

商品名	特徴	サイズ 規格
<p><b>フラワートルティヤ</b></p>    	<p>風味がよく、しっとりとした薄いパンの様なフラワートルティヤは包みやすく、どんな具にも合います。クリスピーピザ生地としても人気。</p> <p>*フラワートルティヤをベースにした健康系。(トランス脂肪酸フリー・国産小麦・添加物不使用 など) (*受注生産品)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれん草</li> <li>・米粉入り (小麦粉不使用)</li> <li>・SOY トルティーヤ (大豆)(低糖質・小麦粉不使用)</li> <li>・ココアパウダー入り (ショコラガレット)</li> <li>・竹炭入り (ブラック)</li> <li>・ピンク (ビーツ他)</li> </ul>      	<p>φ15cm 10枚×18袋×2合 φ20cm 10枚×10袋×2合 φ25cm 10枚×10袋×2合 (単箱からも可)</p> <p>*受注生産品は各品(小ロット)対応可</p> <p>φ15cm 10枚×18袋×2合 φ15cm 10枚×20袋×2合 φ15cm 10枚×18袋×2合 φ15cm 10枚×18袋×2合 φ23cm 10枚×16袋</p>
<p><b>パオピン</b></p> 	<p>たん白な味で柔軟性がある厚さ0.5mmの極薄生地です。一般的には「北京ダック」の皮や野菜等を包む中華系として使われますが、バイキング等の手巻き用等、和・洋問わず合います。</p> <p>別のタイプで、電子レンジ加熱した後で数時間しっとり感が持続するタイプも好評。</p> 	<p>φ17cm 20枚×16袋×2合</p> <p>φ16cm (5枚×10袋)×6袋</p>
<p><b>カオヤーピン焦げ目</b></p> 	<p>パオピンと同様に北京ダック用の生地として定番。ダックと良く合うゴマ油の風味が豊で頃の焦げ目は香ばしさを引き立て、食欲をそそります。</p>	<p>φ16cm 10枚×20袋×2合</p>
<p><b>サモサシート</b></p> 	<p>インド料理のサモサ用生地です。強力小麦が主原料ですのでフライ(揚げ)すると「サクッ」とした食感が楽しめ、春巻きの皮では出せない独特の生地です。</p>	<p>φ17cm 20枚×12袋×2合</p>

<p>ザクリスピー</p> 	<p>少し発酵させたタイプの薄型クリスピー ピザ生地で、ザックザクとした食感が特徴。 マルグリータなど定番のメニューはもちろん、 サラダピザやスイーツピザの生地として おつまみ風に仕立てたり、ピザ以外にも ボリューム感あるラップメニューにも どうぞ。</p>	<p>φ23cm 10枚×6袋 φ25cm 10枚×5袋×2合</p>
<p>生ピッツァ</p> 	<p>練り上げた生地を、薄く伸ばして加熱せ ずに凍結させた「生タイプ」のピザ生地。 限りなく手づくりに近い専門店仕様です。 他にふっくら・くちどけ抜群の厚手タイプ ポットパンも特注でラインナップ可能。 <b>ふっくら・くちどけ抜群！ 生ピッツァの厚手生地</b></p> 	<p>φ27cm 30枚×4合 φ32cm 30枚×3合 ポットパン (つぼ焼、ミニピザetc) </p>
<p>半生ピッツァ</p> 	<p>超薄型に伸ばした生地を少し焼く「半焼 成」する事で、解凍後の作業性・取扱が容 易なピザ生地です。薄い生地ながら、ピザ として焼けばトッピングが無いフチ等が傾 合いにふくらみ、不慣れな人でも本格的な ピザ生地が作れます。 薄い・半生タイプの特性から、カルツオー ネ等の包み焼きもメニュー化できます。 また、別のD×(デラックス)タイプで は、パイ生地の様な軽い食感を楽しめて、 ワイン等に良く合う生地になっています。</p> 	<p>・半生ピッツァ φ20cm 10枚×10袋×2合 φ26cm 10枚×7袋×2合 <b>Balloonシート</b> (風船)  ・DX半生ピッツァ φ20cm 10枚×10袋×2合 φ23cm 10枚×14袋 φ25cm 10枚×8袋×2合</p>
<p>リーフグルメ</p> 	<p>独自技術の極薄パイ・クッキー生地を 「特別なカタチ(意匠登録済)」として 焼き上げた商品です。ハンディメニューや お皿などとして食べる「器」になり、スイ ーツ、サラダ、前菜など幅広いメニューに すぐに使って頂けます。 意匠登録済ですので、他には同じカタチ はなく、マネができない事から、独自性と メニューの差別化が出来ます。 常温保管で(60日間)</p>	<p>パイ 中(13cm) 7個×8袋×2合 小(10cm) 10個×10袋×2合  パートブレ 小(10cm) 14個×10袋×2合</p>
<p>コミヤンカラフルシート (コミカラシート)</p> 	<p>一枚のシートに様々な健康素材等を使って 素材そのものの「色」を活かした「多色化」 する事に成功しました。 使用する原料は天然素材や天然色素を使用し 季節感やイベント感を楽しむと同時に「健康」 にも配慮して、いろんな味が一度に楽しめる 美味しいシート食品です。 特注で、ピッツァ生地やラップサンド等の トルティヤ・中華系のカオヤーピン、また、 リーフグルメでもコミカラシートにできます。</p>	

他に受注生産にて、だ円形などの生地形状を変えたり、学校給食実施の経験から一人用2枚/パック  
などの小分け包装や、炊き上げた「ごはん」の米飯シートなど独自性が強い生地、または地域特産品  
を使ったPB・OEMにも対応可能です。お気軽にご相談下さい。

(各種のサイズは一応の基準となりますが、φ8cm~φ32cm(最大35cm)の対応も出来ます。)

\*だ円



\*2枚入



\*米飯シート



シートで食の未来を創造する

PAO TIME

コミヤンフーズ 株式会社  
〒630-0251 奈良県生駒市谷田町1258-3  
TEL 0743(74)8910 FAX 0743(74)2222  
http://www.komiyam.co.jp