

人気急上昇中！

くちどけもちこ

これはパン？お餅？

米粉ではなく“もち米粉”を配合することで、パンでもお餅でもない独特の新しい食感を実現した食パン。大好評にお応えして、スライスなしの状態でも販売開始です。自分で好きな厚みにカットできるので、さらにメニューの幅が広がります。思いきり厚切りにしてもちもち感をお楽しみください。

*12枚(28mm)にスライスした状態のものも販売しております。



最上級の新食感
お好きな厚みにカットしてご使用ください

内容量:16本(2斤×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
原材料名:小麦粉、もち米粉、ハチミツ、マーガリン、脱脂粉乳、イースト、食塩 アレルギー:小麦、乳、大豆

くちどけもちこの厚切りを活かしたメニュー



【もちもち肉みそベジトースト】

材料

くちどけもちこ	1/6個
じゃがチーズソース	75g
肉みそ	100g
バター	5g
くるみ(細かく碎く)	4粒
アスパラガス(茹である)	適量
にんじん(茹である)	適量
パプリカ	適量
ブロッコリースプラウト	適量

フィリング

【じゃがチーズソース】

じゃがいも 200g/材料A[とろけるチーズ 100g/牛乳 50ml/塩 ひとつまみ]/材料B[有塩バター 10g/にんにく(すりおろし) 1片]

- ①じゃがいもを茹でてペースト状にし、材料Aを加えてチーズが完全に溶けるまで弱火で混ぜる。
- ②小鍋に材料Bを入れ、にんにくの香りが出るまで弱火で炒める。
- ③①②を合わせて粘り気が出るまで加熱しながら混ぜる。

【肉みそ】

豚ひき肉 100g/玉ねぎ 1個(約135g)/水 80g/材料A[砂糖 20g/味噌 30g/ケチャップ 10g/水 22g]

- ①玉ねぎを炒めて透明になったらひき肉を入れる。
- ②肉に火が通ったら、材料Aを加えて煮詰める。

【きなことココナッツのミルククリームトースト】

材料

くちどけもちこ	1/8個
バニラアイスクリーム	58g
バター	5g
ミルククリーム	20g
みたらしのたれ	6g
雑あられ	10粒

フィリング

【ミルククリーム】

ココナツミルク 50g/牛乳 50ml/生クリーム 135ml/砂糖 30g/きなこ 32g

- ①生クリームと砂糖をボウルに入れ、ツノが立つまで泡立てる
- ②ココナツミルク・牛乳・きなこを混ぜておき、①と合わせて均一になるまで混ぜる

【みたらしのたれ】

砂糖 36g/醤油 80g/片栗粉 23g/水 200ml

- ①水200mlの中から少量を取り出し、片栗粉を溶かしておく。
- ②残りの水と砂糖、醤油を鍋で沸騰させる。
- ③火を弱めて①を加え、とろみが出たら完成。



サンプルお問合せ

pan@eirakudo.jp



永樂堂

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>



公式 Instagram
@eirakudo_pan