



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

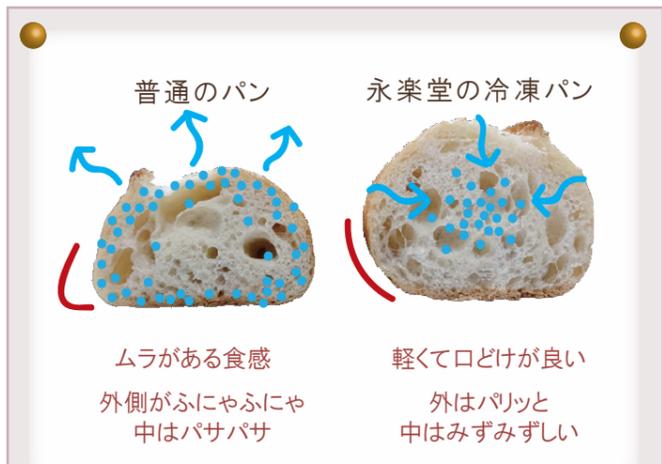
外側はサクサク、中はみずみずしいほどにしっとり。ほおばる瞬間の小麦の香りが人気の秘密。

- ・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



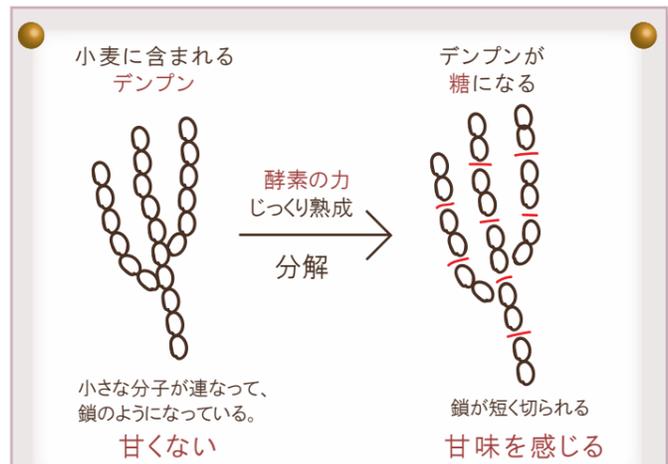
永樂堂
業務用パン卸メーカー

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



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