



グルマンクッキー・ アマンド10

Gourmand Cookie Amande 10

「ざっくり、ほろほろ」とした本格的な食感が楽しめる、伝統の製法で作られたアーモンド香るシート状クッキー生地です。

グルマンクッキー・アモンド10

Gourmand Cookie Amande 10



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。

贅沢アーモンドの誘惑、sakuzaku 食感

製品特長

1. こだわり 素材

アーモンドブードル、アーモンドスライスと旨味のあるフランス産小麦*をさっくりざっくり合わせました。



※写真はイメージです。

*小麦粉の70%にフランス産小麦を使用しています。

2. sakuzaku 食感

ヨーロッパの伝統的なクッキーのサクザクとした歯ざわり、ほろほろ崩れる食感が特長です。アーモンドスライスが食感のアクセントです。



3. 選ぶ たのしさ

シート状なのでサイズや成形が自由自在、トッピングやフィリングを変えて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：グルマンクッキー・アモンド10
5.2kg(520g×10枚)段ボール

サイズ：20cm×30cm 厚さ7mm

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