

5~6人分の  
サンドイッチが作れる  
大きなサイズ



業務用冷凍パン  
甘熟窯出しパン

# リッチフォカッチャ

大きなサイズなので、いろいろなカットのしかたで  
朝から晩まで様々なメニューに使えます！

- ・ふかふか食感とオリーブオイルの香りで贅沢な仕上がり。
- ・小麦の甘みと程よい塩味でお料理との相性も抜群。
- ・解凍やカットがしやすいサイズになりました。

自由切って  
広がるメニュー



約16cm 約36cm

朝から晩まで様々なメニューに使えるので  
ロスになりにくい！

- ・1枚丸ごとパーティーメニューのピザに
- ・8等分してモーニングのトーストに
- ・厚さを活かしてランチメニューのサンドイッチに
- ・5cm角にカットしてパスタの付け合わせに

ホテル・フライダルの人気商品が  
甘熟窯出しパンになって再登場



※リッチフォカッチャ使用メニュー

### 【温泉卵とサーモンのピザサラダ】

野菜との相性の良さをいかして、ピザとサラダが合体した  
新しいメニューに。大きなカットで作れば、みんなで取り  
分けるパーティーメニューにもオススメ◎

1. リッチフォカッチャを3等分にカット
2. 炒めたサーモン・パプリカ・玉ねぎ・チーズをのせてトースト
3. カットしたレタスの上に乗せて、温泉卵をトッピング
4. シーザードレッシングとパルメザンチーズをかける



※リッチフォカッチャ使用メニュー

### 【生ハムとクリームチーズのロングサンドイッチ】

なが〜く使えば、お店の看板メニューになるような  
インパクトあるサンドイッチが簡単に作れます。オリーブ  
オイルがきいているので、シンプルな具材でおいしい◎

1. リッチフォカッチャを縦に長く4等分にカット
2. 真ん中に切り込みを入れ、ガーリックマヨをぬる
3. 生ハム・クリームチーズ・ルッコラを挟む

キャンセルお問い合わせ。

《リッチフォカッチャ》 サイズ:長361×幅160×高53 ロット:1袋(1枚) アレルギー:小麦 賞味期限:製造日から120日(冷凍)  
原材料名:小麦粉・オリーブオイル・砂糖・食塩・イースト・乳化剤・V.C

pan@eirakudo.jp