

■製品一覧表

製品名	略号	荷姿	ダンボールサイズ(mm)	原材料	アレルギー特定原材料
冷凍パイ生地 TM13T2.5	PTM13T2.5	5.7DAN36g/ 160枚	565×285×90	小麦粉、マーガリン、ショートニング、食塩、 液卵/香料、着色料(カロテン)	小麦、乳成分、卵
冷凍パイ生地 TM16T2.5	PTM16T2.5	6.6DAN55g/ 120枚	510×350×90		
冷凍パイ生地 TM18T2.5	PTM18T2.5	5.6DAN70g/ 80枚	400×400×90		
冷凍パイ生地 TM21T2.5	PTM21T2.5	3.8DAN95g/ 40枚	450×230×90		
冷凍パイ生地 TM24T2.5	PTM24T2.5	4.9DAN124g/ 40枚	510×270×85		
冷凍パイ生地 TM27T2.5	PTM27T2.5	6.2DAN157g/ 40枚	565×285×90		
冷凍パイ生地 SM10X10T1.8	PSM10X10T1.8	9.0DAN20g/ 450枚	540×340×90		
冷凍パイ生地 SM21X21T2.5	PSM21X21T2.5	4.8DAN121g/ 40枚	450×230×90		
冷凍パイ生地 SM36X52P2.5	PSM36X52P2.5	10.3DAN515g/ 20枚	540×390×80		
冷凍パイ生地 S10X10T2.2PF	PS10X10T2.2PF	2.8DAN24g/ 120枚	260×260×90	小麦粉、バター、食塩、卵黄	小麦、乳成分、卵
冷凍パイ生地 S36X52P2.5PF	PS36X52P2.5PF	10.3DAN515g/ 20枚	545×380×90		
冷凍クッキー生地 TM10T3V	CTM10T3V	7.8DAN26g/ 300枚	530×340×85	小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、食塩/膨張剤、 香料、着色料(アナトー、カロテン)	小麦、乳成分、卵
冷凍クッキー生地 TM18T3V	CTM18T3V	6.7DAN84g/ 80枚	400×400×90		
冷凍クッキー生地 TM21T3.1V	CTM21T3.1V	4.8DAN120g/ 40枚	450×230×90		
冷凍クッキー生地 TM24T3V	CTM24T3V	5.9DAN149g/ 40枚	510×270×85		
冷凍クッキー生地 TM27T4.3V	CTM27T4.3V	11DAN275g/ 40枚	565×290×105		
冷凍クッキー生地 TF8T3	CTF8T3	6.1DAN17g/ 360枚	525×275×85	小麦粉、砂糖、発酵/バター、卵、脱脂粉乳、食 塩、乳製品/膨張剤、香料	小麦、乳成分、卵
冷凍クッキー生地 TF21T3	CTF21T3	4.5 DAN114g/ 40枚	450×230×90		
冷凍メロン皮 TM10T3M	MTM10T3M	5.2DAN26g/ 200枚	535×235×80	小麦粉、砂糖、マーガリン、液卵、還元水あめ/膨 張剤、着色料(紅花黄、クチナシ、アナトー、カ ロテン)、香料	小麦、乳成分、卵
冷凍メロン皮 TM10T3B	MTM10T3B	5.2DAN26g/ 200枚	535×235×80		
冷凍メロン皮 TM10T3Sb	MTM10T3Sb	5.2DAN26g/ 200枚	535×235×80		
冷凍メロン皮生地 TM10T2.5P	MTM10T2.5P	4.4DAN22g/ 200枚	535×235×80		

保存方法: -18℃以下で冷凍保存

製品ガイド

Product Guide

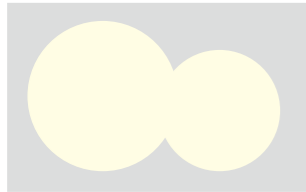
Pie & Cookies



冷凍パイ生地

Pie

■ ポットパイ用途



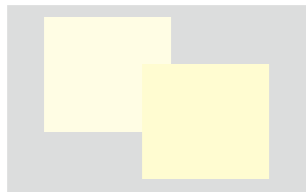
〈マーガリン〉
PTM13T2.5
PTM16T2.5

■ パイタルト皿用途



〈マーガリン〉
PTM18T2.5
PTM21T2.5
PTM24T2.5
PTM27T2.5

■ パイ饅頭用途



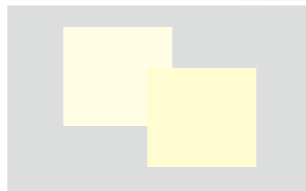
〈マーガリン〉
PSM10×10T1.8
〈バター〉
PS10×10T2.2PF

■ フィリングパイ用途



〈マーガリン〉
PSM21×21T2.5

■ ミルフィーユ用途



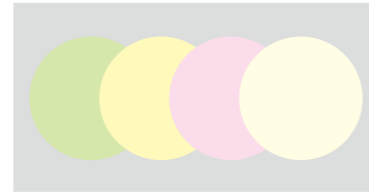
〈マーガリン〉
PSM36×52P2.5
〈バター〉
PS36×52P2.5PF

美味しさそのままを包みこみ、
サクッとした食感に
豊かな風味が広がります。

冷凍クッキー生地

Cookies

■ メロン皮(直径10cm)



〈マーガリン〉
MTM10T3M(メロン風味)
MTM10T3B(バナナ風味)
MTM10T3Sb(イチゴ風味)
MTM10T2.5P(プレーン)

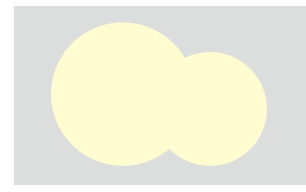
■ クッキー



■ タルト皿



〈マーガリン〉
CTM10T3V CTM24T3V
CTM18T3V CTM27T4.3V
CTM21T3.1V



〈バター〉
CTF8T3
CTF21T3

〈冷凍パイ生地〉

	丸 型	四角型
〈マーガリン〉 PTM(円形) PSM(四角シート) PRM(リーフ) PCM(その他・キャラクター)	PTM13T2.5 PTM16T2.5 PTM18T2.5 PTM21T2.5 PTM24T2.5 PTM27T2.5	PSM10×10T1.8 PSM21×21T2.5 PSM36×52T2.5
〈バター〉 PTF(円形) PS(四角シート) PRF(リーフ) PCF(その他・キャラクター)		PS10×10T2.2PF PS36×52P2.5PF

〈冷凍クッキー生地〉

	丸 型	四角型
〈マーガリン〉 CTM(円形) CSM(四角シート) MT(メロン皮円形) MS(メロン皮四角シート)	CTM10T3V CTM18T3V CTM21T3.1V CTM24T3V CTM27T4.3V	
	MTM10T3M (メロン風味) MTM10T3B (バナナ風味) MTM10T3Sb (イチゴ風味) MTM10T2.5P (プレーン)	
〈バター〉 CTF(小麦粉バター調製品) CSF(小麦粉バター調製品)	CTF8T3 CTF21T3	