

# SAKURA

spring collection 2024

PIONEER PLANNING  
☎045-773-4802

#### 注意事項

- 商品は数量に限りがありますのでお早めにご注文下さい。
- 一部商品の仕様が変更になる場合がございます。
- 季節商品につき返品はご容赦ください。



## Contents

#さくら商品一覧 3P~4P

#定番ピンク色商品 5P

#さくら商品レシピ紹介 7P~9P

#会社概要 10P

# さくら商品一覧

2024年1月9日(火)より出荷予定  
季節商材につき、なくなり次第終了となります。

## トッピングに

人気



生地への混ぜ込みにも

さくらの花 (塩漬け)

内容量 : 15g  
ケース入数: 5

JAN 4996090559978



シロップ液などにも

桜のつぼみ (塩漬け)

内容量 : 10個  
ケース入数: 5

JAN 4996090561667

人気



ちょっとした塩味付けに

さくらの花フレーク

内容量 : 3g  
ケース入数: 5

JAN 4996090559176



食感のアクセントに

さくら色のフィアンティース

内容量 : 40g  
ケース入数: 5

JAN 4996090569540



生地への混ぜ込みにも

桜パウダー

内容量 : 5g  
ケース入数: 5

JAN 4996090568703



生地への混ぜ込みにも

桜パウダー

内容量 : 50g  
ケース入数: 3

JAN 4996090568710

おすすめ



食感のアクセントに

桜チョコシェイブ

内容量 : 20g  
ケース入数: 5

JAN 4996090568260



食感のアクセントに

桜チョコシェイブ

内容量 : 100g  
ケース入数: 5

JAN 4996090568277

## パンケーキ・菓子

アレンジにクレープなど



桜のスフレパンケーキミックス (アルミフリー)

内容量 : 254g  
ケース入数: 10

JAN 4996090568697

プレゼントに



桜チョコカシュー

内容量 : 35g  
ケース入数: 10

JAN 4996090569564

## 和菓子に



香り付けにも

桜の葉 (塩漬け)

内容量 : 10枚  
ケース入数: 5

JAN 4996090569595



桜餅やあらねなどに

道明寺粉 (桜色 天然着色料)

内容量 : 200g  
ケース入数: 5

JAN 4996090567249

おすすめ




桜もなかの皮 (ピンク)

内容量 : 16枚 (8組)  
ケース入数: 6

JAN 4996090569366

## 生地への混ぜ込みに



色や香り付けにも

よもぎパウダー

内容量 : 20g  
ケース入数: 5

JAN 4996090568321



トッピングにも

国産さくらの葉パウダー

内容量 : 5g  
ケース入数: 5

JAN 4996090565597



トッピングにも

桜あん

内容量 : 500g  
ケース入数: 5

JAN 4996090559923

## 香り・色付け・飾りに



香り付けに

さくらエッセンス

内容量 : 10ml  
ケース入数: 10

JAN 4996090559183



色付けに

食用粉末色素 (天然着色料) さくら色

内容量 : 5g  
ケース入数: 10

JAN 4996090569182



飾り付けに

柏の葉

内容量 : 5枚  
ケース入数: 5

JAN 4996090558469

# 定番ピンク色商品



ジュエリーシュガー  
ピンク  
内容量 : 100 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090569748



ストロベリーパウダー  
内容量 : 20 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090568765



シュガーパウダー  
ノンウエット (ピンク)  
内容量 : 30 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090559985



フルーツランチ  
ストロベリー  
内容量 : 20 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090561131



フルーツランチ  
ストロベリー  
内容量 : 100 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090569816



タブレットチョコ  
ストロベリー  
内容量 : 150 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090569571



アラザンピンク  
内容量 : 10 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090201204



アラザンピンク  
3mmお徳用  
内容量 : 100 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090564767



チョコパンピンク  
(速乾タイプ)  
内容量 : 10 g  
ケース入数 : 5

JAN 4996090568154

SAKURA





## 桜の釜揚げしらすパスタ

- ～材料～
- 【1人前】  
 パスタ 100g  
 桜の葉塩漬 1枚  
 桜の花塩漬 適量  
 釜揚げしらす 35g  
 春キャベツ 約100g
- お湯(ゆで用) 1000ml  
 塩(ゆで用) 小さじ2  
 ニンニク 1片  
 鷹の爪 1/2本分  
 オリーブオイル 大さじ3

使用「桜」商品



桜の花塩漬

作り方

- ①熱したフライパンにオリーブオイル大さじ3を入れ温まったらニンニクを入れ、きつね色になるまで火を入れる。(焦がさないように注意)
- ②ニンニクがきつね色になる直前に鷹の爪をいれ、クッキングペーパーの上にごつね色になったニンニクを取り出し火を止めておく。(予熱で鷹の爪に火が入るため)
- ③鍋に湯(1000ml)を沸かし、塩を小さじ2入れ、パスタに表示されている茹で時間のマイナス30秒茹でる。茹で上がる2分前にキャベツを入れる。
- ④茹で汁を適量カップに取っておき、ザルにあげてオリーブオイルの入ったフライパンに入れて火を付ける。
- ⑤とりおいたゆで汁をお好みで加えて炒め合わせ、味見しながら塩を加える。
- ⑥【盛り付け】  
パスタをお皿に盛り付け、ニンニク、桜の花を散らす。最後に桜の葉を千切りにし、中心にしらす、桜の葉を盛り付けて完成。



## 桜のワッフル

～材料～

- 【桜シロップ】  
 桜の花塩漬 60g  
 グラニュー糖 100g  
 水 150cc  
 レモン果汁 大さじ1
- 【グラニテ】  
 桜シロップ 200cc  
 水 200cc  
 レモン果汁 大さじ1
- 【飾り】  
 桜の花塩漬 適量  
 桜の葉塩漬 適量

使用「桜」商品



さくらの花塩漬 桜の葉塩漬

作り方

- ①【桜シロップ】  
鍋にグラニュー糖、水を入れてひと煮たちさせる。
- ②塩抜きした桜の花を加えて色出しをする。
- ③レモン果汁を混ぜて、消毒した瓶に入れる。
- ④【グラニテ】  
桜シロップと水、レモン果汁を混ぜ深めのパットに入れて、冷凍庫で冷やす。
- ⑤2、3時間たったら取り出して、フォークで空気を含ませるように全体をかき混ぜ、再び冷凍庫で冷やす。
- ⑥同様に2回繰り返す。
- ⑦【盛り付け】  
グラスに桜の葉を敷き、グラニテを盛り付けて桜の花を飾る。

- ～材料～
- 【ワッフル生地】  
 薄力粉 100g  
 (サクッと仕上がる菓子用薄力粉)  
 ベーキングパウダー 3g  
 無塩バター 25g  
 グラニュー糖 35g  
 桜パウダー 3g  
 全卵 1個  
 牛乳 130ml
- お好みのアイスクリーム 適量  
 桜の花塩漬 適量  
 はちみつ 適量  
 シュガーパウダーノンウェット 適量  
 さくら色のフィアンティーヌ 適量
- 焼き油 適量

作り方

- ①【ワッフル生地】  
ボウルにふるった粉類、グラニュー糖を混ぜる。
- ②牛乳と全卵を混ぜたものを1のボウルに2、3回に分けて加え、滑らかになるまで混ぜる。
- ③生地に溶かしバターを加え混ぜる。
- ④ワッフルメーカーに油を塗り、お玉1杯くらいの量を流し入れ、焼き色がつくまでしっかり焼く。
- ⑤【仕上げ】  
塩抜きした桜の花をレンジにかけて、花を開かせる。
- ⑥好みの大きさにワッフルをカットし、皿にのせる。
- ⑦アイスクリームをのせ、シュガーパウダーノンウェットを全体にかける。
- ⑧はちみつをかけ、桜の花とさくらのフィアンティーヌを飾る。

使用「桜」商品



さくら色のフィアンティーヌ 桜パウダー



## 桜シロップのグラニテ



## 桜のフレンチトースト

- ～材料～
- 市販のバケット 1/2本  
**【卵液】**  
 全卵 2個  
 牛乳 60ml  
 生クリーム 60ml  
 グラニュー糖 25g  
 桜パウダー 2g
- お好みのアイスクリーム
- 無塩バター 適量  
 シュガーパウダーノンウェット 適量  
 桜ジャム 適量  
 はちみつ お好みの量

使用「桜」商品



桜パウダー さくらの花塩漬

作り方

- ①フランスパンを2cmくらいに斜めにカットし、パットに並べる。
- ②【卵液】ボウルに全卵を入れ、牛乳、生クリーム、桜パウダー、グラニュー糖を加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ③【仕込み】パットに並べたフランスパンの上から卵液をかけ、浸す。
- ④ラップをかけて冷蔵庫で2時間くらい置いておく。途中、裏表をひっくり返す。
- ⑤フライパンを火にかけて、バターを溶かしたらパンを焼いていく。
- ⑥弱火で裏表2分づつくらいで、焦げないように注意する。
- ⑦皿に盛り、アイスクリームをのせる。
- ⑧全体にシュガーパウダーノンウェットを振り、桜ジャムを添える。
- ⑨お好みではちみつをかける。

【桜ジャム】

- ①小鍋に刻んだ桜の花、水、グラニュー糖を入れ火にかける。  
 ②沸騰したら火から外し顆粒ゼラチンを振り入れ、混ぜて溶かす。  
 ③下から冷水をあてて粗熱をとり、レモン汁を加える。  
 ④容器に入れ、冷蔵庫で冷やす。

～材料～

- 桜の花塩漬 70g  
 水 90ml  
 グラニュー糖 65g  
 レモン汁 小さじ1  
 顆粒ゼラチン 3g



## 桜の塩パン

～材料～

- 【メレンゲ生地】  
 卵白 100g  
 グラニュー糖 100g  
 粉糖(シュガーパウダー) 90g  
 桜パウダー 2g
- 【ガナッシュ】  
 生クリーム 50cc  
 タブレッドチョコホワイト 100g  
 桜エッセンス 少々
- 【仕上げ】  
 桜パウダー 適量  
 桜の花塩漬 適量

使用「桜」商品



さくらエッセンス さくらの花塩漬

作り方

- ①ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。
- ②角が立ってきたらグラニュー糖の1/4量を加えて再び角が立つまで高速で泡立てる。これを3回繰り返す。
- ③しっかりとメレンゲになったら低速にして、キメを整える。
- ④粉糖を一度に加え、ゴムベラで練らないようにつやが出るまで混ぜる。
- ⑤口金を付けた絞り袋に入れ、天板にお好みの形に絞る。
- ⑥100°Cのオーブンで2時間焼く。焼き時間が終わってもそのままオーブンの中に粗熱が取れるまで入れておく。
- ⑦【ガナッシュ】小鍋に生クリームを入れ、沸騰直前まで温める。
- ⑧ボウルにホワイトチョコレートと桜パウダーを入れ、温めた生クリームを加えて滑らかになるまで混ぜる。
- ⑨冷蔵庫で絞れる硬さまで冷やす。
- ⑩【組み立て】  
メレンゲ生地を2枚一組にそろえる。
- ⑪1枚にガナッシュを絞り、もう1枚でサンドする。
- ⑫サンドしたものを立てて、上部にもガナッシュを絞る。
- ⑬桜パウダーを振り、桜の花を飾る。

- ～材料～
- 【パン生地】  
 準強力粉(リスドオル) 250g  
 サフイスタントドライースト(赤) 3g  
 グラニュー糖 5g  
 塩 5g  
 スキムミルク 13g  
 水 150g  
 無塩バター 25g  
 桜パウダー 2g
- 【桜バター】  
 無塩バター 40g  
 桜フレーク 適量
- 使用「桜」商品
- さくらの花フレーク 桜パウダー

作り方

- ①【桜バター】柔らかくなったバターをゴムベラで混ぜ、桜フレークを加え合わせる。
- ②ラップに包み、冷蔵庫で冷やす。
- ③【パン生地】ホームベーカリーに材料を入れ、生地作りモードなどで1次発酵まで終わらせる。1次発酵25～28°Cで90分。
- ④生地を8等分(一つが約55g)に分割して、丸めなおす。濡れ布巾をかけ、ベンチタイムを10分取る。
- ⑤【成形】パン生地の空気を抜いて両端を中央に折りたたみ、さらに端を合わせて閉じ、しずくの形にする。
- ⑥めん棒で生地をのばし、生地の広い部分に桜バター5gを置く。
- ⑦バターを巻き込んで両端をつまみ、バターが流れないように巻いていく。
- ⑧巻き終わりの生地をつまんでしっかりと密着させる。
- ⑨ベーキングペーパーをした天板に巻き終わりを下にしてのせ、2次発酵をとる。25～28°Cで60分。
- ⑩生地の表面に霧吹きをし、桜フレークをかけ、200°Cのオーブンで15分焼く。



## 桜のムラングシャンティ

桜のあんみつ



- ～材料～
- 【桜の寒天】  
 桜シロップ 200cc  
 (前ページグラニテ参照)  
 水 130cc  
 粉寒天 3g
- 生クリーム 適量  
 グラニュー糖 生クリームの10%
- 桜餡 お好み  
 市販のバニラアイスクリーム
- 白玉団子 適量  
 赤えんどう豆缶詰 適量  
 お好みのフルーツ缶詰 適量  
 桜の花塩漬け 適量  
 桜の葉塩漬け 適量  
 黒みつ お好みの量



- ①【桜の寒天】 小鍋に桜シロップ(前ページのグラニテ参照)と水を入れ、粉寒天を振り入れる。
- ②泡だて器で混ぜながら火にかけ、沸騰した状態で2分混ぜる。
- ③流し缶に流して、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④【組み立て】  
 桜の寒天を型から出し、1.5cm角にカットして器に盛る。
- ⑤桜餡、バニラアイスクリームを盛る。
- ⑥白玉団子、赤えんどう豆、フルーツ缶詰を飾る。
- ⑦生クリームを絞り、桜の花をおく。  
 お好みで黒みつをかけて完成です。

作り方

- 【白玉団子の作り方】
- ～材料～
- 白玉粉 適量  
 桜パウダー 適量  
 よもぎパウダー 適量  
 水 適量
- ①白玉粉に水を加えて耳たぶくらいの硬さにねる。  
 ②3等分にして、よもぎパウダー、桜パウダーでそれぞれ色を付ける。  
 ③小鍋にお湯を沸かして、小さく丸めた団子を茹でる。  
 ④表面に浮いてきたらしばらく茹でて氷水にとる。



株式会社パイオニア企画

沿革

- 【本社・第1工場・第2工場】  
 〒236-0003 神奈川県横浜市金沢区幸浦 1-15-5  
 TEL:045-773-4802  
 FAX:045-773-8917
- 【第3工場】  
 〒236-0003 神奈川県横浜市金沢区幸浦 2-21-5

- 1987年 個人申請にてパイオニア企画、設立
- 1991年 有限会社パイオニア企画、設立  
 西武百貨店ロフトとの共同企画商品を販売
- 1992年 東急ハンズ各店とクリスマス、バレンタイン商品の販売
- 1996年 手作りパン及び菓子用粉と手作りキット商品の発売開始
- 2005年 横浜市金沢区幸浦 1-15-5 に本社ビル取得
- 2006年 株式会社に移行
- 2010年 第2工場増設
- 2016年 第3工場増設



<https://pioneer-kikaku.co.jp/>



桜あんパイ

- ～材料～  
 [6個分]
- 冷凍パイシート(11cm×18cm) 1枚  
 桜餡 60g
- 【アーモンドクリーム】  
 無塩バター 40g  
 グラニュー糖 40g  
 アーモンドパウダー 40g  
 全卵 36g  
 (残った全卵は仕上げのめり卵に使用)
- 【アイシング】  
 粉糖(シュガーパウダー) 40g  
 水 大さじ1/2
- 桜の塩漬け



- ①【アーモンドクリーム】 使用量より多めにできます  
 やわらかくした無塩バターにグラニュー糖を加え、泡だて器ですり混ぜる。
- ②全卵を少しずつ加えよく混ぜる。
- ③アーモンドパウダーを加えゴムベラで混ぜる。
- ④【組み立て】  
 冷凍パイシートを正方形に近い形の6等分にする
- ⑤めん棒で8cm×8cmくらいの正方形にのばす。
- ⑥パイ生地中央にアーモンドクリームを5gのせ、その上に10gに丸めた桜餡をのせる。
- ⑦パイ生地の四隅に溶いた全卵をはけで塗り、餡を包むように四隅を重ねる。
- ⑧表面に卵を塗り、セルクルをはめて200°Cのオーブンで25分くらい焼く
- ⑨焼きあがったら粗熱をとる。
- ⑩【アイシング】  
 粉糖と水を混ぜる。粗熱をとったパイの上にかける。
- ⑪アイシングが乾かないうちに桜の花を飾る。

作り方

お菓子・パン専門  
 レシピサイト



桜特集



お菓子・パン専門  
 レシピサイト

パニレピ  
 Pany Repi

https://pany.mobi/

