

# 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。

## 手間暇かけて引き出す小麦の甘味

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。

## 食感の秘密は素朴な形

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。



### プレーン

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。

#### 朝食に

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、乳等を主要原料とする食品(醗酵バター、植物油脂、バターミルク)、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)/増粘剤(アルギン酸)、酸化防止剤(V. C)、V. C、(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】



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、かぼちゃの種、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)/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 保存方法:-18℃以下で保存してください【冷凍】

### グレイン



### チーズ



コクのある2種のチーズを練り込みました。リュスティックの外皮の香ばしさに、チーズの焼けた香りが合ったり、一層食欲をそそります。

#### 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】



サンプルお問い合わせ。  
pan@eirakudo.jp