

フローズンドウネットワーク

2022年3月号 冷生地ニュースNo272

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】レシピ、ご案内について

商品レシピ、新製品の成分表示やご案内を下記URLまたは右記QRコードより閲覧、ダウンロード頂けます。

<http://bit.do/vdf-box>

環境問題に配慮し2022年1月度より郵送による書類配布を終了致しました。
ご理解の程よろしくお願いたします。



【2】今月のおすすめ！春だより キャラクタービスケット生地が好評です

R桜型ビスケット生地

桜風味の桜の形をしたビスケット生地です。



3月の
新商品です。

入数 180個

パンダ模様ビスケット生地

サクッとした食感のパンダ模様のビスケットです。



入数 180個

【3】2022年3月度新製品のご案内

【R桜クリーム&餡クロワッサン、R抹茶クリーム&餡クロワッサン、そら豆ベーコンパン、オレンジチーズデニッシュ】
の4品につきましては、3月1日(火)~3月31日(木)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桜クリーム&餡クロワッサン

桜風味のクロワッサン生地に粒餡と桜クリームを包んだ製品です。



入数 40個

R抹茶クリーム&餡クロワッサン

宇治抹茶を使用したクロワッサン生地に、粒餡と宇治抹茶を使用した抹茶クリームを包んだ製品です。



入数 40個

そら豆ベーコンパン

ルヴァン種とラードを練り込んだ風味豊かな歯切れの良いソフトフランス生地にベーコンを巻き込み、そら豆をのせて焼き上げました。春らしい惣菜パンです。



入数 48個

オレンジチーズデニッシュ

しっとり食感のデニッシュ生地にオレンジピール入りのチーズフィリングを巻き込み、別添のオレンジソースをのせて仕上げた製品です。



入数 60個

アスパラベーコンエッグロール

ふんわりとした食感の生地で作ったベーコン、コーン入りのエッグフィリングとアスパラを巻いた製品です。



入数 48個

APハムマヨネーズパン

ふんわりとした生地には、角切りハム入りのマヨネーズ風フィリングを絞りました。解凍のみで焼成できるホイロ後冷凍製品です。



入数 28個

R丸ピザ(M)そら豆&たまご

ふんわりとしたパンピザ生地にシュレッドチーズ入りのマヨネーズ風味ソースを塗り、そら豆とソーセージをトッピングしました。



入数 8個

R丸ピザ(LL)そら豆&たまご

ふんわりとしたパンピザ生地にシュレッドチーズ入りのマヨネーズ風味ソースを塗り、そら豆とソーセージをトッピングしました。



入数 8個

モチドーナツ(ハチミツ餡)

もっちりとした生地にはほんのり塩味の効いたハチミツ餡を包みました。



入数 180個

モチドーナツ(塩餡)

もっちりとしたゴマ入りの生地にはほんのり塩味の効いた粒餡を包みました。



入数 180個

モチドーナツ(桜餡)

もっちりとした生地にはほんのり塩味の効いた桜餡を包みました。



入数 180個

モチドーナツ(抹茶餡)

もっちりとした生地にはほんのり塩味の効いた抹茶餡を包みました。



入数 180個

白桃フロマーージュパン

ふんわりとした生地には全粒粉入りの香ばしいクッキー生地を重ね、白ももチーズフィリングを包みました。さらに別添の果肉入り白ももジャムを絞って焼き上げた製品です。



入数 48個

チーズとはちみつのプリオッシュ

口溶けの良いケーキのようなプリオッシュ生地にはちみつフィリングを絞り、上からチーズクリームを絞って焼き上げました。温めても美味しく召し上がっていただける製品です。



入数 48個

小豆バターパン

湯捏ねと国産小麦の小麦粉を配合したもっちりとした食感の生地にはこの小豆を巻き込みました。ふわっとバターが香る食事パンです。(小麦粉中国産小麦の小麦粉91%)



入数 24個

桜あんぱん

京都府伏見で作られた酒粕入り発酵風味液を配合したもっちりとした桜色の生地には、国産桜葉の塩漬け入り桜餡を包み、別添の桜花塩漬けをのせて桜の花びらの形に焼き上げた製品です。



入数 72個

抹茶もちクリームパン

宇治抹茶パウダー入りのふんわりとした生地には宇治抹茶入りの抹茶クリームと、抹茶もちフィリングを包み込み、抹茶トッピングをのせた製品です。(※肥を使用しております。)



入数 60個

キャラメルプリオッシュ

しっとり口溶けの良いプリオッシュ生地にはビターキャラメルカスタードクリームを包み、パンケーキのような味わいに仕上げました。



入数 80個

玄米バターパン

玄米粉と玄米を練り込んだ生地では、発酵バター入りマーガリンを包んだ食事パンです。



入数 72個

R桜型ビスケット生地

桜風味の桜の形をしたビスケット生地です。



入数 180個

★2022年2月末中止製品

Rりんごバター&餡クロワッサン、キャラメルナッツデニッシュ、紅茶のプリオッシュドーナツ、セサミメロンデニッシュ、クラウンメロンパン21、R丸ピザ(M)パジル&ウインナー、クランベリー&ホワイトチョコリングパン、フォンダンフロマーージュパン、紅茶とホワイトチョコのデニッシュ、全粒粉入りバゲット、くんちやまベーコンパン、ミニケーキアンドーナツ、2種ベリーとホワイトチョコのクッキーデニッシュ、M冷凍イングリッシュマフィン(72)

★2022年3月末中止予定製品

莓&木莓のプリオッシュ、メロンパン、フォンダンショコラパン、ピーフシチューパン、チョコパン18、ショコラメロンのロールパン、ショコラ&シナモンデニッシュ、いちごみるくプール、アーモンドショコラロール、R明太フランスパン、Rトマトミート&チーズスティックデニッシュ、Rコーンクリームパイ、Rコーヒーツョコチップパイ、Nチーズケーキ生地(S)

※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。
※2022年3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)ヴィド・フランス 冷生地販売部

連絡先 ・関東→03(5679)8417 ・関西→06(6301)9412 ・中京→052(581)0109 ・北海道→011(846)6313
・九州→092(663)5571 ・東北→022(221)1757