

MILK BATON

京 KYOTO 都



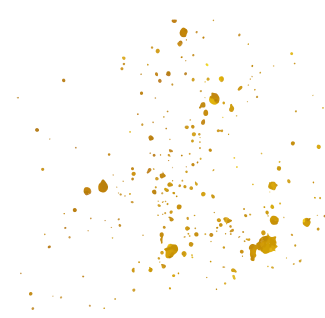
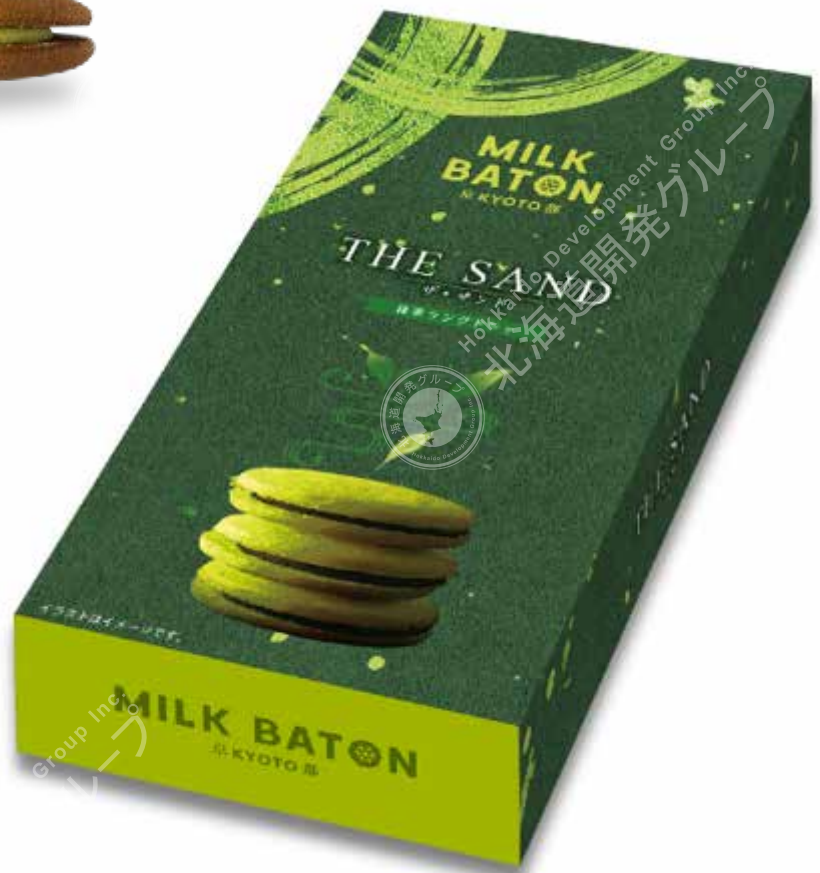


About us

製法のこだわり

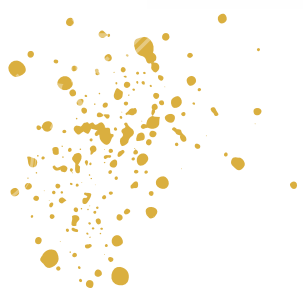
「さっくり、しっとりの秘密はこだわりのレシピから」 当社の「ラングドシャ」のサブレ生地は、さっくりとした食感なのに、どこかしっとり。その秘密は、レシピの卵白の量とメレンゲに泡立てるひと手間にあります。絶妙なバランスで、さっくり、しっとり感を最大限引き出し、軽い食感とほどけるような口どけを実現させることが出来ました。

ザ・サンド (抹茶ラングドシャ)



商品情報：

JAN コード:	4571268665929
商品名称:	ザ・サンド (抹茶ラングドシャ) 6枚入り
原材料:	小麦粉(国内製造)、調整バター(バター、砂糖)、砂糖、卵白、マーガリン、ファットスプレッド(植物油、バター)、ホワイトチョコレート、ショートニング、抹茶、でん粉分解物、洋酒/乳化剤、膨張剤、香料、(一部に小麦、乳成分、卵、大豆を含む)
賞味期限:	100日(常温)
本体サイズ/重量:	縦 215 横 120 高さ 40 mm / 178g
入数/ロット:	12箱 / 4ケース単位
納品方法:	倉入れ (直送可)
リードタイム:	1~3週間程度 ※数量・時期により異なる
保存方法:	常温
生産国:	日本
備考:	包装不可
上代 / 下代:	850円 / 別紙参照 (税抜)





商品特徴：

京都の老舗茶問屋がフランスの伝統菓子にあわせて抹茶を厳選し、贅沢な味わいに仕上げました。サクッと口どけのよい生地に抹茶クリームをサンドした、自然の甘みが後を引く味わいのラングドシャです。

- 北川半兵衛商店の風味や味がより良い高級抹茶を使用しています。
- 通常他の抹茶味の菓子に使用される抹茶香料は使用せず、抹茶だけで香りと味を表現しています。

たっぷりの卵白を泡立てて焼き上げた、サクサク食感のラングドシャ

上質な甘みと苦みを感じる香料不使用の抹茶クリーム

商品画像

Related Products

ザ・抹茶プリン



商品情報：

JAN コード：	4571268665936
商品名称：	ザ・抹茶プリン 4個入
原材料：	油脂加工食品（国内製造）、乳等を主要原料とする食品、砂糖、ホワイトチョコレート、液卵、抹茶 / ゲル化剤（増粘多糖類寒天）、トレハロース、着色料（クロロフィル）、乳化剤、リン酸塩（Na）、香料、酸化防止剤（V.E）、（一部に乳成分、卵、大豆を含む）
賞味期限：	180日（常温）
本体サイズ / 重量：	縦 182 横 202 高さ 34 mm / 452g
入数 / ロット：	12箱 / 4 ケース単位
納品方法：	倉入れ（直送可）
リードタイム：	1～3週間程度 ※数量・時期により異なる
保存方法：	常温
生産国：	日本
備考：	包装不可
上代 / 下代	1,100円 / 別紙参照（税抜）





商品画像

商品特徴：

こだわりの京都産宇治抹茶を使用した抹茶プリンです。とろけるプリンのなめらかな舌触りと、風味豊かな抹茶の味わいが絶妙です。お好みでプリンのおいしさを引き立てる抹茶ソースをかけてお召し上がり下さい。

THANK YOU FOR
YOUR APPRECIATE!



<https://www.hdgroup.jp>



Hokkaido Development Group Inc.
北海道開発グループ