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っ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。

オーブン調理　揚げ調理　オーブントースター調理



パクっとチュロス（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℃に温めたオーブンで約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。



パクっとチュロス（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℃に温めたオーブンで約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。



パクっとチュロス（国産抹茶・こしあん入り）

リニューアル

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	4902110292312
ITFコード	14902110292319
マークコード	292310

賞味期間:12ヶ月

凍ったまま約190℃に温めたオーブンで約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℃に温めたオーブンで約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℃に温めたオーブンで約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℃に温めたオーブンで約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℃に温めたオーブンで5～7分加熱してください。
焼き上がったら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℃に温めたオーブンで5～7分加熱してください。
焼き上がったら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&ベイク

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	323×433×180
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℃に温めたオーブンで8～10分加熱してください。
焼き上がったら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℃に温めたオーブンで約5分加熱してください。
焼き上がったら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バ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℃に温めたオーブンで約5分加熱してください。
焼き上がったら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℃に温めたオーブンで約5分加熱してください。
焼き上がったらグラニュー糖をまぶしてください。

※上記製品はすべて国内製造品です。グラニュー糖は添付されておりません。

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 愛知県名古屋市東区武平町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 新大阪トラストタワー (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

日清製粉 Welna

全12種類のチュロスシリーズ!

業務用

Churros チュロス®

Since 1989

さまざまなアレンジメニューを提案いたします



※写真はすべて調理例です。

全12種

バラエティ豊かな全12種のチュロスシリーズ!

パクっとチュロス（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っとチュロス（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。

Churros
チュロス®
Since 1989

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。

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

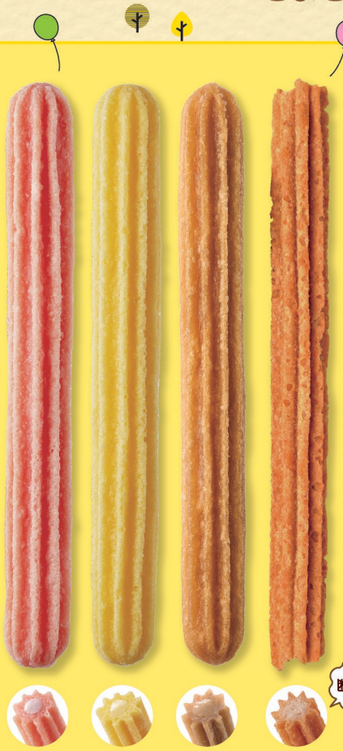
便利な約20cmのハーフサイズに、フィリング入りのハーフチュロス〈いちごクリーム/カスタード/キャラメルクリーム〉の3種類の味が新登場！



ハーフチュロス〈いちご〉 × バニラシェイク

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バ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。



断面図



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）フライ&ベイク × 生ハム巻き

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、セルバ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。



テーマパークやキッチンカーなどのメニューにもおすすめです！

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。



断面図

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

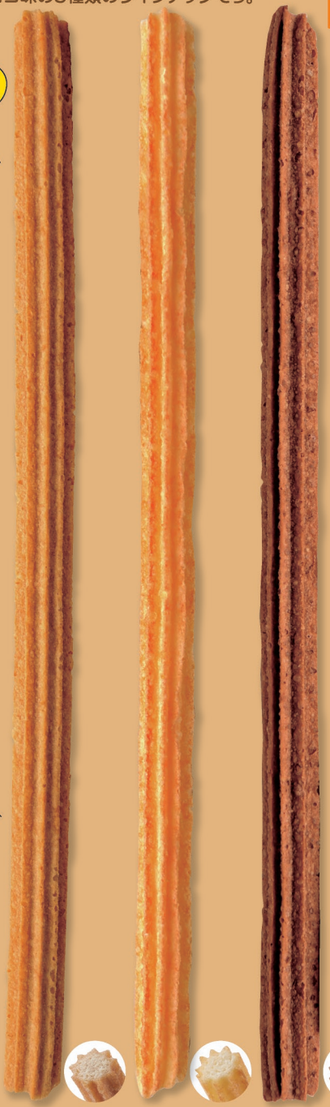
2種類のミニチュロスを組み合わせてホイップクリームとベリー系のフルーツでケーキ風に！パーティーなど大人数でお楽しみいただけます。



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。



断面図

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。



パクっとチュロス

フィリング入りでころっと可愛い！

Size 約4.5cm

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の大きさで、大人数のシェアメニューにもおすすめです。





断面図



パクっとチュロス〈いちご〉 × かき氷・練乳クリーム

練乳いちごのチュロスかき氷

パクっとチョロス〈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に。



パクっとチュロス〈チョコ〉 × 水切りヨーグルト・フルーツ等

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〈抹茶〉 × ココナッツミルク・タピオカ・小豆等

チェー風チュロス

ベトナムスイーツ、チェ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。

アイディアひとつで、ワンランク上のカフェメニューに！



パクっとチュロス〈いちご〉 × ホイップクリーム・フルーツ等

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〈チョコ〉 × ラテ

チュロスラテ

シロップを加えた牛乳にアイスコーヒーを注いで、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〈抹茶〉 × バニラアイス・黒蜜・きなこ

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！バニラアイス、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。