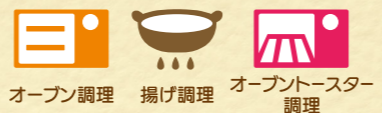


日清製粉ウェルナのチュロスシリーズ

簡単オペレーションでサクッとおいしいスイーツが提供可能!さまざまなメニューにご活用いただけます。



パクッとチュロス
(いちごクリームソース入り)
アレンジしやすい、いちごクリーム入りのミニチュロスです。

荷姿	500g×12袋
ケース重量	6.5kg
段ボールサイズ	388×292×246
個包装サイズ	310×210×45
JANコード	4902110291735
ITFコード	14902110291732
マークコード	291730

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで約4分加熱してください。
🍷 凍ったまま165~175℃に熱した油で約1分揚げてください。
🍳 凍ったまま4分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

パクッとチュロス
(チョコ味・チョコソース入り)
アレンジしやすい、チョコソース入りのミニチュロスです。

荷姿	500g×12袋
ケース重量	6.5kg
段ボールサイズ	388×292×246
個包装サイズ	310×210×45
JANコード	4902110291230
ITFコード	14902110291237
マークコード	291230

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで約4分加熱してください。
🍷 凍ったまま165~175℃に熱した油で約1分揚げてください。
🍳 凍ったまま4分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

パクッとチュロス
(抹茶味・こしあん入り)
アレンジしやすい、こしあん入りのミニチュロスです。

荷姿	500g×12袋
ケース重量	6.5kg
段ボールサイズ	388×292×246
個包装サイズ	310×210×45
JANコード	4902110291247
ITFコード	14902110291244
マークコード	291240

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで約4分加熱してください。
🍷 凍ったまま165~175℃に熱した油で約1分揚げてください。
🍳 凍ったまま4分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

ハーフチュロス
(いちごクリームソース入り)
調理しやすいハーフ(約20cm)チュロスにいちごクリームを入れました。

荷姿	344g(8本)×12袋
ケース重量	4.6kg
段ボールサイズ	263×418×181
個包装サイズ	285×260×25
JANコード	4902110291742
ITFコード	14902110291749
マークコード	291740

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで約6分加熱してください。
🍷 凍ったまま165~175℃に熱した油で約1分揚げてください。
🍳 凍ったまま約5分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

ハーフチュロス
(カスタードソース入り)
調理しやすいハーフ(約20cm)チュロスにカスタードソースを入れました。

荷姿	344g(8本)×12袋
ケース重量	4.6kg
段ボールサイズ	263×418×181
個包装サイズ	285×260×25
JANコード	4902110291759
ITFコード	14902110291756
マークコード	291750

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで約6分加熱してください。
🍷 凍ったまま165~175℃に熱した油で約1分揚げてください。
🍳 凍ったまま約5分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

ハーフチュロス
(キャラメルクリームソース入り)
調理しやすいハーフ(約20cm)チュロスにキャラメルクリームを入れました。

荷姿	344g(8本)×12袋
ケース重量	4.6kg
段ボールサイズ	263×418×181
個包装サイズ	285×260×25
JANコード	4902110291865
ITFコード	14902110291862
マークコード	291860

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで約6分加熱してください。
🍷 凍ったまま165~175℃に熱した油で約1分揚げてください。
🍳 凍ったまま約5分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

ミニチュロス
使いやすい約5cmの大きさ!
シナモン味のチュロスです。

荷姿	500g×8袋
ケース重量	4.8kg
段ボールサイズ	326×416×209
個包装サイズ	250×400×40
JANコード	4902110388893
ITFコード	14902110388890
マークコード	388890

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで5~7分加熱してください。
焼き上がったグラニュー糖をまぶしてください。
🍳 凍ったまま4~5分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

ミニチュロス
(チョコ味)
使いやすい約5cmの大きさ!
チョコ味のチュロスです。

荷姿	500g×8袋
ケース重量	4.8kg
段ボールサイズ	326×416×209
個包装サイズ	250×400×40
JANコード	4902110388923
ITFコード	14902110388920
マークコード	388920

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで5~7分加熱してください。
焼き上がったグラニュー糖をまぶしてください。
🍳 凍ったまま4~5分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

**チュロス(ハーフサイズ)
フライ&バイク**
揚げ調理も焼き調理も可能な長さ
約20cmのハーフサイズのチュロスです。

荷姿	625g(25本)×8袋
ケース重量	5.6kg
段ボールサイズ	323×433×164
個包装サイズ	320×220×60
JANコード	4902110291797
ITFコード	14902110291794
マークコード	291790

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま約190℃に温めたオープンで8~10分加熱してください。
焼き上がったグラニュー糖をまぶしてください。
🍷 凍ったまま165~175℃に熱した油で約3分揚げてください。
🍳 凍ったまま4~5分(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

チュロス
シナモンフレーバーの
軽やかな味わいです。

荷姿	5000g(25本×4)
ケース重量	5.5kg
段ボールサイズ	322×433×180
個包装サイズ	520×220×60
JANコード	-
ITFコード	14902110381334
マークコード	381330

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま170~200℃に温めたオープンで約5分加熱してください。
焼き上がったグラニュー糖をまぶしてください。

チュロス(ミルク味)
やさしく懐かしいミルクパターの
風味を加えました。

荷姿	5000g(25本×4)
ケース重量	5.5kg
段ボールサイズ	322×433×180
個包装サイズ	520×220×60
JANコード	-
ITFコード	14902110339366
マークコード	339360

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま170~200℃に温めたオープンで約5分加熱してください。
焼き上がったグラニュー糖をまぶしてください。

チュロス(チョコ味)
ココアパウダーを加えた
チョコ味のチュロスです。

荷姿	5000g(25本×4)
ケース重量	5.5kg
段ボールサイズ	322×433×180
個包装サイズ	520×220×60
JANコード	-
ITFコード	14902110308768
マークコード	308760

賞味期間:12ヶ月

🔥 凍ったまま170~200℃に温めたオープンで約5分加熱してください。
焼き上がったグラニュー糖をまぶしてください。

日清製粉 Welna

全12種類のチュロスシリーズ!

業務用

チュロス®

Since 1989



Standard Size
約40cm

Half Size
約20cm

Mini Size
約5cm

パクッと
チュロス
約4.5cm

全12種

新たに4種が加わった、チュロスシリーズ!

パクッとチュロス(いちごクリームソース入り)・ハーフチュロス(いちごクリームソース入り)(カスタードソース入り)(キャラメルクリームソース入り)の4種類が新たに加わりました。約40cmのチュロスからハーフサイズ(約20cm)、ミニサイズ(約5cm)、フィリング入りのパクッとチュロス(約4.5cm)まで、バラエティ豊かな充実のラインアップとなりました。

株式会社 日清製粉ウェルナ

- 業務用営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03)5641-8115
- 東日本支店 東部営業所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03)5641-8115
- 西日本支店 中部営業所 〒461-0008 愛知県名古屋市中区武平町5-1 名古屋栄ビル (052)972-8970
- 西日本支店 西部営業所 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラスタワー (06)6350-6005
- 西日本支店 九州営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル (092)472-4881

「チュロス」シリーズの製品特長を紹介する特設ページはこちら



レシピ情報やビジネスに役立つ情報などはこちらの「日清製粉ウェルナclub」でご紹介





大人気のチュロスをお店のメニューとして提供しませんか？

さまざまな業態で活用できるバラエティ豊かなチュロスをご紹介します。

当社オリジナル配合により、他にはない食感が楽しめるスイーツです。

Half Size
約20cm

チュロス (ハーフサイズ)

焼いても! 揚げても! おいしい! ハーフサイズ

便利な約20cmのハーフサイズに、フィリング入りのハーフチュロス(いちごクリーム/カスタード/キャラメルクリーム)の3種類の味が新登場!



ハーフチュロス × パニラシェイク
(いちご)

いちごのチュロスシェイク

ラズベリーといちごのソースをアクセントにしたパニラシェイクにハーフチュロス(いちご)を絡めてお楽しみください。



ハーフチュロス (カスタード)

× キャラメルソース・ナッツ等

キャラメルチュロス
カスタードソース入りのハーフチュロスがキャラメルソースと相性抜群! ミックスナッツのザクザク食感も楽しく、キッチンカーでも提供しやすいメニューです。

チュロス(ハーフ) × 生ハム巻き
フライ&ベイク

チュロスの生ハム巻き

ハーフサイズのフライ&ベイクに生ハムを巻くだけの簡単アレンジ! 生ハムの塩気、セルパチコのアクセントがチュロスと相性ピッタリでおつまみとしても最適です。

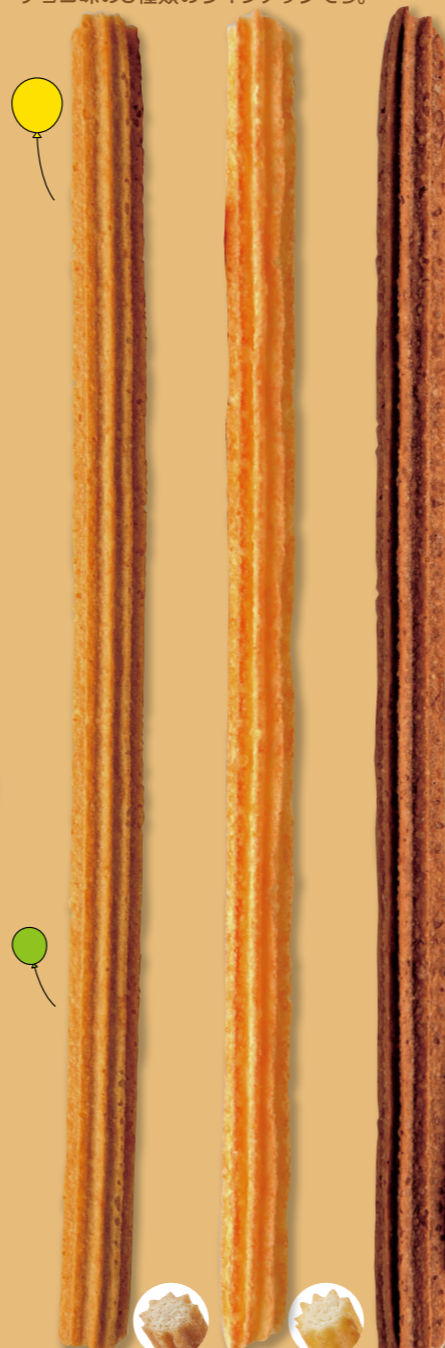


Standard Size
約40cm

チュロス

迫力のある約40cm! スタンダードサイズ

シナモンフレーバーの効いたチュロスから、ミルク味・チョコ味の3種類のラインアップです。



チュロス × チョコレート等

チュロス3種のチョコがけチュロス

チュロス3種類の味を使ってチョコバナナならぬ、チョコチュロス! ロングサイズを活かして可愛くボリュームのあるデザートチュロスに仕上げました。



Mini Size
約5cm

ミニチュロス 表面はカリカリ! 中はソフトなミニサイズ

使い勝手の良い約5cmのミニチュロス。シナモンとチョコの2種類をご用意しました。

ミニチュロス (シナモン・チョコ) × ホイップクリーム・ベリー等

チュロスケーキ

2種類のミニチュロスを組み合わせてホイップクリームとベリー系のフルーツでケーキ風に! パーティーなど大人数でお楽しみいただけます。



Size 約4.5cm

パクっとチュロス

フィリング入りでこっつと可愛い!

そのままはもちろん、アレンジしても楽しいチュロスです。いちごクリームソースが加わりました。食べやすい約4.5cmの大きさと、大人数のシェアメニューにもおすすめです。



パクっとチュロス × かき氷・練乳クリーム
(いちご)

練乳いちごのチュロスカき氷

パクっとチュロス(いちご)と練乳クリームの甘味がマッチします! いちごのかき氷にチュロスをトッピングすることでインパクトある見た目。



パクっとチュロス × 水切りヨーグルト・フルーツ等
(チョコ)

水切りヨーグルトチュロス

水切りヨーグルトにパクっとチュロス(チョコ)、マンゴー、バナナ、いちご、ブルーベリーを添えました。彩り豊かで朝食メニューにもおすすめの一品です。

パクっとチュロス × ココナッツミルク・タピオカ・小豆等
(抹茶)

チャー風チュロス

ベトナムスイーツ、チャーにも合うパクっとチュロス(抹茶)! ココナッツミルクのスープにタピオカを入れて、さつまいもや小豆、バナナをトッピングしました。

アイデアひとつで、ワンランク上のカフェメニューに!

パクっとチュロス × ホイップクリーム・フルーツ等 (いちご)

エクレア風いちごチュロス
パクっとチュロス(いちご)がエクレア風に変身! ホイップクリームやブルーベリー、オレンジ、ストロベリーチョコなどでかわいくデコレーションしました。

パクっとチュロス × ラテ (チョコ)

チュロスラテ
シロップを加えた牛乳にアイスコーヒを注いで、フォームミルクをのせたらパクっとチュロス(チョコ)をトッピング! 甘さ控えめでおしゃれな大人ラテの完成です。

パクっとチュロス × パニラアイス・黒蜜・きなこ (抹茶)

黒蜜きなこのアイスチュロス
パクっとチュロス(抹茶)の抹茶生地と中のこしあんが和風デザートにピッタリ! パニラアイス、黒蜜、きなこを合わせて満足感のある一品に♪

※写真はすべて調理例です。