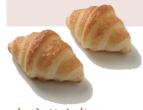


ふわりたまこ

自然のえさで育った若鶏の卵だけを使用。 コクのある卵とフレッシュバターでリッチな 味わいに。お食事にもスイーツにも。

- ・サイズ:直径70×高45
- ・アレルギー:小麦、卵、乳
- ・賞味期限:製造日から120日
- ・ロット:10個/160個



あやひかりの ミニクロワッサン

三重県産小麦「あやひかり」を配合したミニ クロワッサン。外はパリッと、中はしっとりなのに

- ・サイズ:長113×幅62×高48 ・アレルギー:小麦、乳、卵、大豆
- ・賞味期限:製造日から120日
- ・ロット:10個/140個

【ドッグ・バンズ】



白いコッペパン

白くふんわり焼き上げたコッペパン。ほんのり 甘く、ホイップやフルーツとの相性抜群です。 プレスしながら焼けば、おいしいパニーノにも

- ・サイズ:長174×幅67×高41
- ・アレルギー:小麦、乳、大豆
- ・賞味期限:製造日から120日
- ・ロット:5本/80本







こむぎバンズ

三重県産小麦「あやひかり」を配合したバンズ パン。バターの風味豊かな、もっちりタイプ です。お肉より後に残らないくちどけが抜群。

- ・サイズ:直径96×高61
- ・アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
- ・賞味期限:製造日から120日
- ・ロット:6個/72個



クリスピードッグ

外側はサクサク、中はみずみずしいほどに しっとり。ほおばる瞬間の小麦の香りが人気 の秘密。

・サイズ:長167×幅60×高50

- ・アレルギー:小麦
- ・賞味期限:製造日から120日
- ・ロット:6本/84本

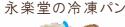


ムラがある食感



外側がふにゃふにゃ

真空で焼き上げふっくら口どけの良い食感





軽くて口どけが良い 外はパリッと

中はパサパサ 中はみずみずしい

気圧を下げて真空に近づけ、冷やしながら焼き上げる特殊製法。 普通では沈んでしまうパンも、下側までふっくら仕上がります。 内層も均一に膨らみ、食感が良く口どけなめらか。また、普通 では外へ外へと抜けていってしまう水分が、内へ内へと移動する ようになるので、外はパリッと中はみずみずしいほどにしっとりです。

株式会社永楽堂 **〒**467-0853 愛知県名古屋市瑞穂区

内浜町 20-1

公式 Web サイト http://www.eirakudo.jp @eirakudo_pan



デンプン

小麦に含まれる



じつくり熟成 分解





小さな分子が連なって、 鎖のようになっている。 甘くない



デンプンが

糖になる

甘味を感じる

酵素の力で小麦本来の自然の甘味を引き出す

パンの生地を手間ひまかけてじつくり熟成さ せることで、酵素が小麦のデンプンを分解 し、たくさんの糖ができます。お砂糖とは 違う、小麦本来の深い甘みが楽しめます。

└○ ✓ 熟成中:酵素を加えて熱しています

サンプル・お問合せ







・常温解凍だけでもおいしい

常温に1~2時間置いておくと解凍できます。 キッチンの中などの温かい場所でOKです。

・温めて窯出し直後のおいしさを再現

解凍したパンを、1000w前後のトースターで 1分半~2分温めてください。



・おいしく便利な冷凍パン。

- ・本格的な味を簡単なオペレーションで提供可能。
- ・トースターだけで窯出し直後のおいしさを再現。
- ・常温解凍だけでもしっとり美味しい。
- ・食材ロスの削減にも貢献。
- ・幅広いメニュー提案。

【お召し上がり方】

こだわりの製法で小麦本来のおいしさを最大限に引き出しました

解凍するだけ焼き立ての味をそのままお店で提供できる

外はパリッと軽く、中はみずみずしいほどにしっとり

【選べる購入ロット】

業務用パン卸メーカー

パンで幸せのお手伝い。 ——

喫茶文化を支えて半世紀。 喫茶文化の中心地名古屋から 今、新しい冷凍パンを全国にお届けいたします。 喫茶店・カフェ・ホテル・ブライダルさまざまなシーンに。

・ケース単位でまとめてお得に購入

ホテル・ブライダルなど、まとまった数をご使用の お客様にぴったりです。

・袋単位で少しずつ購入

個人店さんなど、いろいろな商品を少しずつ使い たいお客様にぴったりです。

ロットの見方

ロット:14個/224個

袋 ケース

【食パン】

・スライスなし くちどけもちこ ・12枚スライス

国産もち米粉を使用。独自の製法で、米粉パンとは 違う、独自の食感を実現。もち米の甘い香りが 楽しめます。

・サイズ:長355×幅90×高98 ・アレルギー:小麦、乳、大豆 •賞味期限:製造日から120日 ・ロット:1本/16本

喫茶店・カフェで50年もの間愛用されている

工場でスライスし、1斤分ずつ包装して冷凍しています。

・サイズ:長117×幅110×高130 ・アレルギー:小麦、乳、大豆

・ロット:1袋/9袋

飽きの来ないシンプルな味わいです。焼けたその日のうちに

実力ある角食パン

・賞味期限:製造日から90日



サンドイッチのためのバゲット。盛り付けた時の かわいさにもこだわった、程よいサイズのパン。 野菜との相性抜群。

・サイズ:長355×幅90×高90 ・アレルギー:小麦 ・賞味期限:製造日から120日 ・ロット:1本/16本

・サイズ:長167×幅60×高50 ・アレルギー:小麦

・賞味期限:製造日から120日 ・ロット:1本/16本

プチプチ食感。



リュスティック プレーン

【プチパン】

・重量:29g ・アレルギー:小麦、乳 ・賞味期限:製造日から120日 ・ロット:10個/150個

も食感も楽しいパンに仕上げました。

シンプルなプレーンタイプのリュスティック。表面にバター 入りマーガリンを染み込ませ、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

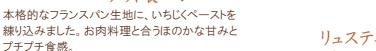


リュスティック グレイン

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んでいるので、 口あたりが良く、香りやうまみもしっかり引き出されています。

・重量:29g ・アレルギー:小麦 ・賞味期限:製造日から120日 ・ロット:10個/150個





•24枚スライス

いちじくの (14mm)

バゲット食パン

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わさり、一層 食欲をそそります。

・賞味期限:製造日から120日 ・ロット:10個/150個

・重量:29g ・アレルギー:小麦、乳





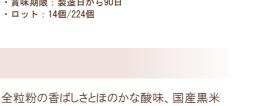
ブール

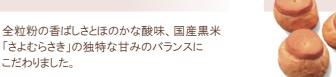
九州産小麦「ミナミノチカラ」配合。お料理を 引き立てるシンプルな味わいで、ファーストパン

九州小麦の

にオススメ。

- サイズ:直径64×高43
- ・アレルギー:小麦
- ・賞味期限:製造日から90日
- ・ロット:14個/224個





シャンピニオン

リ・ネージュ

・ペイン

本格的なフランスパンを食べやすく軽い食感に。 カサの部分と本体部分の食感の違いを楽しめる かわいいキノコ型。

2種類の米粉を配合しバランスの良い甘みに。

ソフトでもっちりした食感と、まっしろな見た目が

・サイズ:直径65×高55

女性に喜ばれます。

・サイズ:直径70×高32

・ロット:12個/192個

アレルギー:小麦、卵、乳、ごま

・賞味期限:製造日から120日

- アレルギー:小麦、乳、大豆 ・賞味期限:製造日から120日
- ・ロット:14個/196個

【バゲット・フォカッチャ】



ベストブレッド

4枚(28mm)/8枚(14mm)

サルーバゲット

バランスのよい気泡が空いた内層は、オイルが程よくなじみ アヒージョにぴったりです。酵素と乳酸菌のちからでじつくり うまみを引き出され、「お酒も食事も止まらなくなるおいしさ」と 好評です。

・サイズ:長345×幅71×高60 ・アレルギー:小麦 ・賞味期限:製造日から120日 ・ロット:2本/20本



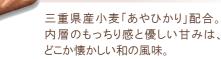
リッチフォカッチャ

あやひかりの

バゲット

ピザに最適のふっくらフォカッチャです。カットのしかた次第で、 パーティーメニューから1人前のランチメニューまで幅広い メニューに。もちろんお通しにも。

- ・サイズ: 長361×幅160×高53 ・アレルギー: 小麦 ・賞味期限:製造日から120日 ・ロット:1枚/12枚



- ・サイズ: 長510×幅70×高50
- ・アレルギー:小麦
- ・賞味期限:製造日から90日
- ・ロット:1本/15本



ヴァン・ノア・レザン

レーズンとクルミがたっぷりの、赤ワインで 仕込んだパン。リベイクなしでも楽しめる ソフトな口あたり。

- ・サイズ:長260×幅85×高60
- アレルギー:小麦・乳・くるみ・りんご・オレンジ ・賞味期限:製造日から90日
- ・ロット:4本/16本



ブール

- ・アレルギー:小麦 ・賞味期限:製造日から90日
- ・ロット:15個/240個



• サイズ:直径63×高42