



ゴールデン メロンビスC-8

Golden Melonbis

黄金に輝く生地にはたっぷりのバターと卵黄を配合。甘く芳ばしい香りと豊かなコクが特長のメロンビス生地です。

ゴールデン メロンビスC-8

Golden Melonbis



Quality Meister System

おいしさと扱いやすさのクオリティに
こだわった素材で、“もっとカンタンに
おいしい”を実現していく仕組みです。

黄金色に輝くりッチタイプのメロンビス生地

製品特長

1. こだわり 素材

丁寧にローストしたバターと贅沢に加えた卵黄は、甘く芳ばしい香りと豊かなコクを演出します。



※写真はイメージです。

2. 高級感を 演出

黄金色に焼き上がる、さっくりとくちどけの良いビス生地は、芳醇な香りをまとった高級感のあるメロンパンに仕上がります。



3. カンタンに おいしいを

ビス生地をパン生地の上にのせて焼くだけで、熟練した技術が必要なリッチタイプのメロンパンを簡単に作ることができます。



国内製造で安心の高品質
MADE IN JAPAN

厳選された材料を使用し、最新の食品衛生管理体制の整った工場
で生産しています。※FSSC22000 認証取得、AIB 国際検査統合基準

製品情報

「簡単便利なワンタッチ」



入目・荷姿：2.88kg(20g×144枚)段ボール

サイズ：直径8cm 厚さ3.6mm

名称：成型クッキー生地

保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)

使用上の注意：ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。

解凍後の生地はお早めにご使用下さい。

生地中に小さな黒点が見られる事がありますが、
焦がしバターによるものです。

製造者：株式会社ホーライ



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

詳細はこちら



R05_02