



フィユタージュ・ トラディション24

Feuilletage Tradition 24

フランス伝統の「アンヴェルセ」製法で
丁寧に作り上げた“サクサク”食感の
シート状パイ生地です。

フィユタージュ・ トラディション24

Feuilletage Tradition 24



Quality Meister System

おい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。

幾重ものほどける層が奏でる軽やかなハーモニー

製品特長

1. こだわり 素材

フランス産小麦粉を100%使用することにより深い味わいと香ばしい風味を生み出します。



※写真はイメージです。

2. サックサク 食感

油脂で生地を包む伝統的な逆折製法ならではの『サクサク』『ハラハラ』ほどける軽やかな食感を実現しました。



3. 選ぶ たのしさ

トッピングやサンドなど、フィリングを変えることで多彩な商品化が可能です。お客様に選ぶ楽しさを提供できます。



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生産しています。 ※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：フィユタージュ・トラディション24
4.8kg(200g×24枚)段ボール

サイズ：20cm×30cm 厚さ3mm

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。

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_07