

フローズンドウネットワーク

2022年4月号 冷生地ニュースNo273

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。
https://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致します。



[2] 時短で手間いらず！！すぐに焼き立て！！発酵不要で焼成が可能な製品です。

<p>Nクロックムッシュ</p> <p>フレンチ液に浸した食パンでチーズ入りのホワイトソースとハムをサンドしました。さらに上にチーズフィリングをのせて香ばしく焼き上げた製品です。冷凍のまま焼成可能です。</p>  <p>入数 12個</p>	<p>クロックムッシュ(ツナコーン)</p> <p>フレンチ液に浸した食パンでコーン入りツナフィリングをサンドし、醤油マヨネーズ風味ドレッシングをトッピングした製品です。</p>  <p>入数 12個</p>	<p>Nシュガートースト</p> <p>ソフトな食パンを三角形にカットしてマーガリンとグラニュー糖をつけた製品です。</p>  <p>入数 28個</p>
--	--	--

[3] 2022年4月度新製品のご案内

【菜の花とタケノコのパン、醤油バター風味のコーンパン(十勝産コーン)、よもぎあんぱん、抹茶と小豆のリュスティック】の4品につきましては、4月1日(金)~4月30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。

<p>菜の花とタケノコのパン</p> <p>菜の花を練り込んだ生地でタケノコフィリングとコンソメなどで味付けをした菜の花を包んだ製品です。</p>  <p>入数 52個</p>	<p>醤油バター風味のコーンパン(十勝産コーン)</p> <p>北海道産小麦の小麦粉入りの歯切れの良い生地に醤油とバター入りマーガリンでソテーした十勝産のコーンをたっぷり包み込み、こぼれるようなコーンパンに仕上げた製品です。(小麦粉中 北海道産小麦の小麦粉80%)</p>  <p>入数 60個</p>
<p>よもぎあんぱん</p> <p>中種を配合した生地によもぎを練り込み、餡子をたっぷり包んだ製品です。よもぎが香る春らしいあんぱんです。</p>  <p>入数 60個</p>	<p>抹茶と小豆のリュスティック</p> <p>冷蔵熟成種、抹茶パウダー入りの生地で、小豆を折り込んだ食事パンです。</p>  <p>入数 60個</p>

<p>抹茶メロンパン</p> <p>宇治抹茶入りの菓子パン生地に、宇治抹茶とホワイトチョコチップを練り込んだビス生地を被せた製品です。</p>  <p>入数 64個</p>	<p>ハニーナッツドーナツ</p> <p>ヘーゼルナッツパウダー・角切りアーモンド・はちみつ風味チップジャムを練り込んだドーナツ製品です。</p>  <p>入数 72個</p>	<p>Rレモンパイ</p> <p>サクサクとしたパイ生地にイタリア産レモンの果汁入りレモンクリームを包み込んだ製品です。</p>  <p>入数 48個</p>	<p>Nチョコパン</p> <p>全粒粉入りの香ばしいフランス生地で2種類のチョコをたっぷり混ぜ込んだ製品です。</p>  <p>入数 48個</p>
<p>Rカレーデニッシュ</p> <p>ターメリックを練り込んだデニッシュ生地にカレーフィリングとチーズフィリングを包み、焼き上げました。</p>  <p>入数 36個</p>	<p>ブルーベリーブリオッシュ</p> <p>しっとりとしたパンケーキのようなブリオッシュ生地に口溶けの良いカスタードクリームと粒入りのブルーベリージャムを絞って焼き上げ、艶のある見た目に仕上げた製品です。</p>  <p>入数 60個</p>	<p>スイートメープルブリオッシュ</p> <p>ふんわりとロどけの良いブリオッシュ生地にシュガーメープルフィリングを包み込みました。別添のシュガーマープルトッピングを焼き上げることでじゅわっとした食感が楽しめる製品です。</p>  <p>入数 64個</p>	<p>抹茶あん食パン</p> <p>宇治抹茶と湯捏生地を配合したもちりとした生地であんこを巻き込みました。あんこの甘さと生地がバランス良く食べやすい食事パンです。</p>  <p>入数 20個</p>
<p>ミニワッサン(抹茶)</p> <p>宇治抹茶を使用したミニタイプのクロワッサンです。</p>  <p>入数 192個</p>	<p>肉味噌れんこんパン</p> <p>白ゴマ入りのふんわりとした生地に山椒を効かせたれんこん入りの肉味噌フィリングを包んだ製品です。</p>  <p>入数 60個</p>	<p>抹茶とミルク風味のデニッシュ</p> <p>発酵バター入りマーガリンを折り込んだ抹茶風味のデニッシュ生地に抹茶チョコとミルク風味クリームを巻き込み別添の抹茶トッピングをかけて色鮮やかに仕上げた製品です。</p>  <p>入数 60個</p>	<p>かりっとしたチーズロール</p> <p>ドラインテオニオンを練り込んだ風味の良いもちりとした生地で、ラード、シュレットチーズと角切りのチーズを巻き込んだ製品です。</p>  <p>入数 60個</p>

★2022年3月中止製品

R明太フランスパン	Nチーズケーキ生地(S)	苺&木苺のブリオッシュ	チョコパン18
ビッグシナモンロール	ビーフシューパン	湯捏ね丸板生地	シヨラ&シナモンデニッシュ
Rコーヒータッチアップパイ	フォンダンショコラパン	Rコーンクリームパイ	いちごみるくプール
アーモンドショコラロール	ヘルシーワッフル(メープル)	Rトマト&チーズスティックデニッシュ	シヨラマロのロールパン

★2022年4月中止予定製品

N枝豆チーズパン	無花果フロマージュパン	加工用クミ生地玉	ミニワッサン(苺)
R和栗クリーム&餡クロワッサン	ハンバーグ&マッタンチーズパン	デニッシュブレッド	シヨラブレッド
Rトマト&チーズデニッシュ	ペーコンチーズ&マッシュルームのフランスパン	プザロール	Rしっとりとしたスコーン(全粒粉入り)
紅ずわい蟹入りのトマトクリームパン	Rチーズホール	醤油もちパン	R桜型バスケット生地
レンコンのてりやきキンパン			

※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4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