N&F

エヌアンドエフ

ペストリーモールド
ベーキングシート

Moules et toiles de Cuisson pour les professionnels.

Des produits en silicone de la plus haute qualité,
développés par Nichifutsu Shoji, fort de sa connaissance
approfondie des besoins et des exigences des professionnels.

プロの現場とニーズを知り尽くした
日仏商事がお届けする、最高品質のシリコン製品





Dans le respect des traditions européennes

ヨーロッパの伝統を受け継いで—

長年、世界中の一流パティシエ達が愛用する製菓器具を取り扱い、
プロフェッショナルの現場も知り尽くした日仏商事。
このたび「N&F ペストリーモールド」「N&F ベーキングシート」として、
自らの知見を生かしたオリジナルシリコン製品をリリースすることになりました。

製品の使い方

1. 焼成と冷凍



- □ すべての製菓・製パン用オーブンで使用することが可能です（直火不可）。
- □ **－40℃～＋240℃**まで使用可能です。
- □ 金属型使用時より温度を10℃程下げて、少し長めに焼くと焼きムラを防ぐことができます。

空気の対流をよくするために、パンチング天板やグリルを使用することをおすすめします。
焼成後はすぐに型から生地を取り外す方が好ましいのですが、ジェノワーズ生地やダッコワーズ生地等のやわらかい生地の場合は、室温まで冷ましてから型から外すときれいに取れます。

2. 洗浄方法



初めてご使用になる前に、必ず洗浄してください。洗浄機をお使いいただけるほか、手洗いの場合は、柔らかいスポンジを使い、油分を洗い落としてください。油分が型に残り、蓄積することで製品の寿命が短くなります。洗剤は中性洗剤（pH5～10）を使うことで、シリコンへのダメージを防ぎます。洗浄後は水気を拭き取り、乾燥させてください。



Point1 | 繰り返し使える、高い耐久性

適度な厚みのシリコンと
グラスファイバー採用で、
高温にも低温にも
強い耐久性を発揮。

ユーザー様の声を反映し、
商品の傷みやすい箇所を
特に補強。品質向上の
努力を惜しみません。

Point2 | 優れた熱伝導性と剥離性で効率アップ

グラスファイバーの力で
焼きムラや焦げのリスクが低く、
均一で安定した焼成を実現。

焼成前の離型油や、
凍結しているムースを外す際の
バーナーは不要。
型からきれいに取り出せます。

Point3 | 安全でお手入れも簡単

製品使用後は
中性洗剤と柔らかいスポンジで
サッと洗って乾かすだけの
簡単お手入れ。洗浄機も使用可能。

ISO9001取得。NSF/ANSI規格2
(食品機器) 適合。食品向けの
安全性を、グローバル基準で
満たしたシリコン製品です。

※洗浄機をご使用の場合、洗剤濃度は150～400ppm、水温は約24℃を推奨いたします。
レストランや家庭などでご使用される場合は、食品用洗剤をご利用ください。

3. 生地の充填



生地を充填する前に、製品をグリルや天板にのせるようにしてください。オーブンに入れる時や冷凍庫に入れる時の移動がスムーズになります。
また型剥がれの悪化を防ぐため、製品の空焼きは避けてください。基本的には、油はひかずに生地を充填してください。

4. 型抜き



完成した製品は、型を押しながら簡単に抜くことができます。ナイフ等の刃物は絶対に使用しないでください。

5. 保管方法

ペストリーモールドは、逆さまにした状態で重ねて保管してください。通常の型で6枚まで重ねられますが、高さ4cm以上の型は、変形を防ぐために2枚までにしてください。

Moules en silicone





N&F
エヌアンドエフ
ペストリーモールド



EVD 029 F
マドレーヌ
MADELEINES

取数	容量	サイズ
40取	30ml	80×47mm×H17mm

●600×400mm

旧DemarleFP1511と互換性あり

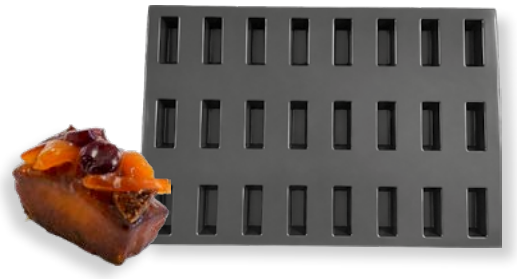


EVD 007 F
ハート
CŒURS

取数	容量	サイズ
24取	90ml	上部 66mm 下部 62mm ×H35mm

●600×400mm

旧DemarleFP1340と互換性あり



EVD 1532 F
プティケーキ
PETITS CAKES

取数	容量	サイズ
24取	55ml	上部 80×30mm 下部 60×25mm ×H30mm

●600×400mm

旧DemarleFP1532と互換性あり



EVD 1536 6
フィナンシェ(長方形)
FINANCIERS

取数	容量	サイズ
30取	40ml	上部 85×44mm 下部 76×34mm ×H15mm

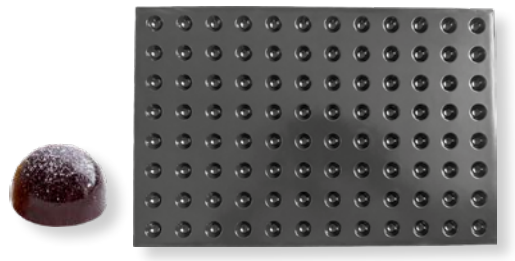
●500×400mm

旧DemarleFP1536と互換性あり

F フレンチサイズ(600×400mm)　6 6取対応サイズ(500×400mm)





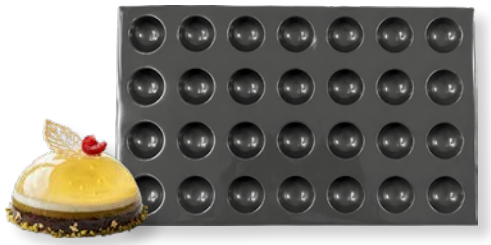


EVD 1977 F
プティフール（半球）
PETITS FOURS

取数	容量	サイズ
96取	5ml	φ25mm×H15mm

●600×400mm

旧DemarleFP1977と互換性あり

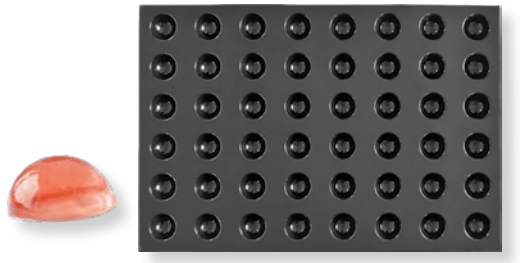


EVD 1896 F
プティガトー（半球）
PETITS GATEAUX

取数	容量	サイズ
28取	50ml	φ60mm×H30mm

●600×400mm

旧DemarleFP1896と互換性あり



EVD 1489 F
プティガトー（半球）
PETITS GATEAUX

取数	容量	サイズ
48取	20ml	φ40mm×H20mm

●600×400mm

旧DemarleFP1489と互換性あり



EVD 004 F
プティガトー（半球）
PETITS GATEAUX

取数	容量	サイズ
24取	120ml	φ70mm×H40mm

●600×400mm

旧DemarleFP1268と互換性あり







EVD 026 F

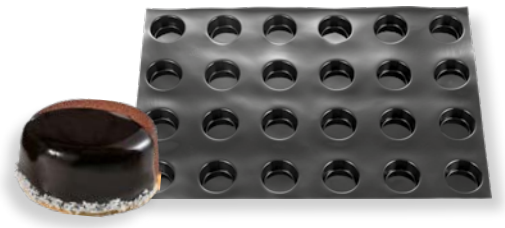
バヴァロワ（円柱）

BAVAROIS

取数	容量	サイズ
24取	90ml	上部φ63mm 下部φ55mm ×H35mm

●600×400mm

旧DemarleFP1269と互換性あり



EVD 002 F

バヴァロワ（円柱）

BAVAROIS

取数	容量	サイズ
24取	70ml	上部φ63mm 下部φ55mm ×H25mm

●600×400mm

旧DemarleFP2269と互換性あり



EVD 2266 F

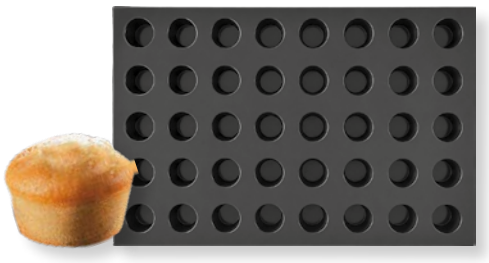
プティフール（円）

PETITS FOURS

取数	容量	サイズ
48取	25ml	上部 φ40mm 下部 φ35mm ×H20mm

●600×400mm

旧DemarleFP2266と互換性あり



EVD 1031 F

ミニマフィン（円）

MINI-MUFFINS

取数	容量	サイズ
40取	45ml	上部 φ50mm 下部 φ40mm ×H30mm

●600×400mm

旧DemarleFP1031と互換性あり

F フレンチサイズ（600×400mm） 6 6取対応サイズ（500×400mm）

Toiles de cuisson en silicone



エヌアンドエフ
ベーキングシート



N&F Mat 6取
490×340mm

N&F Mat 8取
380×290mm

N&F Mat フレンチ
585×385mm

シリコン製のベーキングシートです。焼き菓子にはもちろん、飴細工にも最適です。

旧Demarleシルパットと互換性あり



N&F Mesh 6取
490×340mm

N&F Mesh 8取
380×290mm

N&F Mesh フレンチ
585×385mm

メッシュ状シリコン製ベーキングシート。下から空気と油分が抜けるため、底面にきれいな焼き色が付き、サクッと仕上ります。タルト仕込み時のピケや重石も不要。

旧Demarleシルパンと互換性あり



N&F Mat
ホテルパン1/1サイズ
470×270mm

N&F Mesh
ホテルパン1/1サイズ
470×270mm

ホテルパン1/1サイズにぴったり収まるシルパットとシルパン。ベーキングシートとしてはもちろん、蒸し物のふたや作業中のすべり止めなど1枚で3役こなせる上、繰り返し使えます。スチームコンベクションオーブンをお使いの、忙しい現場におすすめのアイテムです。

旧Demarleホテルパンサイズと互換性あり



N&F Mat 家庭用
295×205mm
350×300mm

N&F Mesh 家庭用
290×210mm
350×300mm

旧Demarle家庭用製品と互換性あり

エヌアンドエフ

ペストリーモールド
ベーキングシート

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

2026.10