

フローズンドウネットワーク

2022年6月号 冷生地ニュースNo275

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!



<https://www.viedofrance.co.jp/>



【1】レシピ、ご案内について

商品レシピ、新製品の成分表示のご案内を下記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致します。



【2】5月に発売した新製品ベスト3! 人気の総菜パントリー

(第1位) 初夏の定番品

枝豆チーズパン22

枝豆をたっぷり練り込んだソフトフランス生地でチーズフィリングを包んだ製品です。



入数 45個

(第2位)

釜揚げしらすパン/瀬戸内産しらす

ルヴァン層入りのもちりとした生地に、チーズクリームオイル入りのフィリングを乗せ、瀬戸内産釜揚げしらすをのせて焼き上げた製品です。



入数 60個

(第3位)

明太チーズダッチパン

中種を配合した生地にもチーズと明太の風味がたろろと出たフランス生地に、博多明太子入りのチーズクリームを包み、上からダッチフィリングをかけてカリッと焼きあげました。



入数 60個

カットしてフチパンとして販売してもOK!

【3】2022年6月度新製品のご案内

【R塩レモンクリーム&餡クロワッサン、マンゴークリームメロンパン、チーズつくねバーガー、うずまき塩キャラメルクリームパン】の4品につきましては、6月1日(水)~6月30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塩レモンクリーム&餡クロワッサン

レモン風味のクロワッサン生地に、瀬戸内産レモンのピールシロップ漬けを入れたレモン風味餡と瀬戸内産レモンの果汁入りの塩レモンクリームを包んだ製品です。



入数 40個

マンゴークリームメロンパン

マンゴー風味の菓子パン生地で、マンゴークリームを包み、マンゴー風味の皮生地を被せて焼成する製品です。



入数 40個

チーズつくねバーガー

黒ゴマを練り込んだ風味豊かな香ばしい生地に、とろりとした食感のチーズフィリングと食べ応えのあるつくねハンバーグを挟んだ製品です。



入数 48個

うずまき塩キャラメルクリームパン

塩キャラメルクリームを包んだ生地に、キャラメル風味の2色のビス生地を被せた製品です。



入数 60個

| | | | |
|--|---|--|--|
| <h3>ブルコギ風味パン</h3> <p>ふんわりとした生地に、ブルコギ風味フィリングを包み込んだ製品です。</p> <p>入数 60個</p> | <h3>タコスミートパン</h3> <p>ふわっと歯切れの良い生地に、ピリ辛のタコスミートフィリングを包んだ製品です。</p> <p>入数 56個</p> | <h3>R丸ピザ(M)サルサソース&ソーセージ</h3> <p>ふんわりとしたパンピザ生地にピリ辛のサルサソースを塗り、ソーセージをトッピングして焼き上げた、夏向けピザです。</p> <p>入数 10個</p> | <h3>R丸ピザ(LL)サルサソース&ソーセージ</h3> <p>ふんわりとしたパンピザ生地にピリ辛のサルサソースを塗り、ソーセージをトッピングして焼き上げた、夏向けピザです。</p> <p>入数 10個</p> |
| <h3>プリン風味パン</h3> <p>ふんわりとした生地に、カラメルフィリングと濃厚なカスタードクリームを包み、上にサクサクとしたトッピングを乗せて焼き上げた、プリン風味のパンです。</p> <p>入数 56個</p> | <h3>コーヒーブレッド</h3> <p>モカコーヒーを使用したコーヒークリームを折り込んだしっとりとした生地に、ホワイトチョコを巻き込んだ製品です。</p> <p>入数 60個</p> | <h3>ブルーベリーロール</h3> <p>ヨーグルト種とブルーベリージャムを練り込んだしっとりとした生地で、ブルーベリージャムを巻き込んだ製品です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div> <h4>加工例 (1個)</h4> <p>入数 288個</p> </div> <div> <h4>加工例 (4個)</h4> <p>入数 288個</p> </div> </div> | |
| <h3>甘夏クリームパン(愛媛県産甘夏のクリーム)</h3> <p>爽やかな柑橘風味の生地で、愛媛県産甘夏みかんのピール・果汁入りマーマレードを使用した甘酸っぱいクリームをたっぷり包み込んだ、夏らしいさわやかな味わいの製品です。</p> <p>入数 60個</p> | <h3>Rサーターアランダギー</h3> <p>沖縄県産黒糖を使用したさくっり、しっとりとしたサーターアランダギーです。</p> <p>入数 240個</p> | <h3>プリオッシュ生地玉</h3> <p>ソフトで歯切れの良いプリオッシュ生地の加工用生地玉です。</p> <p>入数 112個</p> | |

★2022年5月中止製品

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|-----------------|
| チョコパイ(ホールタイプ) | 黒豆ケーキロール | R丸ピザ(M)そら豆&たまご | R丸ピザ(LL)そら豆&たまご |
| FTOハニートースト | Rベッパーベーコンデニッシュ | Nプリオッシュ生地玉 | いよかんロールパン |
| トリプルショコラパン | 桜あんぱん | ほうれん草のグラタンパン | オレンジチーズデニッシュ |
| モチドーナツ(抹茶餡) | モチドーナツ(ハチミツ餡) | モチドーナツ(塩餡) | |

★2022年6月中止予定製品

| | | | |
|----------------|-------------|----------------|----------------|
| Rイチゴスティックデニッシュ | 白桃フロマージュパン | バジルチーズプール | ナチュラルチーズパン |
| チョコのクイニーアマン | 濃厚チョコクリームパン | いちごチョコチップメロンパン | R桜クリーム&餡クロワッサン |
| 抹茶あん食パン | ラザニア風パン | 抹茶とミルク風味のデニッシュ | じゃがいもタルタルソースパン |

※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6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