



# Et chocolat

エトショコラ

---

たっぷりのチョコレートとふんわりメレンゲを  
優しく合わせた、食感がユニークなチョコレート  
風味の絞り生地です。

# Et chocolat

エトショコラ



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。

チョコレートにふんわりメレンゲを合わせた濃厚な生地

製品特長

## 1. こだわり 素材

チョコレートには最高級のクーベル  
チュールを使用\*。ふんわり泡立て  
たメレンゲをやさしく混ぜ合わせ  
ました。

## 2. 食感 いろいろ

生地の絞り方や厚みで『サクサク』  
『ホロホロ』から『 chewy 食感』  
まで好みの食感に焼き上げる  
ことが出来ます。

## 3. 選ぶ たのしさ

生地に絞っても、そのまま焼いて etc  
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。



※写真はイメージです。

\*チョコレート分の19%にクーベルチュールを使用しています。



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 : 2.4kg (300g×8本) 段ボール  
保存方法 : 要冷凍(-18℃以下保存)  
使用上の注意 : 20℃前後に解凍してご使用頂くことをおすすめします。  
ご使用の際は加熱して下さい。  
品質維持の為、解凍後は当日中にご使用下さい。  
製品中に粒状のものがありますがチョコレート由来のものです。  
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

