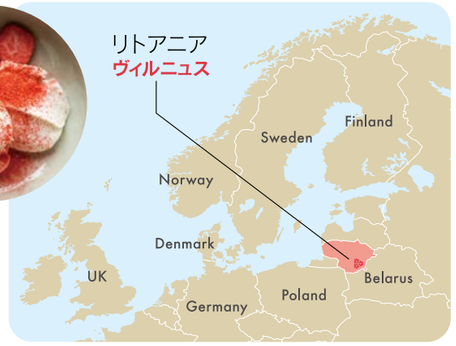
dehidra

| dehidra | ってどんなブランド？

北ヨーロッパ最大規模！ フリーズドライの製造・販売メーカー



dehidraは、HORECA（ホテル/レストラン/カフェ）業界向けにフリーズドライ商品の製造および販売を行う、リトアニアの企業です。

2015年の設立以来、フリーズドライ加工、梱包、販売までを自社で一貫して行うことで、高品質で美味しいフリーズドライ商品を世界中に供給しています。

dehidraのフリーズドライは、下処理不要で長期保存ができ、フルーツを必要な分だけ使えるため、現場の業務効率向上とフードロス削減に貢献します。

日仏商事株式会社 nichifutsu SHOJI CO., LTD.

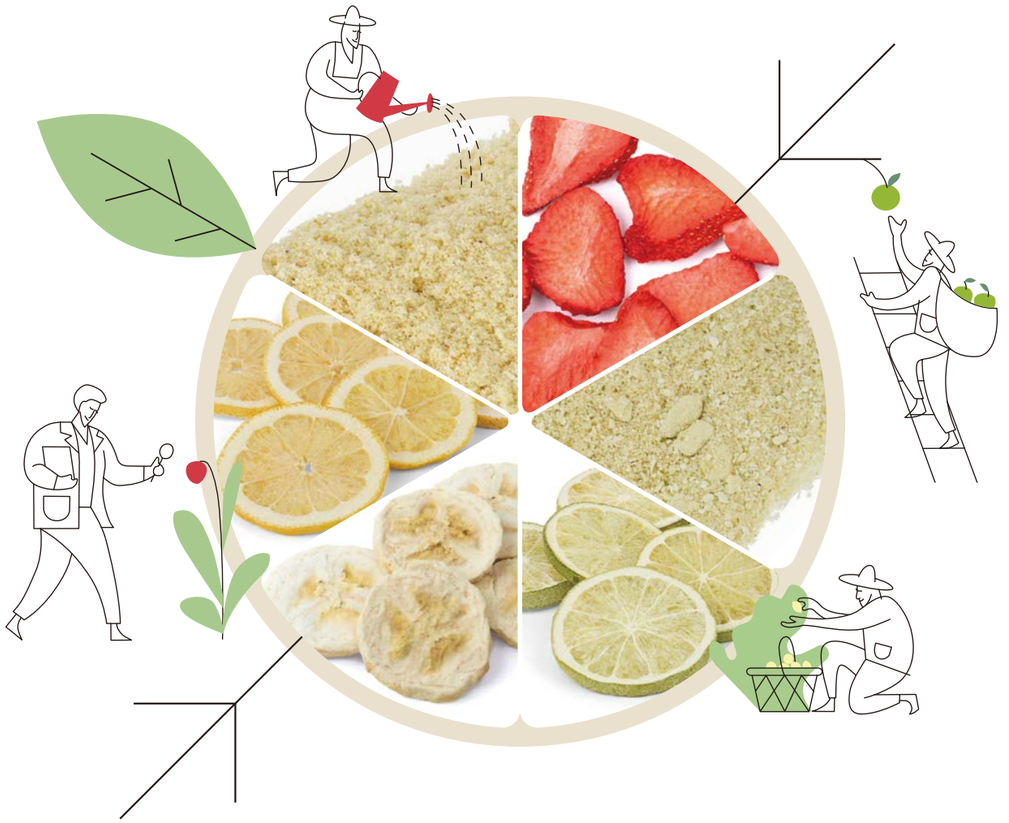
本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通５丁目２-７　TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27　TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目4-48F　TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-1 9F　TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

2026.08

果物本来の色・味・香り

砂糖や添加物フリー

無駄がなく使いやすい



dehidra

Freeze-dried fruits for *all professionals*

| **デヒドラ** | フリーズドライフルーツ |

最高の瞬間で時を止めた、魔法のフルーツ素材

北ヨーロッパから、すべての食のプロフェッショナルへ。
果物本来の色・香り・味わいを手軽にプラスできます。

果実の“おいしい瞬間”を、そのままに。クリエイティビティとロス削減を同時に叶えます。

フリーズドライ レモン

パウダー　100g×24/ctn

スライス(輪切り)　100g(60枚前後)×6/ctn(φ80mm以下／厚さ:5±0.5mm)

賞味期限(未開封) パウダー、スライス共に11ヶ月

フリーズドライ ライム

パウダー　100g×24/ctn

スライス(輪切り)　100g(75枚前後)×6/ctn(φ30～60mm／厚さ:5±0.5mm)

賞味期限(未開封) パウダー、スライス共に11ヶ月

フリーズドライ バナナ

スライス　100g(100枚前後)×10/ctn
(φ20～40mm／厚さ:3～5mm)

賞味期限(未開封) 24ヶ月

フリーズドライ ストロベリー

スライス　100g(150～250枚前後)×6/ctn
(φ20～50mm／厚さ:5～7mm)

賞味期限(未開封) 24ヶ月

- 荷　　姿: 100g アルミパック入り
- 原 産 国: リトアニア
- 保存方法: 25℃以下直射日光を避け、涼しく乾燥した場所に保管。

フリーズドライ製法

フレッシュなフルーツの香りと彩りをそのまま閉じ込めました。

砂糖・保存料無添加

フルーツ100%で、素材本来の美味しさを楽しめます。

フードロスの削減

カットなどの下準備が不要で、必要量だけ使えます。皮も種も無理なく噛み切れます。

様々な用途に利用可能

そのままはもちろん、トッピングやドリンク、スイーツ、パン、料理まで幅広く活躍できます。

※原料のフルーツは農産物のため個体差があり、サイズ・厚さ・枚数にばらつきが生じる場合がございます。※数値はすべて参考値(おおよその目安)となります。※移り香にご注意ください。※開封後は乾燥剤を入れて、お早めにご使用ください。※商品の規格・包装形態などは、メーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。