

**従来品**

 海外産バター、  
人件費の価格変動

**パイメークTPL 1kg**  
 ヨーロッパ産発酵バター100%使用  
 台湾製造の輸入パイ

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

## より進化してリーズナブルに

バター100%の美味しさ

# パイメークピュアシリーズ

## 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

**国内製造小麦粉**を使用しているためパイらしい  
 繊細な食感

 最終商品にも「**国内製造**」  
 をうたえるため  
 原料原産地表示にも対応

### NEW パイメーク ピュアF 1kg

**<フランス産発酵バター100%使用>**

 乳酸菌発酵による、  
 まろやかな酸味と高い芳香が特徴

**ちょうどいい1kgタイプ**

 作業スペースを取らず、  
 便利で扱いやすいサイズ

**食品添加物不使用**

 クエン酸などの食品添加物  
 不使用でさらに高品質に

商品形態	パイ生地1kg
荷姿	1kg×5枚×2合
サイズ	350×260×10(mm)
重量	約1kg/枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	1年

アレルギー特定原材料等：小麦、乳成分

**パイメークピュアE 3kg**
**<ヨーロッパ産バター100%使用>**

まろやかなコクと強いミルク感


**パイメークピュアN 3kg / 1.5kg**
**<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



【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。パイ生地の表面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。

お問い合わせ先

 大阪 TEL.06-6301-6827 東京 TEL.03-5421-7660  
 札幌 TEL.011-784-1750

**リボン食品株式会社**

 〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28  
 TEL.06-6301-6855(代表)

<http://www.ribbonf.co.jp/>

HPはこちら

