

新たな価値をご提供したい

健康の根本を支える「食」。

食の安全性や質が見直され、一人一人の

意識改革が行われるようになってきた新潮流の中、

食のパイオニアであるリボン食品だからこそ

できるお客様の**心も身体も満たす**

パイ生地をお届けしたい。

そんな想いから、乳化剤・着色料・香料・

pH調整剤などの**食品添加物不使用**、

素材の持ち味を十分に生かした

「パイメーク ナチュラルレ」が誕生しました。

また、添加物の可否をチェックする

必要がないためパイを使った食品を

輸出される方にも最適です。

パイメーク ナチュラルレ 1.5kg
添加物不使用



ナチュラルレのメリットが活きるメニュー

アップルパイ



リンゴの個性

×

ナチュラルレ

素朴な味わい

素材の美味しさを
際立てる

フルーツパイ



特産フルーツ

×

ナチュラルレ

添加物不使用

地域ブランド力
をアップ

リーフパイ



ドライパイ

×

ナチュラルレ

部分水素添加油脂不使用

輸出に最適

パイメーク ナチュラルレ 1.5kg



名称	パイメーク ナチュラルレ 1.5kg
商品形態	パイ生地1.5kg
荷姿	1.5kg×2枚×5袋
サイズ	350×260×15(mm)
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、卵、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。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.011-784-1570

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

