## リュスティック

フランス語で「田舎風」という意味の素朴で味わい深いパン。外の皮がパリッと 香ばしいのが特徴です。プレーン・グレイン・チーズの3種類の味わい。幅広く 使えるプチサイズで登場です。

## 

小麦粉を、一定の温度で長時間コトコト 煮込んで作る、永楽堂独自の「パンの種」。 酵素の力で小麦本来の甘味が引き出され、 砂糖を入れなくても、自然の甘味を十分に 楽しむことができます。

素朴で少し不ぞろいな見た目がおいしい 食感の秘密です。生地に余計なストレスを かけない成形方法にすることで、外はパリッ と薄く、中は小麦の香りをしっかり閉じ込めた ふんわり軽やかな食感になります。

## ·--・ リベイクしてさらにおいしく

常温で1.5時間~2時間ほどで解凍でき ます。解凍後、予熱したトースターやオーブン で軽く温めると、よりパリッとしたリュス ティックらしいおいしさがお楽しみいた だけます。



シンプルなプレーンタイプのリュスティック。表面にスイス産バターを染み込ませ、香り 豊かに焼き上げました。さらに、粒感のある粗びきのセモリナ粉をまぶし、見た目も食感 も楽しいパンに仕上げました。

リベイクするとふわっと香るバターの香りが朝食にぴったりです。ベーコンや目玉焼き との相性も抜群。ホテルの朝食ブッフェやカフェのモーニングセットに取り入れれば、 パン好きもうなる特別な朝食メニューに。

品名:リュスティックプレーン 重量:29g 原材料名:小麦粉(国内製造)、純製ラード、乳等を 



亜麻仁・サンフラワーシード・パンプキンシードの3種の穀物を練り込みました。3種の 穀物は、パンの種を仕込む段階から小麦と一緒に時間をかけて煮込まれているので、 口あたりが良く、香りやうまみがしっかり引き出されています。

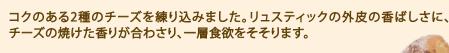
ランチに -

亜麻仁をはじめとし、健康志向の方にも喜ばれる穀物がたっぷり入っているので、 ランチセットに付ければヘルシーな印象に。素朴な味わいのリュスティックなので、お 料理のソースやパスタソースとも幅広く合います。



品名:リュスティック グレイン 重量:29g 原材料名:小麦粉(国内製造)、純製ラード、砂糖、 粉末麦芽、アマニ、ひまわりの種、かばちやの増、ルヴァン粉末、食塩、ハシ酵母、醗酵種(小麦粉、小麦麦芽粉)、麦芽エキス(大麦、とうもろこし)/増粘剤(アルギン酸)、酸化防止剤(V.C)、V.C、(一部に小麦を含む) アレルゲン:小麦 内容量:10個 賞味期限:製造日より120日 内容量:10個 賞味期限:製造日より120日 保存方法:-18℃以下で保存してください【冷凍】





ディナーに -

こんがり焼けたチーズの濃厚な味わいは、煮込み料理と相性抜群です。ビーフ シチューや煮込みハンバーグなど、しっかりした味付けのコクのある料理と 合わせてお楽しみください。ワインのお供にも最適です。

品名:リュスティック チーズ 重量:29g 原材料名:小麦粉(国内製造)、ナチュラル 品名・パスケイツケート 単単・29g 原材料名・小支材(国内製造)、アテュノル チーズ、純製ラード、砂糖、粉末麦芽、ルヴァン粉末、食塩、パン酵母、醗酵種 (小麦粉、小麦麦芽粉)、麦芽エキス(大麦、とうもろこし)/セルロース、増粘剤 (アルギン酸)、酸化防止剤(V. C)、V. C、カロテン、(一部に小麦・乳成分を含む) アレルゲン:小麦、乳 内容量:10個 賞味期限:製造日より120日 保存方法: -18℃以下で保存してください【冷凍】



pan@eirakudo.ip

4



水樂

株式会社永楽堂 〒467-0853 愛知県名古屋市瑞穂区内浜町 20-1 Tel.052-824-1671 Fax.052-824-6787 URL.http://www.eirakudo.jp

