

くちどけもちこの

和風チーズフォンデュ ~豆乳出汁仕立て~



yummy!

お餅のような味わいを活かすには、和風の食材と合わせるのがおすすめです。
定番のチーズフォンデュも、鰹出汁と豆乳で仕上げることで、もち米の甘さをより感じられるメニューになります。

くちどけもちこ

:国産もち米粉使用

もち米粉を使用しているため、通常の米粉パンとは一味違う、**独特の甘みとモチモチ感**が楽しめます。

:独自の技術でパンの形に

通常の製法ではパンの形を保てないほど、**たっぷりのもち米粉**を配合しています。

:生・トースト 2つの味わい

焼かずに食べると**モチモチのお団子**のよう、トーストすると**香ばしい焼き餅**のよう。2つの楽しみ方ができます。

甘熟
窯出しパン



新感覚!小倉トーストにも!



製品情報 商品名:くちどけもちこ 入り数:16本(1本×16袋)賞味期限:製造日より120日 保存方法:-18度以下で保存してください
原材料:小麦粉、もち米粉、ハチミツ、マーガリン、脱脂粉乳、イースト、食塩 アレルギー:小麦、乳、大豆

...ナチュラルシリーズとは...

Natural

- 「お母さんが子どもに食べさせたいパン」をイメージし、原材料にこだわり作っています。
- 食の未来をつくるために、おいしさや安全性だけでなく、農家さんとの繋がりや、素材本来の味を生かすことを大切にしています。

サンプルお問い合わせ。

pan@eirakudo.jp