



# Crumble classic

クランブルクラシック

素材にこだわり、当社独自の製法で丁寧に作り上げた  
高品質な冷凍のクランブル生地です。

自慢のスペシャリテにおいしさをプラスします。

# Crumble classic

クランブルクラシック



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。

深いコクと香ばしい焼き色、プロの技をカンタンに

製品特長

## 1. こだわり 素材

アーモンドの女王と言われるマルコナ種のアーモンドブードル\*とロレーヌ岩塩を使用。クランブルの香ばしさやコクを引き出しました。



\*アーモンドブードルの12%にマルコナ種を使用しています。



※写真はイメージです。

## 2. サクサク 食感

クッキー専用開発した油脂を使用し、口ほぐれの良いサクサク食感を実現しました。



## 3. おいしさを プラス

アーモンドの深いコクと香ばしい焼き色、サクサクとした食感で商品においしさをプラスします。



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。 ※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：3kg(500g×6)段ボール

保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)

使用上の注意：ご使用の際は焼成してお使い下さい。

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



R03\_06