

このしっとり感が
「焼くだけ」で

冷凍
ミルク饅頭



ミルク
あん
入ってます

生地

従来のミルク饅頭より、
しっとりソフトな食感



ミルクあん
柔らかく練り上げられた、
上品な味わいのミルクあん

焼き方
(目安)



上火 200°C、下火 160°Cのオーブンで 8~10 分焼成

こんな方に最適！

レジ横・空いた棚を
埋めたいけど手間が
かけられない…

トライしたことが
あるが、美味しく作れ
なかった！

今は手作りだけど、
人手不足で作るのが
難しくなってきた

冷凍 ミルク饅頭 (未焼成)



焼成後サイズ:
直径50mm×高さ26mm(目安)

名 称	冷凍食品
商品形態	玉型
荷 姿	25個×2袋×4合
サ イ ズ	直径42mm×高さ23mm(目安)
重 量	約30g/個
保存方法	要冷凍(-18°C以下)
賞味期限	4ヶ月

アレルギー特定原材料等：小麦、乳成分、卵、大豆

【取扱い上のご注意】 一度解凍したものを再冷凍や冷蔵する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。表面に黒い小さな点が出る場合がありますが、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・重量につきましては、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

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

