかりとした素材なので型くずれしにくく、ムースなどの柔らかい素材も綺麗に包み込んでくれます。

[デコフィル テープ付 サイズ一覧]

DX-16(4寸用)	寸法 / 45×420 (mm)
DX8(5寸用)	寸法 / 45×500 (mm)
DX9(6寸用)	寸法 / 50×600 (mm)
DX10(7寸用)	寸法 / 60×700 (mm)

DX10(7寸用)

無地

ムースの色をキレイに見せる
無地タイプのムースフィル。



ムースフィル
無地 差込 45×215
寸法/45×215(mm)

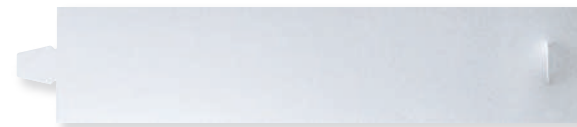
①CP-1 寸法/30×30(mm)



差し込みタイプのムースフィルは、カチッとほめるだけの簡単仕様です。



ムースフィル
無地 テープ付 45×200
寸法/45×200 (mm)



ムースフィル
無地 差込 45×215
寸法/45×215 (mm)

お役立ち
アイテム

ケーキと箱の間にすき間があるとケーキが崩れてしまいます。そんな時にこのフリースペースを使ってすき間を無くすとケーキが動かなくなりケーキが崩れるのを防いでくれます。耐水性があるので水に濡れても大丈夫です。水分を含んでもしっかりとケーキを支えてくれます。



フリースペース小
寸法/57×264 (mm)

波型には理由があります！

保冷剤の冷気が箱に行き渡る様にフリースペースの形を波型にして下側にすき間が出来る様工夫をしました！



フリースペース大 フリースペース小

[フリースペース サイズ一覧]

フリースペース大	寸法 / 70×293 (mm)
フリースペース小	寸法 / 57×264 (mm)

ケーキと箱の
すき間の問題は
これで
解決！

シンプルなケーキを印象的に…

DF-1
寸法/60×530 (mm)

オススメのケーキだけど、
飾りっ気がなくてなかなか売れない…

シンプルだけど推したい商品にオススメ！
キラリと光るゴールドのラインが華やかさとインパクトをアップさせます。



DF-1

【デコ・フィル サイズ一覧】

DF-S	寸法/60×420 (mm)
DF-1	寸法/60×530 (mm)
DF-3	寸法/60×600 (mm)
DF-4	寸法/60×700 (mm)

Point



クリスマスなどのイベントにも、
ゴールドのラインがより魅力的に
ケーキを演出します。

フランス語のシンプルなデザインに
ティーセットのモチーフがアクセント！
清潔感があって
合わせやすい、
オールマイティーな
デザインです。

①フランス語訳/これは今迄の中で一番心地よい瞬間。
私の心は幸福と喜びで満たされている。何ものもこの
気持ちを壊す事ができない。お菓子は何時口にし
ても素晴らしい。甘い匂い、腹がたる香りーこの上
もなく幸せ。

DF-44
寸法/60×420 (mm)



DF-24
寸法/60×420 (mm)

【ティータイムデコフィル 白 サイズ一覧】

DF-24 (4寸用)	寸法/60×420 (mm)
DF-25 (5寸用)	寸法/60×530 (mm)
DF-26 (6寸用)	寸法/60×600 (mm)

【ティータイムデコフィル 黄 サイズ一覧】

DF-34 (4寸用)	寸法/60×420 (mm)
DF-35 (5寸用)	寸法/60×530 (mm)
DF-36 (6寸用)	寸法/60×600 (mm)

【ティータイムデコフィル 赤 サイズ一覧】

DF-44 (4寸用)	寸法/60×420 (mm)
DF-45 (5寸用)	寸法/60×530 (mm)
DF-46 (6寸用)	寸法/60×600 (mm)

イベント 雛祭り

ケーキ飾り+フィルムで
華やかさアップ！
ケーキが好きな女の子の為に可愛く着飾った
デコレーションケーキで雛祭りのお祝いを。



廃番

ひなレース
デコ用 50×700
寸法/50×700 (mm)

P10
掲載



廃番

「人数が少ないから
ホールケーキは食べきれない」

「いろんな種類のケーキを食べたい」

そんなお客様の声には、同じデザインの
ショートケーキ用ヒナレースがオススメです。

CF-27
ヒナレース
寸法/50×300 (mm)

イベント クリスマス

可愛いサンタさんや
トナカイが描かれたケーキフィルム。
透明素材で、スツキリとした
デザインだから
メインのケーキの
デコレーションを邪魔せず、
クリスマス仕様に。



DX6 (6寸用)
寸法/60×600 (mm)

廃番

DX6 (6寸用)
寸法/60×600 (mm)

廃番



DX7(

[メリークリスマス
デコフィル サイズ一覧]

DX5 (5寸用)	寸法/60×500 (mm)
DX6 (6寸用)	寸法/60×600 (mm)
DX7 (7寸用)	寸法/60×700 (mm)
DX11 (巻取)	寸法/60 (mm) × 250 (m)



スポンジとクリームを巻いたシンプルなロールケーキは、
 お店の顔として買われるお客様も多いはず。
 飾り気のないロールケーキだからこそ、
 生地や形状を保つことが重要なポイントです。
 そんなロールケーキの為に機能性に優れたアイテムを揃えました。

ご家庭や手土産に、お店の顔が広く知られますように。

バリエーション豊富な Rシリーズ

ロールケーキ

お客様への心くばりを考えたなら
売り上げNo.1 になりました。

売れています。



「止め部分が底にあると剥がす時に
 ロールの丸い形が崩れる」

1つ目の心くばり、それはロールをひっくり返さなくていい
 「開き」やすさ！



R-55
 ロールケーキ1本用取手付
 寸法/180×330(mm)

分かりやすいOPENの文字入り。

Point



フィルムがスパッと切れる取手付
 だから、ケーキを傷つけずに開く
 ことができます。



上側から開け、
フィルムがカットの目安にもなる
機能的なロールフィルム。

R-58
寸法/180×330(mm)

「ロールケーキは目印がないから
均等に切り分けるのが大変…」

2つ目の「〇〇やすさ」、フィルムに目印をつけた
「切り」やすさ！



R-59
寸法/125×330(mm)



フィルムがスッと切れる取手付
だから、ケーキを傷つけずに開く
ことができます。



R-58
1本用取手&カットガイド付
寸法/180×330 (mm)

R-59
半ロール用取手&カットガイド付
寸法/125×330 (mm)

R-57
ロールケーキ用サイドシート
寸法/100×70 (mm)

お役立ち
アイテム

ロールケーキ用
サイドシートを使うことで、
側面も乾燥から
守ることができます。



カットロールのオススメはコレ！
簡単**2ステップ**で
ロールを優しく包みます。



Step.1

ロールケーキをフィルムの中央に置きます。



置く場所が
一目で分かる
デザイン。

Step.2

両サイドを持ち上げます。



①CP-6 寸法/10×60 (mm)

フランス語をデザインし、カットロールをスタイリッシュに演出。
使いやすい白と茶の2カラーをご用意しました。



R-54-1
カットロールシート (白)
寸法/110×220 (mm)



R-54-2
カットロールシート (茶)
寸法/110×220 (mm)



カット面をフィルムが
しっかりと覆うから乾燥しづらく、
取り出すときも手が汚れにくい！

売れまわります。

発売当時から愛され続ける

ロングセラー商品。

ロングセラーのひみつ：
それは、昔ながらの温かみと安心感が得られるからでしょう。

柄入り



R-4
寸法/330×330(mm)

R-5
寸法/330×420(mm)

R-4はカリグラフィーの飾り模様が繊細で美しい雰囲気を演出。これから先も変わらないおいしさを包み続けます。



R-4
ロールケーキ
寸法/330×330 (mm)



R-5
ニューデラックスケーキ
寸法/330×420 (mm)



R-6 (白)
寸法/330×330(mm)

R-6 (金)
寸法/330×330(mm)

売れまわります。

世界の有名観光地をイラストでちりばめたデザイン。ラッピングするだけで豪華な装いに変身。

廃番

R-6
ワールド (白)
寸法/330×330 (mm)

廃番

R-6
ワールド (金)
寸法/330×330 (mm)



R-9
スペシャル・ケーキ
寸法/300×320 (mm)

かわいい花柄をあしらったキュートなデザイン。焼き色に映える白と金でケーキをよりスペシャルに装います。



豊富なバリエーションが
色々な表情を演出。
焼き色に映える
色使いが
ロールケーキの魅力を一層引き立てます。



R-24
寸法/320×330(mm)



R-25
寸法/320×330(mm)

どこかノスタルジーを感じさせるデザインは、定番のロールケーキからココアや抹茶、シュー皮ロールまで、様々なタイプのロールにも馴染みやすく幅広くお使い頂けます。



R-24
ハンドロール
寸法/320×330 (mm)



R-25
スイートルール
寸法/320×330 (mm)



高級感のある金と、かわいらしいピンクの2種類をご用意しました。シンプルなデザインは主役のロールケーキを引き立たせます。

R-11 (黒・金)
寸法/330×330 (mm)

R-11 (黒・桃)
寸法/330×330 (mm)



R-11
ハネストロール (黒・金)
寸法/330×330 (mm)



R-11
ハネストロール (黒・桃)
寸法/330×330 (mm)



R-12
スペシャル・ロール
寸法/300×330 (mm)



R-12
寸法/300×330 (mm)

R-15
寸法/320×320 (mm)



R-15
ロールケーキ
寸法/320×320 (mm)



R-43
寸法/330×330 (mm)



R-46
寸法/230×330 (mm)

R-43



R-43
フランス語 (金) 1本ロール用
寸法/330×330 (mm)

R-44
フランス語 (金) 半ロール用
寸法/230×330 (mm)

R-45



R-45
フランス語 (銀) 1本ロール用
寸法/330×330 (mm)

R-46
フランス語 (銀) 半ロール用
寸法/230×330 (mm)

ランダムなデザインが
使いやすいロール用フィルム。
お洒落なフランス語柄に
シャープな印象の金・銀をご用意しました。
シンプルなロールケーキが
簡単な包装だけでキュートに仕上がります。

連動デザインで統一感を！

ココットや半生菓子を包むのにちょうどいい
サイズのフィルムもご用意しています。

R-50
フランス語 (金) 170角
寸法/170×170 (mm)

R-51
フランス語 (金) 150角
寸法/150×150 (mm)

R-52
フランス語 (銀) 170角
寸法/170×170 (mm)

R-53
フランス語 (銀) 150角
寸法/150×150 (mm)

P37 掲載



R-51
寸法/150×150 (mm)

①ココットトレイ 60角 黒 寸法/72×60×30 (mm)



R-23
寸法/320×320 (mm)



R-8
ハイクラス・カステラ
寸法/300×320 (mm)



R-16
ロール・カステラ
寸法/320×320 (mm)

カステラ ロール

密かな人気商品。

カステラ生地 のロールケーキ。

室町時代、長崎に伝来したポルトガル伝統の味を
イラストで表現。作り手のこだわりを感じさせます。



R-3
ロール加寿ていら
寸法/250×300 (mm)



R-23
ロールカステラ (大)
寸法/320×320 (mm)



アールヌーヴォーな飾り模様が
カステラをシックで豪華に彩り
ます。ラッピングするだけで、最
高級のカステラを気品高く上品
に演出してくれます。

R-8
寸法/300×320 (mm)



無地

表情のある生地には透明感のあるフィルムを、
抹茶などの和素材のロールには和紙無地フィルムを。
さらに、+小物でちょっとリッチなラッピングに。

R-47 1本ロール用透明無地 寸法/330×330 (mm)	R-30 ラミエス和紙無地 寸法/320×320 (mm)
R-48 半ロール用透明無地 寸法/230×330 (mm)	R-31 OPP透明無地 寸法/320×320 (mm)

お役立ち アイテム



GB-26 ろーるけーき (小) 寸法/40×250 (mm)	GB-27 ろーるけーき (大) 寸法/80×300 (mm)
---------------------------------------	---------------------------------------

+小物にオススメな帯。
大小あるから、1本ロールだけでなく、
カットしたロールにも使用できます。
ふんわり柔らかなロールケーキを、
ナチュラルな雰囲気のデザイン帯で
包みます。

インパクト+機能性

ノベルロール

クリアなケースでギフト性がUPする
印象的な魅せるパッケージ。

個性的な形状によりディスプレイ効果も
期待できます。



NR-30/16
ノベルロール
寸法/160×110×高さ103 (mm)



NR-30/21
ノベルロール
寸法/210×110×高さ103 (mm)



側面のフタ上部にはリボンの
ズレ防止に平らな溝がついて
います。

ロールケーキ
カステラ

お菓子をキレイに美味しく エンボス無地シート

エンボスの特性を生かしたSEシリーズ

一度使うと
良さが分かります。

悩み

大切なお菓子が
こうなる前に…



通常のシート



ボロボロ…



シートから取り出した時、こんなことはありませんか？表面が剥がれてせっかくの美味しそうなお菓子も台無しです。



Point

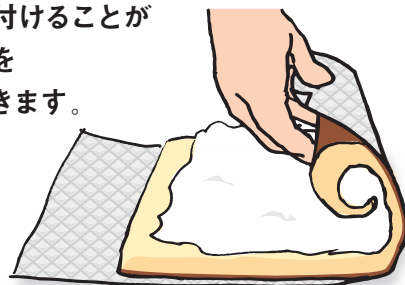
「お菓子の表面がシートにくっつきにくい」

お菓子の表面（焼肌）は美味しさが伝わる部分。その表面がボロボロではせっかくのお菓子も台無しです。エンボス無地シートは、生地に触れるシート面が凹凸になっているのでお菓子の表面がくっつきにくい構造になっています。

Point

「仕上げ作業時に生地がはがれにくい」

やわらかなお菓子をキズ付けることが少ないので、仕上げ作業をスムーズに行うことができます。



①G-196 カステラシリーズ長崎 寸法/60×75 (mm)

ロールケーキやカステラの表面（焼肌）が剥がれにくく、お菓子の美味しさをそのままキレイにお客様にお届けできる機能が魅力です。



エンボス部分拡大図

デリケートなお菓子を優しく守るエンボス無地シート。
上質の手触りは優しい雰囲気を与えてくれます。
サイズ展開も豊富に揃えて新登場！

シワになりにくく、作業のしやすいシートなので
デリケートなロールケーキやカステラも簡単に包装できます。
シールなどの小物を使ってオリジナリティーのある
ラッピングができるのも魅力です。

「エンボス無地シート サイズ一覧」

SE-1	寸法/90×260 (mm)
SE-2	寸法/135×260 (mm)
SE-3	寸法/180×320 (mm)
SE-4	寸法/320×320 (mm)
SE-5	寸法/400×600 (mm)



ゆったりと過ごす、ある日の午後。
穏やかな日には外で楽しむティータイムも素敵。
ケーキを食べるその時まで美味しさを守り
綺麗に魅せてくれる商品たち。

最後まで美味しく食べて頂きたいと思うシェフの想いと
ケーキを楽しむお客様の気持ちにお応えします。

華やかさをプラスする ケーキシート

生菓子

自慢のケーキを
美しく演出します。

鮮やかな色が
印象的な4種のシート。
ケーキにポリユームをもたせ
華やかな印象に。



R-80-B
寸法/170×170(mm)

R-80-O
寸法/170×170(mm)

R-80-R
寸法/170×170(mm)

①コcottトレ 60角白 寸法/72×60×30(mm)



ビビットな色が印象的なのは、
裏刷りにしてあるから。

「裏刷り印刷だからできる華やかさ」

鮮やかな色合いの面にケーキをのせることが出来る裏刷り印刷です。



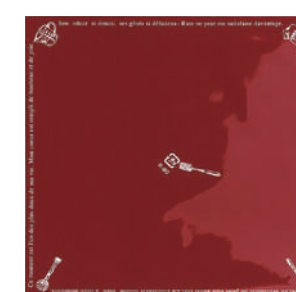
R-80-R
ツール柄赤ベタシート
寸法/170×170(mm)



R-80-O
ツール柄オレンジベタシート
寸法/170×170(mm)



R-80-Y
ツール柄黄ベタシート
寸法/170×170(mm)



R-80-B
ツール柄茶ベタシート
寸法/170×170(mm)



①コcottトレー 60角 黒 寸法/72×60×30 (mm) ②コcottトレー 60角 白 寸法/72×60×30 (mm)
③コcottトレー 60角 緑 寸法/72×60×30 (mm)

英字柄 入り

英字柄のデザインは、**シンプル**さの中にも
オリジナル性をもっています。

お洒落なデザインと**優しい色使い**は
お菓子を引き立たせ、お客様の心を惹きつけます。

ぬくもりを感じる黄土色とキュートなピンクの2種類を
ご用意しました。優しい色使いがお菓子を柔らかに包みます。



R-32-1
英字柄 (黄土)
寸法/170×170 (mm)



R-32-2
英字柄 (ピンク)
寸法/170×170 (mm)



R-36
R-34
フラワー (クリーム)
寸法/170×170 (mm)
R-36
フラワー (クリーム)
寸法/150×150 (mm)
R-41
フラワー (クリーム大判)
寸法/600×600 (mm)

手作り感のあるかわいいデザインと色使いが
あたたかな優しいぬくもりを感じさせます。



パウンドケーキを包んで
リボンでラッピングすれば
素敵なギフトになります。



①シール G-729 人気No.1 寸法/25×25 (mm)

6寸ロールの全包装や、
パウンドケーキのラッピングに
使いやすい大きめサイズ。



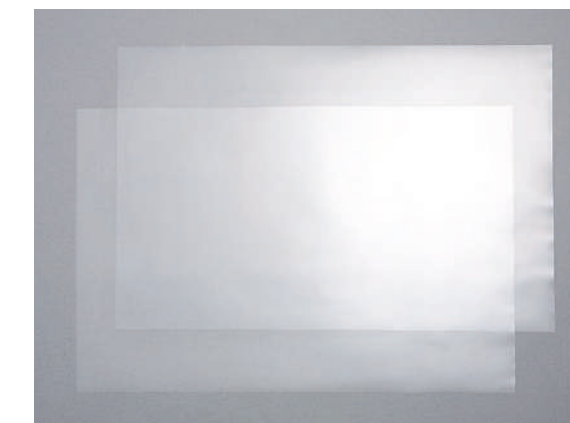
R-40
英字 (透明エンドレス)
寸法/320×320 (mm)

R-42
英字 (マットエンドレス大判)
寸法/600×600 (mm)

光沢のある おいしいチョコレートのために。

耐油性・耐水性・耐衝撃性に優れたチョコレート
テンパリング用シートです。
チョコレートを練るパレットナイフの動作も
スムーズに行えます。

R-49
チョコレートテンパリング用シート
寸法/400×600 (mm)





R-52
寸法/170×170 (mm)

半熟ショコラなど色合いが濃いお菓子をシンプルに包装。銀のフランス語柄が綺麗に映えます。

R-51
寸法/150×150 (mm)

ココットトレーのシックな色使いと金のフランス語柄が高級感を引き出します。

①ココットトレー 60角 黒 寸法/72×60×30 (mm)



R-50金



R-52銀

仏語柄 入り

使いやすい、オリジナル性の高いお洒落な**フランス語柄**のデザイン。
金と銀の2種類のカラーをご用意しました。

豪華さを演出する金と上品さを表現する銀。お店のイメージや、お菓子の雰囲気に合わせて選べます。どちらを使ってもお菓子を素敵に引き立たせます。

R-50
フランス語 (金) 170角
寸法/170×170 (mm)

R-51
フランス語 (金) 150角
寸法/150×150 (mm)

R-52
フランス語 (銀) 170角
寸法/170×170 (mm)

R-53
フランス語 (銀) 150角
寸法/150×150 (mm)



半透明

R-35
寸法/150×150 (mm)

①シール G-775 さくら 寸法/25×25 (mm)



R-33
寸法/170×170 (mm)

①ココットトレー 60角 黒 寸法/72×60×30 (mm)

チョコレートに英字の白色が映えてお洒落な装いに。

ココットシートとしては勿論、小ぶりなケーキの**全包装**や、色々な**ラッピング**に使えるシートです。

半透明な質感が柔らかで清潔感のある優しい雰囲気を醸し出します。



半透明

R-33

R-33
英字 (マットエンドレス)
寸法/170×170 (mm)

R-35
英字 (マットエンドレス)
寸法/150×150 (mm)



①シール G-704 いちご 寸法/25×25 (mm)

柄 入り

ワッフルのような
柔らかくて繊細なお菓子には、
優しく包むシートタイプがおすすめ。

フィルム同士をくっつける際に、味・商品シール
などを使うとバランス良く仕上がります。
透明なお菓子の焼き色も綺麗に見えます。



①CP-3 ケーキピック キャレ (茶)
寸法/30×30 (mm)
②ココットトレイ 60角 白
寸法/72×60×30 (mm)



R-60-Y



R-60-P

R-60-Y

仏語ツール柄 (イエロー)
寸法/150×150 (mm)

R-61-Y

仏語ツール柄 (イエロー)
寸法/170×170 (mm)

R-60-P

仏語ツール柄 (ピンク)
寸法/150×150 (mm)

R-61-P

仏語ツール柄 (ピンク)
寸法/170×170 (mm)

“ガトーショコラ” こんな使い方も素敵です

ココットシートの上に、ガトーショコラをのせて角を畳み
シールで止めるだけでお洒落な装い。



①シール G-713 カシューナッツ 寸法/25×25 (mm) ②CP-4 ケーキピック ロン (黄) 寸法/10×60 (mm)



フランス語柄がお洒落な雰囲気のシート。
2種類の優しい色合いのデザインでケーキをより引き立てます。



R-70-Y

R-70-Y

仏語S&F (イエロー)
寸法/150×150 (mm)

R-71-Y

仏語S&F (イエロー)
寸法/170×170 (mm)



R-70-P

R-70-P

仏語S&F (ピンク)
寸法/150×150 (mm)

R-71-P

仏語S&F (ピンク)
寸法/170×170 (mm)



①ココットトレイ 60角 緑 寸法/72×60×30 (mm)
②ココットトレイ 60角 オレンジ 寸法/72×60×30 (mm)

ココット
トレー

ケーキを綺麗に守る ココットトレー



①シート R-70-Y 寸法/150×150 (mm)

ふんわり柔らかなケーキも
ココットトレーで型くずれなし。
四種のバリエーションが人気のトレー。
テイクアウトボックスに入れても
安定感があるので
高さのあるケーキも安心です。



ココットトレー

60角 白	寸法/72×60×30 (mm)
65角 白	寸法/77×65×30 (mm)
70角 白	寸法/82×70×30 (mm)



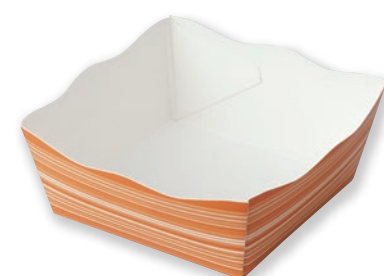
ココットトレー

60角 黒	寸法/72×60×30 (mm)
65角 黒	寸法/77×65×30 (mm)
70角 黒	寸法/82×70×30 (mm)



ココットトレー

60角 緑	寸法/72×60×30 (mm)
-------	------------------



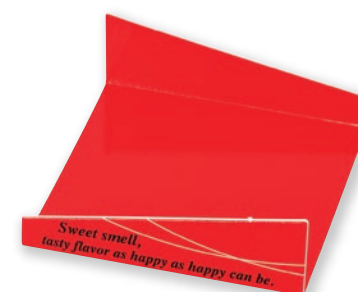
ココットトレー

60角 オレンジ	寸法/72×60×30 (mm)
----------	------------------

商品を鮮やかに彩る 生ケーキトレー

生ケーキ
トレー

発色のいいカラーで
華やかなショーケースに。
華やかなイメージの赤色に、高級感のある黒色、
シックなイメージの黄土色。
様々なケーキに合わせやすいカラー
バリエーションをご用意しました。



生ケーキトレー (小)

CT-1-R (赤)	寸法/70×67× (8×20) (mm)
CT-2-Y (黄)	寸法/70×67× (8×20) (mm)
CT-3-B (黒)	寸法/70×67× (8×20) (mm)



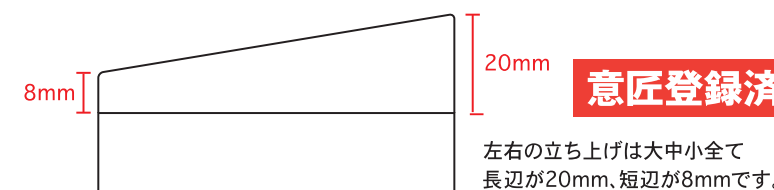
生ケーキトレー (中)

CT-4-R (赤)	寸法/40×95× (8×20) (mm)
CT-5-Y (黄)	寸法/40×95× (8×20) (mm)
CT-6-B (黒)	寸法/40×95× (8×20) (mm)

折るだけでキチッと
決まる折り目付
商品を置く面は光沢が
あり、高級感を持って
います。



①シート CF-15 寸法/70×300 (mm)



生ケーキトレー (大)

CT-7-R (赤)	寸法/40×120× (8×20) (mm)
CT-8-Y (黄)	寸法/40×120× (8×20) (mm)
CT-9-B (黒)	寸法/40×120× (8×20) (mm)



チーズ風味のスフレは生ケーキの様に華は無くても
変わらない美味しさで愛され続けています。

そんなお菓子をもっと好きになってもらえる様に
開発した紙帯とラッピング用のフィルムです。

剥離性の高いシリコン加工 セパレーター

ケーキ
生菓子

売れています。

シリコン加工をして
大ヒットした
セパレーター

SP-50
寸法/50×190(mm)



表面にシリコン加工した紙帯は剥離性がよく、
しっかりとした素材なので生地のふくらみを助け、
高さのある焼き上がりになります。
また、食べる時に手が汚れない事も嬉しいポイントです。



SP-30

〔スフレセパレーター サイズ一覧〕

SP-30	寸法/30×190 (mm)
SP-35	寸法/35×190 (mm)
SP-50	寸法/50×190 (mm)

Point



剥離性がよく、生地が付かない
ので、しっかりと膨らみます。



ホールサイズのチーズケーキにも
合わせて選べるサイズをご用意。
ケーキのしっとり感もそのまま
保護できるアイテムです。

お菓子を保護する 糊付フィルム

ケーキ
生菓子



CF-120
寸法/60×170(mm)

CF-122
寸法/60×170(mm)

CF-121
寸法/60×170(mm)



CF-117

CF-117	寸法/60×200 (mm)
CF-118	寸法/90×260 (mm)

ホールサイズのチーズスフレにも対応したサイズ。
しっかりと高さが出た**焼き上がり**になります。



GSP-4

GSP-4	寸法/80×430 (mm)
GSP-5	寸法/80×540 (mm)
GSP-6	寸法/80×640 (mm)
GSP-7	寸法/80×710 (mm)



シリコン加工なので生地が
くっつかず、きれいに剥がす
事が出来ます。



CF-120
チーズスフレ 2色
寸法/60×170 (mm)



CF-121
チーズスフレ 1色
寸法/60×170 (mm)



CF-122
チーズスフレ 無地
寸法/60×170 (mm)



糊部分の保護フィルムは静電気の
起きにくい素材。ストレス無く
簡単にお菓子が包めます。



室町時代に南蛮から伝わったカステラ。
日本で独自に進化したお菓子は
素朴な味わいで親しまれています。

出来立てのカステラをお客様に味わって頂きたい
そんな思いを形にするアイテムのご紹介です。

南蛮渡来の和菓子 カステラ



FH-1
寸法/90×260 (mm)

カステラにピッタリの
FHシートは時間が経過しても
生地が表面が取れにくい
加工が施されています。

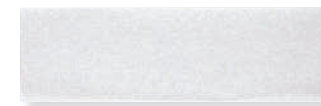
カステラ



FH-1
寸法/90×260 (mm)

FH-0.75
かすてら 0.75斤
寸法/75×260 (mm)

FH-1.5
かすてら 1.5斤
寸法/135×260 (mm)



FK-0.75

FK-0.5
かすてら 0.5斤
寸法/90×120 (mm)

FK-0.75
かすてら 0.75斤
寸法/75×260 (mm)

FK-1
かすてら 1斤
寸法/90×260 (mm)

FK-1.5
かすてら 1.5斤
寸法/135×260 (mm)

FK-2
かすてら 2斤
寸法/180×260 (mm)

FK-3
かすてら 3斤
寸法/270×260 (mm)



FZ-1
かすてら 二重シート1斤
寸法/90×260 (mm)



二重構造のFZシートは表面に
油がしみにくい厚手のシートです。

FZ-1.5
かすてら 二重シート1.5斤
寸法/135×260 (mm)



SE-4
寸法/320×320 (mm)

表面に凸凹があるエンボスシート。
生地が表面が取れにくい構造になっています。

〔エンボス無地シート
サイズ一覧〕

SE-1	寸法/90×260 (mm)
SE-2	寸法/135×260 (mm)
SE-3	寸法/180×320 (mm)
SE-4	寸法/320×320 (mm)
SE-5	寸法/400×600 (mm)





ケーキにのせるだけで華やかな印象にしてくれるカラフルなケーキピックができました。

通年使いやすいベーシックなカラーにイベントに使えるかわいいデザインまで使用用途に合わせてお選び頂けます。

ケーキに付加価値をプラス

ケーキピック

ケーキ

大きめのピックはシンプルなケーキにのせて存在感をプラス。素朴なお菓子道具のイラストとフランス語のデザインが使いやすいアイテムです。



CP-1
ケーキピック キャレ (白)
寸法/30×30 (mm)



①CF-60 寸法/70×300 (mm)



CP-2
ケーキピック キャレ (オレンジ)
寸法/30×30 (mm)



小さめのデコケーキにのせても存在感のある大きめのピックです。



CP-3
ケーキピック キャレ (茶)
寸法/30×30 (mm)

ケーキ



CP-4
寸法/10×60(mm)

CP-5
寸法/10×60(mm)

CP-6
寸法/10×60(mm)

①CT-7-R (赤) 寸法/40×120×(8×20) (mm) ②CF-15 寸法/70×300 (mm) ③CT-5-Y (黄) 寸法/40×95×(8×20) (mm) ④CT-3-B (黒) 寸法/70×67×(8×20) (mm)

普段のカットケーキも
楽しいクリスマス mood に。



G-212
寸法/28×28(mm)

G-211
寸法/30×28(mm)

①CF-92 寸法/45×300 (mm) ②CF-95 寸法/70×300 (mm)

廃番



G-211
ピック サンタ
寸法/30×28 (mm)

G-212
ピック トナカイ
寸法/28×28 (mm)



一部が尖った形状はケーキに
差し込みやすく、抜けにくい
安定感のある形。

フランス語の箔押しは
シンプルなケーキも
高級感のあるイメージに。



きらりと光る箔押しの文字が
高級感を演出。
シンプルな形も使いやすい。

Ce moment est l'un des plus doux de ma vie.
Mon cœur est rempli de bonheur et de joie.

CP-4 ケーキピック ロン (黄)
寸法/10×60(mm)

Ce moment est l'un des plus doux de ma vie.
Mon cœur est rempli de bonheur et de joie.

CP-5 ケーキピック ロン (茶)
寸法/10×60(mm)

Ce moment est l'un des plus doux de ma vie.
Mon cœur est rempli de bonheur et de joie.

CP-6 ケーキピック ロン (赤茶)
寸法/10×60(mm)

夏のイベントにも対応した
キラリと光る星と天の川デザインの
ケーキスティック。



No.5-1
サマーバレンタイン
寸法/25×25 (mm)



①R-70-Y 寸法/150×150 (mm) ②ココットレー 60角 オレンジ 寸法/72×70×30 (mm)



お菓子を美味しく魅せるカップ。
使いやすい無地やオシャレで可愛らしいカフェ風など
お店の雰囲気に合わせて使いやすい
アイテムを取り揃えました。

ちょっと彩りを添えたい時に活躍します。

シンプルな無地カップ 純白ペット紙

ケーキ
焼菓子



シンプルな無地パーチ紙で
お菓子の魅力を引き立てます。



白

茶

55×105×25



75×120×22.5

無地のカップはお菓子の
焼き色を引き立てます。
白と茶の2種類の色とシンプルさが
使いやすいアイテムです。

[純白ペットカップサイズ一覧]

ペットカップ白	寸法/55×105×25 (mm)
ペットカップ白	寸法/60×110×25 (mm)
ペットカップ白	寸法/75×120×22.5 (mm)
ペットカップ茶	寸法/55×105×25 (mm)
ペットカップ茶	寸法/60×110×25 (mm)
ペットカップ茶	寸法/75×120×22.5 (mm)

英字とイラストがオシャレ パーチケース

ケーキ
生菓子



8F
寸法/45×115×35(mm)

①CP-4 ケーキピック ロン(黄) 寸法/10×60(mm) ②CP-2 ケーキピック キャレ(オレンジ) 寸法/30×30(mm)

〔カフェパーチサイズ一覧〕

カフェ S	寸法/55×95×20(mm)
カフェ M	寸法/60×100×20(mm)
カフェ L	寸法/70×110×20(mm)
6A	寸法/36×80×22(mm)
6F	寸法/36×89×26.5(mm)
7A	寸法/40×89×24.5(mm)
7F	寸法/40×99×29.5(mm)
8A	寸法/45×105×30(mm)
8F	寸法/45×115×35(mm)
9号	寸法/48×125×38.5(mm)
10A	寸法/50×110×30(mm)
10F	寸法/50×130×40(mm)
11号	寸法/55×135×40(mm)
12号	寸法/70×150×40(mm)



英字とイラストの組み合わせが
可愛らしいカップです。



素材感のあるカップはお菓子の
美味しさをより一層引き立てます。

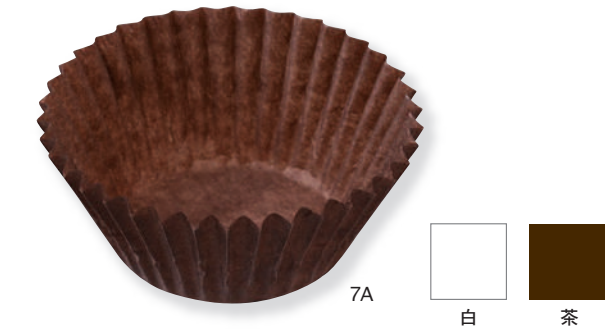
薄い素材なのでお菓子の色が引き立ちます。
うっすらと見える柄が可愛らしいカップです。



7号 マドレーヌ

〔カフェパーチサイズ一覧〕

カフェ エクレア 小	寸法/32×63×28(mm)
カフェ エクレア 中	寸法/30×75×30(mm)
カフェ エクレア 大	寸法/35×85×29.5(mm)
6号 マドレーヌ	寸法/65×110×22.5(mm)
7号 マドレーヌ	寸法/75×120×22.5(mm)



7A
白 茶

〔無地パーチサイズ一覧〕

白無地パーチ 6A	寸法/30Φ×20(mm)
白無地パーチ 6F	寸法/30Φ×20(mm)
白無地パーチ 7A	寸法/30Φ×20(mm)
白無地パーチ 7F	寸法/30Φ×20(mm)
白無地パーチ 8A	寸法/30Φ×20(mm)
白無地パーチ 8F	寸法/30Φ×20(mm)
茶無地パーチ 6A	寸法/30Φ×20(mm)
茶無地パーチ 6F	寸法/30Φ×20(mm)
茶無地パーチ 7A	寸法/30Φ×20(mm)
茶無地パーチ 7F	寸法/30Φ×20(mm)
茶無地パーチ 8A	寸法/30Φ×20(mm)
茶無地パーチ 8F	寸法/30Φ×20(mm)



カラー、模様が豊富な ギザカップ

ケーキ
焼菓子



パステルピンク



パステルパープル



パステルグリーン



パステルイエロー



ライトグリーン



ホワイト



金(ノンスパーク)



透明



雲竜ホワイト



雲竜グリーン



チェック レッド



チェック グリーン



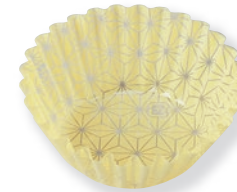
チェック イエロー



切り柄 藤



切り柄 抹茶



切り柄 きなこ



ルセット ピンク



ルセット ブラウン



ルセット クリーム



パティスリー ピンク



パティスリー ブラウン



パティスリー ホワイト

【色一覧】

パステルピンク	チェック グリーン
パステルパープル	チェック イエロー
パステルグリーン	切り柄 藤
パステルイエロー	切り柄 抹茶
ライトグリーン	切り柄 きなこ
ホワイト	ルセット ピンク
金(ノンスパーク)	ルセット ブラウン
透明	ルセット クリーム
雲竜ホワイト	パティスリー ピンク
雲竜グリーン	パティスリー ブラウン
チェック レッド	パティスリー ホワイト

【サイズ一覧】

4F	寸法/30Φ×20 (mm)	8F	寸法/50Φ×30 (mm)
5F	寸法/35Φ×20 (mm)	9F	寸法/55Φ×33 (mm)
6F	寸法/40Φ×25 (mm)	10F	寸法/55Φ×36 (mm)
7F	寸法/45Φ×27 (mm)	12F	寸法/60Φ×42.5 (mm)

お好きな色とサイズをお選びください。

※PET素材なのでオープンにはご使用頂けません。

索引

パッケージカタログ「洋生菓子」
本書に掲載された商品をページ順に掲載しております。

ページ	品番	品名	寸法 (mm)	1包	1%入数	備考
P4	CF-92	取手付 45巾	45×300	1,000	50,000	白
P4	CF-93	取手付 50巾	50×300	1,000	50,000	白
P4	CF-94	取手付 60巾	60×300	1,000	50,000	白
P4	CF-95	取手付 70巾	70×300	1,000	50,000	白
P5	CF-8	ここからお開き 80巾	80×300	1,000	50,000	白
P5	CF-9	ここからお開き 40巾	40×300	1,000	50,000	白
P5	CF-10	ここからお開き 45巾	45×300	1,000	50,000	白
P5	CF-11	ここからお開き 50巾	50×300	1,000	50,000	白
P5	CF-12	ここからお開き 55巾	55×300	1,000	50,000	白
P5	CF-13	ここからお開き 60巾	60×300	1,000	50,000	白
P5	CF-15	ここからお開き 70巾	70×300	1,000	50,000	白
P5	CF-16	赤ライン 40巾	40×300	1,000	50,000	赤
P5	CF-17	赤ライン 45巾	45×300	1,000	50,000	赤
P5	CF-18	赤ライン 50巾	50×300	1,000	50,000	赤
P5	CF-19	赤ライン 55巾	55×300	1,000	50,000	赤
P5	CF-20	赤ライン 60巾	60×300	1,000	50,000	赤
P6	CF-61	白ライン 40巾	40×260	1,000	50,000	白
P6	CF-62	白ライン 45巾	45×260	1,000	50,000	白
P6	CF-63	白ライン 50巾	50×260	1,000	50,000	白
P6	CF-64	白ライン 55巾	55×260	1,000	50,000	白
P6	CF-65	白ライン 60巾	60×260	1,000	50,000	白
P7	CF-4	鳩	50×260	1,000	50,000	白
P7	CF-24	クローバー(白)	50×300	1,000	50,000	白
P7	CF-25	クローバー(金)	50×300	1,000	50,000	金
P8	CF-28	王冠(金)	55×300	1,000	50,000	金
P8	CF-29	王冠(白)	55×300	1,000	50,000	白
P8	CF-33	ワールド(白)	60×300	1,000	50,000	白
P8	CF-34	ワールド(金)	60×300	1,000	50,000	金
P9	CF-30	唐草レース(白)	60×300	1,000	50,000	白
P9	CF-32	唐草レース(桃)	60×300	1,000	50,000	桃
P9	CF-35	3色レース	60×300	1,000	50,000	白・紺・赤
P9	CF-74	ウェーブ	55×300	1,000	50,000	金
P10・17	CF-27	ヒナレース	50×300	1,000	50,000	草・桃・白
P10	CF-51	OPP無地40巾	40×300	1,000	50,000	無地
P10	CF-52	OPP無地45巾	45×300	1,000	50,000	無地
P10	CF-53	OPP無地50巾×260	50×260	1,000	50,000	無地
P10	CF-54	OPP無地50巾	50×300	1,000	50,000	無地
P10	CF-55	OPP無地55巾	55×300	1,000	50,000	無地
P10	CF-56	OPP無地60巾	60×300	1,000	50,000	無地
P10	CF-57	OPP無地ギザ抜き60巾	60×300	1,000	50,000	無地
P10	CF-58	OPP無地波形抜き	50×300			
P10	CF-60	OPP無地70巾	70×300	1,000	50,000	無地
P11	S7-1	パンタロン(金)	165×175	1,000	30,000	金
P11	S7-1	パンタロン(白)	165×175	1,000	30,000	白
P11	S7-8	パンタロン 無地	165×175	1,000	30,000	無地
P12	ムースフィル	プレジュール テープ付(金)	45×200	500	5,000	金
P12	ムースフィル	プレジュール テープ付(緑)	45×200	500	5,000	緑
P12	ムースフィル	プレジュール テープ付(赤)	45×200	500	5,000	赤
P13	ムースフィル	無地 テープ付 45×200	45×200	500	5,000	無地
P13	ムースフィル	無地 差込 45×215	45×215	500	5,000	無地
P13	フリースペース	フリースペース大	70×293	500	3,000	無地
P13	フリースペース	フリースペース小	57×264	500	3,000	無地
P14	DX-16(4寸用)	デコフィル テープ付	45×420	300	1,200	無地
P14	DX8(5寸用)	デコフィル テープ付	45×500	300	1,200	無地
P14	DX9(6寸用)	デコフィル テープ付	50×600	300	1,200	無地
P14	DX10(7寸用)	デコフィル テープ付	60×700	300	1,200	無地
P15	DF-S	デコ・フィル 4寸	60×420	500		無地/金アルミ貼
P15	DF-1	デコ・フィル 5寸	60×530	500		無地/金アルミ貼
P15	DF-3	デコ・フィル 6寸	60×600	500		無地/金アルミ貼

ページ	品 番	品 名	寸 法 (mm)	1 包	1%入数	備 考
P15	DF-4	デコ・フィル 7寸	60×700	500		無地/金アルミ貼
P16	DF-24(4寸用)	ティータイムデコフィル 白 4寸	60×420	500		白
P16	DF-25(5寸用)	ティータイムデコフィル 白 5寸	60×530	500		白
P16	DF-26(6寸用)	ティータイムデコフィル 白 6寸	60×600	500		白
P16	DF-34(4寸用)	ティータイムデコフィル 黄 4寸	60×420	500		黄
P16	DF-35(5寸用)	ティータイムデコフィル 黄 5寸	60×530	500		黄
P16	DF-36(6寸用)	ティータイムデコフィル 黄 6寸	60×600	500		黄
P16	DF-44(4寸用)	ティータイムデコフィル 赤 4寸	60×420	500		赤
P16	DF-45(5寸用)	ティータイムデコフィル 赤 5寸	60×530	500		赤
P16	DF-46(6寸用)	ティータイムデコフィル 赤 6寸	60×600	500		赤
P17	ひなレース	デコ用 50×700	50×700	1,000		ピンク・白・草
P18	DX5(5寸用)	メリークリスマスデコフィル 5寸	60×500	300		白・赤・黄・草・黒
P18	DX6(6寸用)	メリークリスマスデコフィル 6寸	60×600	300		白・赤・黄・草・黒
P18	DX7(7寸用)	メリークリスマスデコフィル 7寸	60×700	300		白・赤・黄・草・黒
P18	DX11(巻取)	メリークリスマスデコフィル 巻取	60×250,000	1		白・赤・黄・草・黒
P20	R-55	ロールケーキ1本用取手付	180×330	1,000	10,000	白
P21	R-58	1本用取手&カットガイド付	180×330			白
P21	R-59	半ロール用取手&カットガイド付	125×330			白
P21	R-57	ロールケーキ用サイドシート	100×70	1,000	30,000	無地
P22	R-54-1	カットロールシート(白)	110×220	1,000		白
P22	R-54-2	カットロールシート(茶)	110×220	1,000		茶
P23	R-4	ロールケーキ	330×330	1,000	10,000	金
P23	R-5	ニューデラックスケーキ	330×420	1,000	10,000	白
P24	R-6	ワールド(白)	330×330	1,000	10,000	白
P24	R-6	ワールド(金)	330×330	1,000	10,000	金
P24	R-9	スペシャル・ケーキ	300×320	1,000	10,000	白・金
P25	R-24	ハンドロール	320×330	1,000	10,000	白・赤・紺・茶
P25	R-25	スイートロール	320×330	1,000	10,000	白・赤・紺・茶
P26	R-11	ハインストロール(黒・金)	330×330	1,000	10,000	黒・金
P26	R-11	ハインストロール(黒・桃)	330×330	1,000	10,000	黒・桃
P26	R-12	スペシャル・ロール	300×330	1,000	10,000	黒・金
P26	R-15	ロールケーキ	320×320	1,000	10,000	オレンジ・金・紺
P27	R-43	フランス語(金) 1本ロール用	330×330	1,000	8,000	金
P27	R-44	フランス語(金) 半ロール用	230×330	1,000	8,000	金
P27	R-45	フランス語(銀) 1本ロール用	330×330	1,000	8,000	銀
P27	R-46	フランス語(銀) 半ロール用	230×330	1,000	8,000	銀
P27・37	R-50	フランス語(金) 170角	170×170	1,000	10,000	金
P27・37	R-51	フランス語(金) 150角	150×150	1,000	10,000	金
P27・37	R-52	フランス語(銀) 170角	170×170	1,000	10,000	銀
P27・37	R-53	フランス語(銀) 150角	150×150	1,000	10,000	銀
P28	R-3	ロール加寿ていら	250×300	1,000	10,000	金
P28	R-23	ロールカステラ(大)	320×320	1,000	10,000	金
P28	R-8	ハイクラス・カステラ	300×320	1,000	10,000	金
P28	R-16	ロール・カステラ	320×320	1,000	10,000	オレンジ・茶
P29	R-47	1本ロール用透明無地	330×330	1,000	8,000	無地
P29	R-48	半ロール用透明無地	230×330	1,000	8,000	無地
P29	R-30	ラミエス和紙無地	320×320	1,000	10,000	無地
P29	R-31	OPP透明無地	320×320	1,000	10,000	無地
P29	GB-26	ろーるけーき(小)	40×250			
P29	GB-27	ろーるけーき(大)	80×300			
P30	NR-30/16	ノベルロール	160×110×高さ103			
P30	NR-30/21	ノベルロール	210×110×高さ103			
P32・48	SE-1	エンボス無地シート	90×260	1,000		無地
P32・48	SE-2	エンボス無地シート	135×260	1,000		無地
P32・48	SE-3	エンボス無地シート	180×320	1,000		無地
P32・48	SE-4	エンボス無地シート	320×320	1,000		無地
P32・48	SE-5	エンボス無地シート	400×600	500		無地
P34	R-80-R	ツール柄赤ベタシート	170×170	1,000	10,000	白・赤
P34	R-80-O	ツール柄オレンジベタシート	170×170	1,000	10,000	白・オレンジ
P34	R-80-Y	ツール柄黄ベタシート	170×170	1,000	10,000	白・黄
P34	R-80-B	ツール柄茶ベタシート	170×170	1,000	10,000	白・茶
P35	R-32-1	英字柄(黄土)	170×170	1,000	10,000	白・黄土
P35	R-32-2	英字柄(ピンク)	170×170	1,000	10,000	白・ピンク
P35	R-34	フラワー(クリーム)	170×170	1,000	10,000	クリーム
P35	R-36	フラワー(クリーム)	150×150	1,000	10,000	クリーム
P35	R-41	フラワー(クリーム大判)	600×600	500	10,000	クリーム

ページ	品 番	品 名	寸 法 (mm)	1 包	1%入数	備 考
P36	R-40	英字(透明エンドレス)	320×320	1,000	10,000	白
P36	R-42	英字(マットエンドレス大判)	600×600	500	10,000	白
P36	R-49	チョコレートテンバリング用シート	400×600	500	3,000	無地
P38	R-33	英字(マットエンドレス)	170×170	1,000	10,000	白
P38	R-35	英字(マットエンドレス)	150×150	1,000	10,000	白
P39	R-60-Y	仏語ツール柄(イエロー)	150×150	1,000	10,000	黄
P39	R-61-Y	仏語ツール柄(イエロー)	170×170	1,000	10,000	黄
P39	R-60-P	仏語ツール柄(ピンク)	150×150	1,000	10,000	ピンク
P39	R-61-P	仏語ツール柄(ピンク)	170×170	1,000	10,000	ピンク
P40	R-70-Y	仏語S&F(イエロー)	150×150	1,000	10,000	黄
P40	R-71-Y	仏語S&F(イエロー)	170×170	1,000	10,000	黄
P40	R-70-P	仏語S&F(ピンク)	150×150	1,000	10,000	ピンク
P40	R-71-P	仏語S&F(ピンク)	170×170	1,000	10,000	ピンク
P41	60角 白	ココットトレ	72×60×30			
P41	65角 白	ココットトレ	77×65×30			
P41	70角 白	ココットトレ	82×70×30			
P41	60角 黒	ココットトレ	72×60×30			
P41	65角 黒	ココットトレ	77×65×30			
P41	70角 黒	ココットトレ	82×70×30			
P41	60角 緑	ココットトレ	72×60×30			
P41	60角 オレンジ	ココットトレ	72×60×30			
P42	CT-1-R(赤)	生ケーキトレ(小)	70×67×(8×20)			
P42	CT-2-Y(黄)	生ケーキトレ(小)	70×67×(8×20)			
P42	CT-3-B(黒)	生ケーキトレ(小)	70×67×(8×20)			
P42	CT-4-R(赤)	生ケーキトレ(中)	40×95×(8×20)			
P42	CT-5-Y(黄)	生ケーキトレ(中)	40×95×(8×20)			
P42	CT-6-B(黒)	生ケーキトレ(中)	40×95×(8×20)			
P42	CT-7-R(赤)	生ケーキトレ(大)	40×120×(8×20)			
P42	CT-8-Y(黄)	生ケーキトレ(大)	40×120×(8×20)			
P42	CT-9-B(黒)	生ケーキトレ(大)	40×120×(8×20)			
P44	SP-30	スフレセパレーター30	30×190	1,000	20,000	無地
P44	SP-35	スフレセパレーター35	35×190	1,000	20,000	無地
P44	SP-50	スフレセパレーター50	50×190	1,000	20,000	無地
P45	GSP-4	チーズデコセパレーター 4寸	80×430	500	5,000	無地
P45	GSP-5	チーズデコセパレーター 5寸	80×540	500	5,000	無地
P45	GSP-6	チーズデコセパレーター 6寸	80×640	500	5,000	無地
P45	GSP-7	チーズデコセパレーター 7寸	80×710	500	5,000	無地
P46	CF-117	糊付フィル 60×200	60×200	1,000	50,000	無地
P46	CF-118	糊付フィル 90×260	90×260	1,000	50,000	無地
P46	CF-120	チーズスフレ 2色	60×170	1,000	20,000	白・金
P46	CF-121	チーズスフレ 1色	60×170	1,000	20,000	白
P46	CF-122	チーズスフレ 無地	60×170	1,000	20,000	無地
P48	FH-0.75	かすてら 0.75斤	75×260	500	10,000	無地
P48	FH-1	かすてら 1斤	90×260	500	10,000	無地
P48	FH-1.5	かすてら1.5斤	135×260	500	10,000	無地
P48	FK-0.5	かすてら 0.5斤	90×120	1,000	20,000	無地
P48	FK-0.75	かすてら 0.75斤	75×260	1,000	15,000	無地
P48	FK-1	かすてら 1斤	90×260	1,000	12,000	無地
P48	FK-1.5	かすてら 1.5斤	135×260	1,000	10,000	無地
P48	FK-2	かすてら 2斤	180×260	1,000	9,000	無地
P48	FK-3	かすてら 3斤	270×260	1,000	4,000	無地
P48	FZ-1	かすてら 二重シート1斤	90×260	500	3,500	無地
P48	FZ-1.5	かすてら 二重シート1.5斤	135×260	500	2,500	無地
P50	CP-1	ケーキピック キャレ(白)	30×30			
P50	CP-2	ケーキピック キャレ(オレンジ)	30×30			
P50	CP-3	ケーキピック キャレ(茶)	30×30			
P51	CP-4	ケーキピック ロン(黄)	10×60			
P51	CP-5	ケーキピック ロン(茶)	10×60			
P51	CP-6	ケーキピック ロン(赤茶)	10×60			
P52	G-211	ビックキング サンタ	30×28	1,000		
P52	G-212	ビックキング トナカイ	28×28	1,000		
P52	No.5-1	サマーバレンタイン	25×25	200		濃紺・金箔・紺箔
P54		純白ベット 各種				
P55		カフェバーチケース 各種				
P56		カフェバーチケース・無地パーチ 各種				
P57		ギザカップ 各種				