

# 🍞 生フランスパンmix 発売しました! 🍞

New!



レシピのご提案も可能です!  
詳しくは、担当営業に  
お問合せください。

商品CD / G5448  
商品名 / 生フランスパン MIX  
原材料名 / 小麦粉、砂糖、その他 /  
加工でん粉、増粘剤（グァーガム）、  
イーストフード、乳化剤、酵素、ビタミンC  
（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）  
内容量 / 10kg  
賞味期限 / 製造日より6ヶ月  
保存方法 / 高温多湿、直射日光を避けて常温保存  
開封後は密封して冷暗所で保管

「生フランスパン」ってな〜に?

もっちり・しっとり・ふわふわ・ほんのり甘い、  
多加水のフランスパンのこと。  
クラストが薄くて柔らかく、  
3日後でも焼かずに美味しく食べれるよ!



もっちり・しっとり・ふわふわ



しっとり・ふわふわ・もちもち

この食感を作る為にミックス粉を開発しました!

SNSで  
話題!!

口どけ

サククリ・もちもち

イースト・練乳・油脂  
配合で  
**生フランス**



おすすめ!



サンドイッチ、調理パンのベースに!  
(チーズ・ベーコンと相性抜群)  
大納言・チャンクチョコ等の甘系食材と一緒に!



Check!

動画にて詳しい作り方を  
ご紹介しております。

イースト・練乳・油脂  
グラニュー糖・加糖卵黄  
配合で  
**生ドーナツ**



インスタ映え・売れ筋商品・バリエーション無限大  
冷やして美味しい (夏の売り上げアップ)

イチオシ!



北部九州販売のお勧め食材

F7440 デルタ ピスタチオペースト  
クリームやゼラートに混ぜ込むことで手軽に  
ピスタチオフレーバーの商品を作ることができます。  
POINT① 香料・着色料不使用  
POINT② 殺菌済み  
POINT③ リッチな味わい

イースト・油脂  
配合で  
**トリュフ塩パン**  
**ソフトフランス生地**



SNSで話題!!  
爆売れ中!!



計量簡単! 計量ミスリスク削減!  
ソフトフランス生地・塩パン等に!

北部九州販売のお勧め食材

イチオシ!



G6029 丸菱  
トリュフ・バター風味スプレッド  
イタリア産のひときわ香りが強い、  
サマー黒トリュフを使用してトリュフ・  
バター風味のスプレッドを作りました。  
厳選されたトリュフに乳脂肪  
をたっぷり含んだ良質の油脂を混  
合しています。



動画にて詳しい作り方を  
ご紹介しております。