



お店で手作りしたような シンプルな美味しさ

ソラサンフーズのキャラメル製品は「人手不足だけれど商品の質は落としたいくない」というお悩みに寄り添って作られています。余計なものは使わず、北海道産の原料にこだわった手作りのような美味しさが特徴です。

火加減による味の調整が難しく、品質が安定しないことが多いキャラメル作り。味に妥協しないこだわりの店舗様におすすめです。

パン・クッキー・ケーキやアイスに



ラテやスムージー・ヨーグルトに



ワッフルやカタラーナにも



Point 1 付加価値UP

北海道産のてん菜や生乳で作られた砂糖や乳製品を使用し、素材の良さを最大限まで引き出しました。
また、手軽に北海道ブランドを謳うことが出来るので付加価値をつけやすく、単価UPも期待できます。

Point 2 安定した高品質

火加減や、エンドポイントの見極めが難しいキャラメルを高品質で安定したものにすることができます。
凍らせても分離せず、固くなりにくいので氷菓にもおすすめです。

Point 3 時短&安全

キャラメルを作る手間が省けるため、人手不足解消に繋がります。
また、飛び散りなど火傷のリスクが軽減し、厨房で安心して作業が行えます。



北海道産 キャラメルソース & ペースト

Hokkaido Sorasunfoods

余計なものは使わない。お店で手作りしたような
シンプルな美味しさを厨房にお届け。

北海道産食材をメインに使用し、
素材本来の美味しさを活かして作った
ソラサンフーズのキャラメル製品2種。



原材料は北海道の砂糖と生クリームのみ。
しっかりとした大人のビター感が
特徴のソース。



北海道の乳製品がメイン食材。
まるで生キャラメルのような
口どけ滑らかなペースト。



北海道ソラサンフーズ株式会社/三笠市岡山207-9
TEL 01267-2-2210
お気軽にご相談、ご連絡下さいませ。



採用事例

アイスクリーム（練りこみ）パン（フィリング練りこみ）チョコレート（センター）
パンケーキ（上掛け）ロールケーキ（ホイップ練りこみ）フロランタン（上掛け）
クッキー（包餡）シュークリーム（カスタード練りこみ）ワッフル他、多数。

さらっとビターな 北海道産キャラメルソース



原材料は、北海道の砂糖と生クリームのみ
大人な苦みは混ぜ込んでも存在感あり！

ソースの粘度をゆるめに仕上げているので、クリームに練り込んだり、ケーキやクッキーに上掛けしたり、幅広くご使用いただけます。ビター感も強く、少量でしっかりと本格的なキャラメルの味を出せるのもポイント。
洋菓子だけでなく和菓子へのご使用もおすすめです。白あんととの相性も抜群◎
味のクオリティと時短を両立したい全ての方へおすすめのソースです。



とろ〜り濃厚な 北海道産キャラメルペースト



濃厚なミルク感！
まるで生キャラメルのようなペースト

粘度を固めに仕上げているので、クッキーにサンドしたり、チョコレートの中に包餡するなどそのままお手軽にご使用頂けます。
バターが含まれているので大変くちどけが良く、キャラメルのほろ苦さの中に、しっかりとしたミルク感が感じられます。お菓子はもちろん、クラッカーやバケツド、フライドポテトなどほんのり塩味を感じるものとの相性も抜群。塩を加えて塩キャラメルにするのも◎



【製品情報】

製品名：北海道産キャラメルソースSR-7
原材料：砂糖（てん菜（北海道））、クリーム（乳製品）、（一部に乳成分を含む）
アレルギー：乳
包装形態：1kg×10袋、5kg×2袋
保管条件：常温保管
賞味期限：製造後 12ヶ月

【製品情報】

製品名：北海道産キャラメルペーストSR-1
原材料：乳製品、水あめ、砂糖/トレハロース、（一部に乳成分を含む）
アレルギー：乳
包装形態：1kg×10袋、5kg×2袋
保管条件：常温保管
賞味期限：製造後12ヶ月

