

# Crispy Dog

The most up-to-date information is being sent.

## クリスピードッグ

甘熟  
窯出しパン



### Point1 口に入れる瞬間のおいしさ◎

口に入れる瞬間に鼻にぬける香ばしくて甘い香り。軽くてパリパリの皮。口に入れた瞬間のおいしさが格別です。

### Point2 しっかり小麦味

小麦の味がしっかりと濃く、ほのかな酸味があります。太めのソーセージを挟んでも、パンの味がしっかり生きます。

### Point3 みずみずしい口どけ

外のパリパリ感に対して、中はみずみずしいほどにしっとり。レタスやケチャップがなくても、口の中でさっと溶けていきます。

商品名：クリスピードッグ サイズ：長167×幅60×高50 入り数：6本×14袋 賞味期限：製造日から120日（冷凍）  
原材料名：小麦粉、ラード、砂糖、麦芽、ルヴァン粉末、食塩、イースト、小麦モルト、酸化防止剤（V.C、V.E）、V.C アレルギー：小麦

### クリスピーホットドッグ

◀70gくらいの大き目のソーセージを挟んでも、パンの味がしっかり感じられ、バランスが抜群です。

みずみずしくちどけが良いパンなので、キャベツはざく切りにして歯ごたえをプラス。あえてケチャップなしで勝負するメニューに。



### たっぷりレタスのエビチリオープンドッグ

▶特性エビフィリングをぬって、フライパンでこんがり焼くことでサクサク感が引き立ちます。たっぷりのレタスを乗せれば、インパクト抜群のオープンドッグに。スイートチリソースを添えても◎



常温で1時間ほどで、約8割の解凍状態になります。  
先にカットしてから、予熱したトースターで1分～1分半トーストしてください。  
パンに軽く霧吹きすると、より軽い焼き上がりになります。  
（オープンの場合は200度で3～4分）

・キャンセルお問い合わせ・

pan@eirakudo.jp