



# フィユタージュ アンヴェルセ 24

## Feuilletage Inverse 24

フランス産小麦粉とバターが織りなす  
ほどけるような食感。フランスの伝統的  
なアンヴェルセ製法で仕上げたシート状  
パイ生地です。

# フィユタージュ アンヴェルセ 24

Feilletage Inverse 24



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。

## オールバターで高級感漂うリッチな味わい

製品特長

### 1. こだわり 素材

フランス産小麦粉の深い味わいと  
旨み、オールバター仕込みならではの  
甘い香りと豊かな風味をお楽しみ  
いただけます。



### 2. サックサク 食感

油脂で生地を包むフランスの伝統  
的なアンヴェルセ（逆折り）製法  
により、『サクサク』『ハラハラ』とした  
ほどける軽やかな食感を実現しました。



### 3. 多彩な 用途

ミルフィーユなどの洋菓子やキッ  
シュなどのセイボリーパイまで、  
様々な商品にお使いになれます。



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：4.2kg(175g×24枚)段ボール  
サイズ：20cm×30cm 厚さ2.7mm  
名称：成型パイ生地  
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。  
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