



明太子ときのこの ピッツェッタ Pie Pizza

秋の味覚をふんだんに使用した
和風パイピザはシェアにも最適

- ①パイシート PL180角×2(バター)を解凍し、ピケ穴を入れる。
- ②明太子クリームソース、塩こしょうで炒めたしめじ、焼き鮭、チーズをのせ、220℃のオーブンで約10~15分焼成する。
- ③お好みで明太子クリームソースとパセリをかける。

パイシート PL180角 ×2(バター)

より進化して高品質に

輸入パイの価格変動により高まるニーズにお応えしました

安心の国内製造

材料や工程を管理でき、高品質で安定した商品をお届け

扱いやすい2mm厚

さらに使いやすく、食感の良いパイシートに

ニュージーランド産バター 100% 使用

やさしい風味とスッキリとした後味で素材を引き立てる

包材を限界まで簡素化

隙間に収納でき、省スペース



パイシート PL180角×2(バター)

名 称	冷凍食品 パイ生地
商品形態	成型パイ角型
荷 姿	100枚(10枚×10P)
サ イ ズ	180×180×2(mm)
重 量	約65g
保 管	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	180日

アレルギー特定原材料等：小麦、乳

【取扱い上のご注意】商品解凍後は冷蔵(5℃以下)で保存し、当日中にご使用ください。一度解凍したものを再冷凍しますと品質が劣化する恐れがありますので、必要量のみ解凍してください。パイ生地の上に黒い小さな点が出るがありますが、これは原材料由来の成分によるもので品質には問題ありません。寸法につきましては、製品により多少の誤差がありますので参考値です。

