

会社概要

社名：株式会社 ブルーオーシャン
住所：宮崎オフィス 〒880-0911 宮崎市大字田吉 2179 番地
TEL 0985-55-0757
FAX 0985-34-9413

横浜オフィス 〒220-0024 横浜市西区西平沼町 1-22
シティテラス横浜 ノース棟 1016 号

代表者：代表取締役 高村 晶彦

設立：2009 年 7 月

事業内容：製菓材料製品の企画・製造・販売

製造工場 / 物流センター

○チョコアトリエ：〒880-0912 宮崎市大字赤江 938-1
○ヴィレッジ1：〒880-0911 宮崎市大字田吉 2438-15
○ヴィレッジ2：〒880-0911 宮崎市大字田吉 2438-12
○ヴィレッジ3：〒880-0911 宮崎市大字田吉 2438-11
○ロジスタ：〒880-0912 宮崎市大字赤江 942-13

認証許可取得一覧

- ISO 22000
- 菓子製造業
- 添加物製造業
- 清涼飲料水製造業

製造業務内容

- チョコレートペンの製造 (容器含む)
- 各種製菓材料製品の製造
- 手作りキット製品の製造
- 100 円ショップ製品の製造
- チョコレート製品の製造
(コイン型、ブロック型、モールド成形)

BLUE OCEAN

Blue Ocean Co., Ltd.

業務用商材のご案内

特注品

パチパチ!

アイスに9ヶ月
練り込み可能!

アイス練り込み用
はじけるキャンディ
新発売!

詳細はお問い合わせください。
※写真は使用例です。

使い切りペンタイプ
ケチャップペン
発売予定!

詳細はお問い合わせください。
※写真はイメージです。

特注品

◇商品についてのお問い合わせ・サンプル依頼は下記にて承っております

BLUE OCEAN

株式会社ブルーオーシャン

<https://www.blue-ocean2009-kk.com>

tel.0985-55-0757

✉support@blue-ocean-kk.com

📷blue_ocean_2009



弊社WEBサイト



Instagram

2025年7月改訂

特注品

カラフルにトッピング!

発売予定!

溶けない粉砂糖
5種類

※ロット 240 kg



レッド

イエロー

パープル

ブルー

ピンク

レッド

濃いブルー

ブルー

グリーン

イエロー

パフチョコ
5種類

※ロット 440 kg前後

詳細はお問い合わせください。
※写真はイメージです。

はじけるキャンディ・はじけるチョコ

口の中でパチパチ弾けて楽しい!「はじけるキャンディ」と、チョコレートでコーティングした「はじけるチョコ」です。トッピングや混ぜ込むことにより、手軽にインパクトのあるメニューがお作りいただけます。



【はじけるチョコ】

炭酸ガス入りのキャンディをチョコレートでコーティングしています。
既存のデザートメニューにトッピングすれば、目新しいメニューの提案ができます。

【はじけるキャンディ】

炭酸ガス入りのキャンディを油脂でコーティングしています。
油脂のみのコーティングなので、混ぜ込む土台の風味を邪魔しにくいメリットがあります。
チョコレート菓子の混ぜ込みに最適です。

- Q&A** Q.販売ロット(1回あたりの販売個数)は?
A.ご注文は1ケース(200g入×40袋)単位です。
- Q.なぜはじけるのですか?はじける仕組みは?
A.コーティングされているキャンディが口の中で溶けると、キャンディに含まれている炭酸ガスが弾ける仕組みです。
- Q.着色料は使っていますか?
A.はじけるキャンディNEOとはじけるチョコ(チョコ)は無着色ですが、他は天然着色料を使用しています。

商品名	はじけるチョコ チョコ	はじけるチョコ ブルー	はじけるチョコ ピンク	はじけるチョコ イエロー	はじけるチョコ ミックス
商品コード	4580743552326	4580743552319	4580743552296	4580743552302	4580743559691
規格	200g	200g	200g	200g	200g
ケース入数	40	40	40	40	40
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月

※色調はイメージです。

商品名	はじけるキャンディ NEO	パチパチキャンディ ミックス
商品コード	4580743559929	4580743559936
規格	200g	200g
ケース入数	40	40
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月

※新商品9月上旬発売予定

パチパチ
新商品
パチパチキャンディミックス
2025年9月発売予定!

詳細はお問い合わせください

はじけるキャンディ・チョコ使用例



チョコスムージー



ソフトクリーム



バニラチョコスムージー



キャラメルミルク



バタフライピーティー



チョコミントレアチーズケーキ



マフィン



ドーナツ



アイスクリーム



オレンジラテ

季節限定品 6月～9月末（予定）

氷みつペン

はちみつ入りかき氷シロップ少量ペンタイプ

原材料にはちみつを使用していますので、1歳未満の幼児には与えないでください。



カフェ・レストラン・フードコート・道の駅・キッチンカー・PA・SA・各種イベントに



使用量目安：
400ml 紙カップ（氷150g程度）の場合、
氷みつペン2本～3本
※ 使用量はお好みで調整してください。



イメージ写真

- ◇ ラインナップは12種類（16g/本）
- ◇ 小ロット仕入れでバリエーションが簡単に増やせる
- ◇ 無駄のない使い切りペンタイプで衛生的



【レインボーかき氷】



写真はいちご・ハワイアンブルー・レモンの組み合わせ。
他の赤青黄の組み合わせでも可能です。

- ・【赤】【青】【黄】3本でレインボーカラー！
- ・組み合わせ次第で色が変わる・風味が変わる！

Q&A

- Q.着色料は使っていますか？
A.合成着色料を使用しています。
- Q.果汁は入っていますか？
A.香料で香り付けしており、果汁自体は入っていません。
- Q.通年で使用したいのですが、仕入れは可能ですか？
A.当商品は季節限定品ですので、販売期間は6月～9月末を予定しています。
- Q.かき氷1杯に何本ぐらい使うのですか？
A.氷60g～180gに対し、1本～3本の使用量を想定しています。お好みの味に調整してください。

	いちご	真っ赤なりんご	ハワイアンブルー	ソルティライチ	オレンジ	マンゴー	レモン
商品名	氷みつペン いちご	氷みつペン 真っ赤なりんご	氷みつペン ハワイアンブルー	氷みつペン ソルティライチ	氷みつペン オレンジ	氷みつペン マンゴー	氷みつペン レモン
商品コード	4580743559202	4580743559219	4580743559226	4580743559233	4580743559240	4580743559257	4580743559264
規格	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本
ケース入数	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月

	メロン	青りんご	ピーチ	グレープ	コーラ
商品名	氷みつペン メロン	氷みつペン 青りんご	氷みつペン ピーチ	氷みつペン グレープ	氷みつペン コーラ
商品コード	4580743559288	4580743559295	4580743559301	4580743559318	4580743559325
規格	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本	16g×50本
ケース入数	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可	15 ※温蔵可
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月

※ラインナップは変更する場合があります。

新提案

氷みつペンを使って推し色ドリンク

■ 炭酸水で割るだけでカラフルソーダ ■



※写真はイメージです。

【推し色ドリンク】



- 材料
- ・氷みつペン：2本（16g×2）
 - ・炭酸水：100～150ml
- ※炭酸水の量はお好みで調整してください。

- レシピ
- ・グラスに炭酸水と【氷みつペン】を入れて混ぜるだけ！
- ※レモンなどをそえるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。



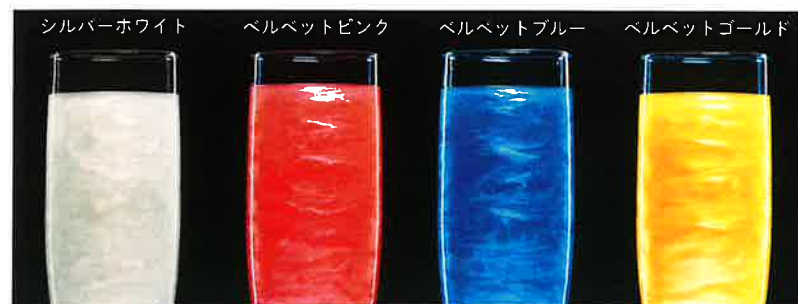
ARRANGEMENT

バニラアイスをおトッピングすれば
カラフルクリームソーダに

さらに
【はじけるチョコ】や【はじけるキャンディ】
でパチパチはじける差別化メニューに！

オーロラパウダー

ほんの少しドリンクに加えて混ぜるとオーロラのようなキラキラ模様が現れる今話題の不思議なパウダーです。
見た目に華やかなオリジナル新メニューがお作りいただけます。



写真(色調)はイメージです



パウダー画像
(シルバーホワイト)

【ドリンクに】

- 既存のドリンクメニューに加えるだけで簡単・手軽に差別化できるカフェメニューに
- 使用量目安：全量に対し、0.05～0.1%
(添加しても味に変化はありません)
- 炭酸ドリンク、ソフトドリンク、ワイン、シャンパン、カクテル、タピオカドリンク、ナタデココドリンクなどに

【上塗りに】

- チョコレートなどの上塗りにもお使いいただけます。



使用例

- Q&A** Q.色素の成分は何ですか？
A.着色料(二酸化チタン)を使用しています。ピンク・ブルー・イエローには各色の合成着色料も配合されています。
- Q.お値段が高くないですか？
A.使用量は微量ですので、1個(10g)で100ccのドリンクであれば、約100～200杯分作ることが出来ますので、コストパフォーマンスに優れています。
- Q.しばらくするとキラキラ模様が消えたのですが、どうすればいいですか？
A.自然に沈殿しますが、再びかき混ぜるとキラキラ模様が復活します。

分類：食品添加物(着色料製剤)
使用基準：着色の目的に限ります。着色料の使用基準に基づいてご使用ください。
製品の製造用剤として、微粒二酸化ケイ素を含みますので使用量は食品全量に対して2%以下でご使用ください。
／母乳代替食品および離乳食に使用してはいけません。

原産国：ドイツ
販売者：株式会社ブルーオーシャン
輸入者：株式会社ラビコ・ジャポン

※輸入商品の為、在庫がない場合はリードタイムを要します。



商品形態 (size:50mm×50mm×50mm)
※デザインや規格内容は変更する場合があります。

	シルバーホワイト	ベルベットピンク	ベルベットブルー	ベルベットゴールド
商品名	オーロラパウダー シルバーホワイト	オーロラパウダー ベルベットピンク	オーロラパウダー ベルベットブルー	オーロラパウダー ベルベットゴールド
商品コード	4580743559479	4580743559486	4580743559493	4580743559509
規格	10g	10g	10g	10g
ケース入数	10※混載可	10※混載可	10※混載可	10※混載可
賞味期限	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月

Arrangement menu

かき混ぜるとキラキラオーロラ模様に！

トレンド素材が映える！ アレンジドリンク

視覚と味覚に訴える素材を使った
ドリンクレシピは話題性を引き出すのに最適

弊社素材「オーロラパウダー」と「はじけるチョコ」
「はじけるキャンディ」を効果的に使ったメニューを
大阪「タカムラワイン&コーヒーロースターズ」さんに
提案していただきました。



ハチハチ！チョコレートスムージー



トップに絞ったホイップクリームとカラフルな「はじけるチョコミックス」が目を引く。牛乳、バニラアイス、チョコレートソースを使ったベースに、アーモンドと「はじけるチョコチョコ」を加えて、舌触り、歯触りに遊び心をプラス。



オレンジジュースの上に「オーロラパウダーベルベットピンク」入りのトニックウォーターを静かに注ぐ。

混ぜると全体にオーロラ状の流動的模様が広がり視覚で楽しめる。柑橘香が爽やかなジュースに浅煎りの豆で抽出したエスプレッソが相性いい。

混ぜるとオーロラ模様が
カップ全体にゆらめく



思わず動画を撮りたくなる繊細で美しい液体の動きがポイント



ハジケテマザレ！キャラメルミルク



牛乳、ミルクアイス、キャラメルシロップを攪拌したあとに、「はじけるキャンディ」を追加。ベースと見た目の演出も兼ねたシンプルな構成にすることで、食感の魅力を引き立てる。カップの内側上部にあらかじめキャラメルソースをかけて側面に模様を出す工夫も。

大阪・肥後橋
タカムラワイン&コーヒーロースターズ
住所：大阪市江戸堀 2-2-18
TEL：06 (6443) 3519
営業時間：11時～19時30分 (L.O.19時)
定休日：水曜

WEBサイト▶



動画で撮りたくなる 混ぜる度にキラキラする

旬「喫茶パンエス」の店長がオーロラパウダーを見てひらめいたメニューが、宇宙をテーマにしたクリームソーダ「ギャラクシー！」ストローで混ぜる度に紫色のソーダにオーロラのような模様が浮かぶ。その動画をSNSにアップしたところ大きな反響があり、たちまち人気ドリンクになった。



Mermaid FANTASIA
夏を意識した新メニュー。ホワイトシロップ(乳糖菌飲料)にブルーキュラソー、「オーロラパウダー」炭酸水を加え、太陽の光がきらめく海を表現。ホイップクリームとパールシュガーで水面の泡を作り、最後にマーメイド型のチョコレートでトッピング。ビジュアルだけでなく、最後までおいしく飲める味のバランスにもこだわっている。

WEBサイト▶



ギャラクシー！

ギャラクシー！

「オーロラパウダー」や星型のトッピングシュガー、パールシュガーなど宇宙を連想させる素材をちりばめた人気ドリンク。グラスも惑星をイメージさせる丸みのあるものを使用。ベースのソーダは、ピーチシロップ、ブルーキュラソー、グレープシロップをミックスして作る。紫色だが飲むとピーチ味というサプライズが楽しい。



オーロラパウダーは、ごく少量の添加で効果を発揮する。

渋谷区・神宮前
旬「喫茶パンエス」
住所：東京都渋谷区神宮前 6-28-5
宮崎ビル 101
TEL：03 (6427) 4577
営業時間：9時～18時
定休日：不定休

オーロラパウダー（スプレータイプ）

銀色の光沢を付けることができるスプレータイプのオーロラパウダーです。
チョコレートやお菓子など食品のデコレーション用にお使いいただけます。



Q&A Q.チョコレート以外でも光沢がでるのですか？
A.それぞれの食品によって光沢具合は異なります。各種スイーツ・食品でお試ください。

Q.着色料の種類は？味の変化は？
A.合成着色料(二酸化チタン)を使用しています。着色しても味に変化はありません。

Q.どのように使うのですか？
A.よく振って約10cm離れた位置からサッと1～2秒吹き付けてください。連続噴射はしないでください。

※必ずよく振ってからご使用ください。連続噴射しないでください。
※液体への噴射は、風圧により液体が飛散しますのでご注意ください
※着色面に触れるとパウダーが付着しますので、ご注意ください。

		名称：食品添加物（着色料製剤） 成分及び重量パーセント：二酸化チタン0.2%、ブタン90.1%、プロパン8.6%、微粒二酸化ケイ素1.1% 保存方法：直射日光を避け、常温で保存 使用基準：着色の目的に限ります。カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょうゆ、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（うどんを含む）、野菜及びわかめ類には使用してはならない。製品の製造用剤として微粒二酸化ケイ素を含みます。使用量は食品の2%以下となることが、ケイ酸カルシウムと併用する場合は、それぞれの和が2%以下でなければならない。母乳代替品および離乳食に使用してはならない。
商品名	オーロラパウダー（スプレータイプ） シルバーホワイト	
商品コード	4580743559646	
規格	140ml(オーロラパウダー約1g)	
ケース入数	12	
賞味期限	12ヶ月	

※デザインや規格内容は変更する場合があります。

業務用クラフトシュガー

各種スイーツを可愛くカラフルにデコレーションできるクラフトシュガーです。
自社で開発したオリジナル商品、完全自社製造（国内）しております。



Q&A Q.保管方法は？
A.退色しますので高温多湿を避けて冷暗所に保管してください。

Q.着色料の種類は？
A.合成着色料を使用しています。

Q.クラフトシュガー自体の味は？
A.砂糖由来のほのかな甘みです。



種類	規格	価格	1粒あたりの重さ(約)	1袋あたりの個数(約)	1粒あたりの目安価格
ミニハート レッド	100g	¥1,550	0.034g	2,940個	¥0.53
ミニハート ピンク	100g	¥2,600	0.020g	5,000個	¥0.52
スラントハート ブルー	100g	¥1,550	0.083g	1,200個	¥1.29
クマ ブラウン	100g	¥1,550	0.125g	800個	¥1.94

※重さや個数は計算値です。

					
商品名	クラフトシュガー ミニハート レッド	クラフトシュガー ミニハート ピンク	クラフトシュガー スラントハート ブルー	クラフトシュガー ミニスター イエロー	クラフトシュガー クマ ブラウン
商品コード	4580743559851	4580743559868	4580743559875	4580743559882	4580743559899
規格	100g	100g	100g	100g	100g
ケース入数	20	20	20	20	20
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

※色調はイメージです。

※オリジナル型での受注生産等に関してはご相談ください。

業務用クラフトシュガー使用例



パンケーキ

各種スイーツの
トッピングに



パンケーキ



チュロス



かぼちゃのタルト



ポテトサラダ

各種料理の
トッピングに



シリアル



カレー



ぜんざい



和え物



コーンスープ



ドーナツ



フルーツみつ豆



たまごサンド



フルーツサンド



カボチャの煮物



串だんご



水ようかん



ヨーグルト



冷やしうどん

クランチ・フィアンティーヌ

食感を楽しむためのトッピング・混ぜ込み用食材です。
チョコレートやクリームへの練り込み、各種スイーツへのアクセントに、手軽にお使いいただけます。

【クランチLシリーズ】 ザクザク食感の大粒クランチです。
各種スイーツの練り込みやトッピングに。

				
商品名	クランチL チョコ	クランチL キャラメル	クランチL ストロベリー	クランチL 抹茶
商品コード	4580743559714	4580743559721	4580743559738	4580743559745
規格	300g	300g	300g	300g
ケース入数	40	40	40	40
賞味期限	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

【クッキー・ビスケット（粒状）】 粒状のバター風味のクッキーとビターココア風味のビスケットです。練り込みやトッピングに。

		
商品名	バタークッキーベース	ブラックココアビスケット
商品コード	4580743559080	4580743559073
規格	300g	300g
ケース入数	40	40
賞味期限	10ヶ月	10ヶ月

【フィアンティーヌ】 薄く焼いたクレープ生地でサクサクとした軽い食感を活かし、チョコレートへの練り込み、各種スイーツのアクセントに。

		
商品名	フィアンティーヌ XL	米粉の フィアンティーヌ
商品コード	4580743559608	4580743559615
規格	100g	100g
ケース入数	30	30
賞味期限	12ヶ月	6ヶ月

燻製ナッツ・シーズニングナッツ

そのままお召し上がりいただけるナッツ類です。
お酒にはもちろん、コーヒーや紅茶などにも相性の良い味わいに仕上げています。

【燻製ナッツ4種ミックス】



国産桜チップでじっくり燻製し、ナッツの旨味を引き立たせて、香り豊かに芳ばしく仕上げました。人気の4種類のナッツをミックスしています。

	
商品名	燻製ナッツ 4種ミックス
商品コード	4580743559523
規格	200g
ケース入数	20
賞味期限	5ヶ月



※ピスタチオは殻付きですので、殻を取ってからお召し上がりください。

【シーズニングナッツ】 ●風味豊かな甘めのナッツです
●コーヒー・紅茶などカフェメニューに添えて
●お酒のおつまみにも

			
商品名	メープルくるみ	焦がしキャラメル アーモンド	塩キャラメル カシューナッツ
商品コード	4580743559752	4580743559769	4580743559776
規格	200g	200g	200g
ケース入数	20	20	20
賞味期限	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月
	※受注生産	※受注生産	※受注生産

業務用商材一覧

							
商品名	はじけるチョコ チョコ	はじけるチョコ ブルー	はじけるチョコ ピンク	はじけるチョコ イエロー	はじけるチョコ ミックス	はじける キャンディ NEO	パチパチキャンディ ミックス
商品コード	4580743552326	4580743552319	4580743552296	4580743552302	4580743559691	4580743559929	4580743559936
規格	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g
ケース入数	40	40	40	40	40	40	40
賞味期限	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月

※新商品 9月上旬発売予定

							
氷みつペン いちご	氷みつペン 真っ赤なりんご	氷みつペン ハワイアンブルー	氷みつペン ソルティライチ	氷みつペン オレンジ	氷みつペン マンゴー	氷みつペン レモン	氷みつペン メロン
4580743559202	4580743559219	4580743559226	4580743559233	4580743559240	4580743559257	4580743559264	4580743559288
16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本
15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可
13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月

							
氷みつペン 青りんご	氷みつペン ピーチ	氷みつペン グレープ	氷みつペン コーラ	オーロラパウダー シルバーホワイト	オーロラパウダー ベルベットピンク	オーロラパウダー ベルベットブルー	オーロラパウダー ベルベットゴールド
4580743559295	4580743559301	4580743559318	4580743559325	4580743559479	4580743559486	4580743559493	4580743559509
16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本	16 g × 50 本	10g	10g	10g	10g
15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	15 ※混載可	10※混載可	10※混載可	10※混載可	10※混載可
13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	36 ヶ月	36 ヶ月	36 ヶ月	36 ヶ月

							
オーロラパウダー (スプレータイプ) シルバーホワイト	クラフトシュガー ミニハートレッド	クラフトシュガー ミニハートピンク	クラフトシュガー スラントハートブルー	クラフトシュガー ミニスターイエロー	クラフトシュガー クマ ブラウン	アラザン シルバー 3mm	アラザン イエローゴールド 3mm
4580743559646	4580743559851	4580743559868	4580743559875	4580743559882	4580743559899	4580743559103	4580743559110
140ml	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g
12	20	20	20	20	20	30	30
12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月

							
クランチ L チョコ	クランチ L キャラメル	クランチ L ストロベリー	クランチ L 抹茶	バタークッキー ベース	ブラックココア ビスケット	フィアンティーヌ XL	米粉の フィアンティーヌ
4580743559714	4580743559721	4580743559738	4580743559745	4580743559080	4580743559073	4580743559608	4580743559615
300g	300g	300g	300g	300g	300g	100g	100g
40	40	40	40	40	40	30	30
6 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	10 ヶ月	10 ヶ月	12 ヶ月	6 ヶ月

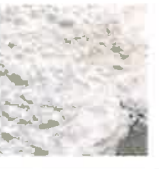
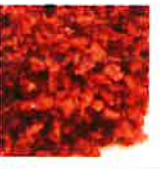
							
燻製ナッツ 4 種ミックス	メープルくるみ	焦がしキャラメル アーモンド	塩キャラメル カシューナッツ	ローストピスタチオ ダイス 8 割	パフチョコ スイート	パフチョコ ストロベリー	パフチョコ ホワイト
4580743559523	4580743559752	4580743559769	4580743559776	4580743559585	4580743559530	4580743559547	4580743559554
200g	200g	200g	200g	100g	100g	100g	100g
20	20	20	20	30	40	40	40
5 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月

※受注生産

※受注生産

※受注生産

※受注生産

							
プチ チョコチップ	プチホワイト チョコチップ	カールズチョコ ダーク	カールズチョコ ミルク	カールズチョコ ホワイト	溶けない ココアパウダー	溶けない 粉砂糖	フリーズドライ イチゴ
4580743559622	4580743559639	4580743559653	4580743559660	4580743559677	4580743559004	4580743559011	4580743559592
100g	100g	100g	100g	100g	40 g × 10 袋	50 g × 10 袋	30 g
20	20	40	40	40	30	30	40
12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	12 ヶ月	13 ヶ月	25 ヶ月	12 ヶ月

				
ジュエリーシュガー 4 色ミックス	チョコレートペン チョコ(速乾性タイプ)	チョコレートペン ホワイト(速乾性タイプ)	チョコレートペン チョコ(ソフトタイプ)	チョコレートペン ホワイト(ソフトタイプ)
4580743559097	4580743559141	4580743559158	4580743559189	4580743559707
100g	12 g × 50 本	12 g × 50 本	9 g × 50 本	13 g × 50 本
20	20	20	25	20
13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	13 ヶ月	12 ヶ月

※写真はイメージです。
※ラインナップは変更する場合があります。