



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。

ふわりたまご

- ・サイズ:直径70×高45
- ・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:10個/160個

【ドッグ・パンズ】



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早変わり。

- ・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



こむぎパンズ

三重県産小麦「あやひかり」を配合したパンズパン。バター風味豊かな、もちりタイプです。お肉より後に残らないくどけが抜群。

- ・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



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ほろほろ。

- ・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



クリスピードッグ

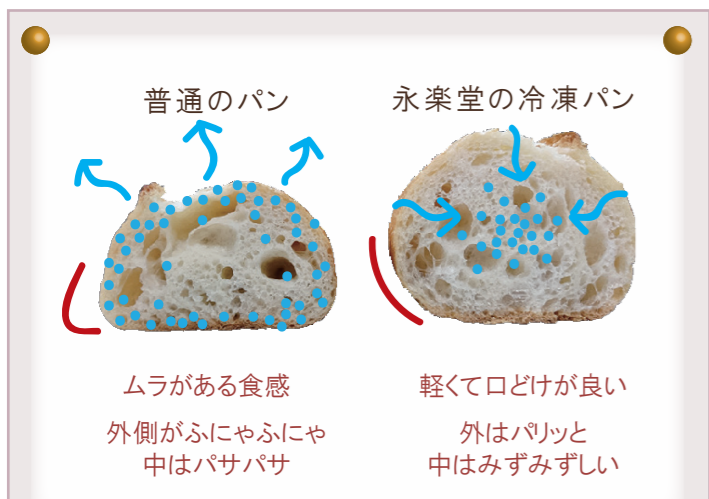
外側はサクサク、中はみずみずしいほどにしっとり。ほおばる瞬間の小麦の香りが人気の秘密。

- ・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



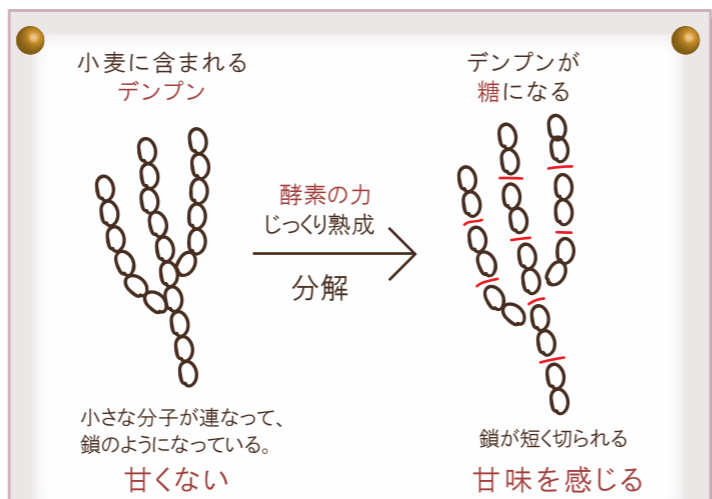
永樂堂
業務用パン卸メーカー

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。



真空で焼き上げふっくら口どけの良い食感

気圧を下げて真空に近づけ、冷やしながらかき上げる特殊製法。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。



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っ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を楽しめます。

熟成中：酵素を加えて熟しています

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

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

- ・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。

株式会社永樂堂
〒467-0853
愛知県名古屋瑞穂区
内浜町 20-1



公式 Web サイト
http://www.eirakudo.jp



公式 Instagram
@eirakudo_pan

サンプル・お問合せ

052-824-1671

pan@eirakudo.jp

【お召上がり方】

- ・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。



【選べる購入ロット】

- ・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】



くちどけもちこ

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



・スライスなし
・12枚スライス
(28mm)

サンドバゲット

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



・スライスなし
・24枚スライス
(14mm)



いちじくのバゲット食パン

本格的なフランスパン生地、いちじくペーストを練り込みました。お肉料理と合うほのかな甘みとプチプチ食感。

・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

・24枚スライス
(14mm)



ベストブレッド 4枚(28mm)/8枚(14mm)

喫茶店・カフェで50年もの間愛用されている
実力ある角食パン

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
工場ですライスし、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
・賞味期限:製造日から90日 ・ロット:1袋/9袋

【バゲット・フォカッチャ】



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っくり
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

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



あやひかりの バゲット

三重県産小麦「あやひかり」配合。
内層のもっちり感と優しい甘みは、
どこか懐かしい和の風味。

・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

【プチパン】



リュスティック 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
も食感も楽しいパンに仕上げました。

・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



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



リュスティック 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り、一層
食欲をそそります。

・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



九州小麦の プール

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
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



リ・ネージュ ・ペイン

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
女性に喜ばれます。

・サイズ:直径70×高32
・アレルギー:小麦、卵、乳、ごま
・賞味期限:製造日から120日
・ロット:12個/192個



さよむらさきの プール

全粒粉の香ばしさとほのかな酸味、国産黒米
「さよむらさき」の独特な甘みのバランスに
こだわりました。

・サイズ:直径63×高42
・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



シャンピニオン

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。

・サイズ:直径65×高55
・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