

フローズンドウネットワーク

2020年2月号 冷生地ニュース No.247

毎月ワクワクの新商品や注目の最新情報にアクセス
 ヴィド・フランスのWEBサイトが
 新しくなりました!
ViE DE FRANCE
<https://www.viedefrance.co.jp/>



【1】2020年2月度新製品、おすすめ製品のご案内

カレーグラタンパン

生地卸価 57円
 入数 40個
 ケース単価 2,280円

ふんわりとした食感の生地で、スパイスなカレーフィリングとマカロニフィリングを包んだ製品です。焼成前に別添のコン入りホワイトソースをたっぷりかけて焼成して下さい。



Nメンチカツカレーパン

生地卸価 55円
 入数 40個
 ケース単価 2,200円

ターメリックを練りこんだ歯切れの良い生地に、玉葱とキャベツを使用したカレーフィリングとスティック状のメンチカツを丸ごと1個包んだ製品です。



バニラとホワイトチョコのクッキーデニッシュ

生地卸価 56円
 入数 56個
 ケース単価 3,136円

バニラシードを使用したビス生地と北海道産生乳の生クリーム入りのココのあるデニッシュ生地を合わせ、ホワイトチョコを巻き込んだ製品です。



Nレーズンブル

生地卸価 58円
 入数 40個
 ケース単価 2,320円

ふんわりとした生地にカカオアルファレーズンをたっぷり練り込んだ製品です。



【カレーグラタンパン、Nメンチカツカレーパン、バニラとホワイトチョコのクッキーデニッシュ、Nレーズンブル】
 の4品につきましては、2月1日(土)~2月29日(土) 納品分までの合計、
 各商品5c/sにつき1c/sを協賛致します。協賛品の出荷は翌月の中旬頃になります。

Rクリスピーショコラデニッシュ

生地卸価 54円
 入数 48個
 ケース単価 2,592円

まきくとしたデニッシュ生地とサクサクのアーモンドが入りチョコ風味生地を巻いたチョコチップ入りのチョコフィリングを包み込み、別添の玉チョコを中央のせて焼成して下さい。成形済みRTB製品になります。

RLビーチョコタルト

生地卸価 90円
 入数 36個
 ケース単価 3,240円

バターを配合したサクサクのタルト生地に、ルビーチョコレートとホワイトチョコブレッドを使用したフィリングをいれて焼き上げた製品です。(チョコレート中 ルビーチョコ50%)

ショコラデニッシュ(ハイカカオ7.3%チョコ使用)

生地卸価 55円
 入数 48個
 ケース単価 2,640円

ブラックココアを練り込んだサクサクとした黒いデニッシュ生地とベルギー産ホワイトチョコクリームとハイカカオのチョコレートを包み込んだ製品です。(ハイカカオ7.3%のチョコレート使用)

もちもちとしたチョコクリームパン

生地卸価 48円
 入数 60個
 ケース単価 2,880円

オレンジピール入りのもちもちとしたチョコ風味の生地で、クリームチーズ入りの滑らかなチョコフィリングを包んだ製品です。チョコフィリングにはベルギーチョコ入りのチョコクリームを使用しています。

ポテトとチーズのフォカッチャ

生地卸価 54円
 入数 56個
 ケース単価 3,024円

じゃがいもを練り込んだもちもちとした生地で、ほうれん草を混ぜ込んだポテトチーズフィリングを包み、かりっと焼き上げた製品です。

エッグロール

生地卸価 46円
 入数 60個
 ケース単価 2,760円

ふっくらソフソフな生地に、タマゴフィリングを包んだシンプルな製品です。パフ粉を付けて焼くことで、フライしたようなかりっとした食感に仕上げることができます。

ねぎ味噌ベーコンパン

生地卸価 53円
 入数 40個
 ケース単価 2,120円

ライ麦芽入り風味豊かな生地に、ベーコン、金ごま入りの味噌フィリングを包み、青ねぎを乗せて焼き上げた製品です。

ハムロール

生地卸価 49円
 入数 60個
 ケース単価 2,940円

ふんわりとした生地でハムを巻き込んだ製品です。

ホットロール

生地卸価 23円
 入数 40個
 ケース単価 920円

加工用の焼成後冷凍ロール製品です。

チョコブル

生地卸価 67円
 入数 48個
 ケース単価 3,216円

チョコレートシートを折り込んだ生地で、おろけるチョコレートフィリングを包んだ製品です。

抹茶とお豆のデニッシュ

生地卸価 60円
 入数 48個
 ケース単価 2,880円

宇治抹茶を使用したデニッシュ生地と、抹茶ダマンドと3種の豆(金時豆、白いんげん、小豆)を巻き込んだ製品です。

カラメルクリームチーズパン

生地卸価 78円
 入数 40個
 ケース単価 3,120円

濃厚な食味の生地にカラメルクリームと、サクサクのアーモンド入りの滑らかなチョコフィリングを包んだ製品です。商品中チョコ20%、マカロン4%、ココア3%、生クリーム7%、バター26%。

さつまいもドーナツ

生地卸価 35円
 入数 96個
 ケース単価 3,360円

黒ゴ麦を練りこんださつまいも風味の生地をさくっと揚げました。懐かしいおやつのようなドーナツです。

Vハチミツフランスパン

生地卸価 46円
 入数 48個
 ケース単価 2,208円

フランス生地でレングはちみつ入りのシートを折り込んだ生地を包んだ製品です。(製品中レングハチミツ0.1%)

Nショコラクランチリュスティック

生地卸価 48円
 入数 60個
 ケース単価 2,880円

ルヴァン種と砂糖一種粉未入りの風味豊かな生地に、チョコチップと乳酸菌粉末(殺菌)入りチョコチップ、大豆パンを練り込んだ製品です。

【2】体においしいパンのご紹介(体に良い食材を使用したパン)

もち麦ブレッド

生地卸価 20円
 入数 72個
 ケース単価 1,440円

水溶性食物繊維のβ-グルカンを豊富に含むもち麦入りのもちもちとした食感の食パンです。そのまますきパンとしても、種々な食材と合わせて特徴のあるサンドとしてもご利用いただけます。

雑穀入りロールパン

生地卸価 36円
 入数 80個
 ケース単価 2,880円

4種の穀物(大豆・亜麻仁・ひまわりの種・ごま)入りの食べやすい食パンです。

N五穀生地玉

生地卸価 26円
 入数 90個
 ケース単価 2,080円

黒米・玄米・黒豆・キアヌなど17種の穀物を練りこんだ食パンです。生地に黒米・玄米・黒ごま・赤米・神楽・米糰子・白米・黒豆・もち麦・もち米・アワン・赤米・黒米・出し麦・たかきび・キヌア・もちきび・ひえを練り込んだ食パンです。

【3】2020年3月度発売予定製品

オレンジクリームパン

生地卸価 68円

アスパラベーコンエッグロール

生地卸価 48円

R抹茶クランブルデニッシュ(宇治抹茶)

生地卸価 51円

ももパン

生地卸価 58円

よもぎ餡ロール

生地卸価 48円

はちみつレモンデニッシュ

生地卸価 49円

ジャーマンポテトパン

生地卸価 48円

抹茶のロールケーキパン

生地卸価 60円

カスタードブリオッシュ

生地卸価 54円

R揚げ団子(桜)

生地卸価 40円

そら豆ベーコンロール

生地卸価 54円

桜あんぱん

生地卸価 53円

R丸びざ生地(S)明太子ポテト

生地卸価 85円

R丸びざ生地(M)明太子ポテト

生地卸価 290円

ミニクワッザン

生地卸価 12円

もち食感明太子じゃがいもパン

生地卸価 56円

R桜あんぱい

生地卸価 52円

うぐいす豆ロール

生地卸価 49円

白ごまバターパン

生地卸価 36円

Rクリームチーズパイ

生地卸価 210円

チョコクーヘン

生地卸価 43円

★2020年1月末中止製品
 ●お羊のぶりん風味ぱん ●キャラメルマキアート風味クリームパン ●うずまきプリン風味ぱん ●ミルクパン ●うずまき黒ごまバナナパン ●コーンパン'11 ●フレンチクルーラーいちご ●フレンチクルーラーチョコ ●Nホットロール ●Nハムロール ●チョコクワッザン ●クワッザン ●メンチカツカレーパン ●グラタンパン ●洋梨とキャラメルのパイ(ホールタイプ) ●照り焼きチキンのお見舞パン ●カフェロティ ●レーズンブル ●紫芋パン(ちゅら恋紅芋のクリーム) ●カラメルリンゴのブリオッシュ ●ミルクパン ●シナモンシュガーパン ●ショコラクランチリュスティック ●高級デニッシュ板 ●ホワイトシチューパン ●スイートかぼちゃブレッド

★2020年2月末中止予定製品
 ●クランベリー&ホワイトチョコリングパン ●やわらかマフィン(いちご) ●かぼちゃパン ●もちもちとしたキャラメルカスタードパン ●あんもちデニッシュ ●R丸びざ生地(S)4種のチーズ ●R丸びざ生地(M)4種のチーズ ●Nミニクワッザン ●ミニクワッザン ●メープルナッツクッキーパン ●かぼちゃとチキンのクッシュ ●豚まん風パン ●もち食感明太子じゃがいもパン ●野沢菜明太子チキンパン ●コーンクルーラーナッツ ●ベッパーチーズスティックパン ●クリームチーズパイ'13 ●ごまバターパン ●チーズドーナツ

※中止品は在庫が無くなり次第、末日を待たずに終了とさせていただきます。予めご了承ください。

★2020年3月度の発売予定品・2月末の中止予定製品につきましては、規格・時期が変わることがあります。

編集・発行 株式会社 ヴィド・フランス 冷生地販売部
 《連絡先》 関東地区→03(5679) 8417 関西地区→06(6301) 9412 中京地区→052(581) 0109 北海道地区→011(846) 6313
 九州地区→092(663) 5571 東北地区→022(221) 1757