

甘熟
窯出しパン

ふわりたまご

ポイント① ランニングエッグ使用

愛知県岡崎市のこだわり卵 **ランニングエッグ**をたっぷり使用。こだわりのエサを与え、生後限られた期間の若鶏の卵だけを選んでいるので安心です。

ポイント② まるでスポンジケーキ

ランニングエッグの深いコクと、甘熟窯出しパンならではのしっとり感は、デザートメニューにもぴったり◎洋菓子屋さんのスポンジケーキに負けない口どけです。

ポイント③ かわいい見た目

甘熟窯出しパンの独自の焼き方で、ころんとした形に焼き上げました。ランニングエッグの鮮やかな黄色と、かわいらしい形で、テーブルがパッと華やかになります。



しっとりなめらかな食感なので、スポンジやカステラの代わりに使えます。生クリームやバニラアイスはもちろん、黄桃やオレンジなどのフルーツとも相性抜群です。砂糖控えめなので、食事パンとしてもオススメです。



ふわりたまごのピヨピヨモーニング



ふわりたまごのキラキラフルーツサンド



...ナチュラルシースとは...



- 「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。

お召し上がり方

常温で1.5時間～2時間解凍してください。そのままどしっとり、軽くオープンで温めるとほろほろ食感になります。

製品情報

商品名：ふわりたまご
 入り数：160個（10個×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、卵、乳等を主要原料とする食品、砂糖、脱脂粉乳、ハチミツ、イースト、食塩、麦芽 アレルギー：小麦、卵、乳

サンプルお問い合わせ
 pan@eirakudo.jp