



きしめんにも使われる
愛知県産「きぬあかり」と、
「ゆめあかり」のブレンド小麦使用

国産小豆の粒あん

愛知県産
「西尾抹茶」使用

小倉バター

小倉抹茶

フランス産
「天日塩」使用

Nagoya France
Depuis 2004

愛知県産小麦&抹茶とフランス産天日塩の、でらシャス・小倉サブレ。

Sablé de Chat-chi

名古屋ふらんす® サブレ・ド・シャッチ

愛知県産の小麦&抹茶とフランス産の天日塩を
使って練り上げた生地に、国産小豆の粒あんを加えて
焼き上げた、和洋の素材が織りなす名古屋らしい
味わいの「でらシャス・小倉サブレ」です。

名古屋名物きしめんにも使用され、
絹のようになめらかな食感が特長の
愛知県産きぬあかりと、ゆめあかりをブレンドした
小麦粉を使った「小倉バター」。

同じく愛知県産の小麦粉と、
鮮やかな緑色とまろやかな旨味が特長の
愛知県西尾産の抹茶を使った
「小倉抹茶」の2種類の味を詰め合わせました。

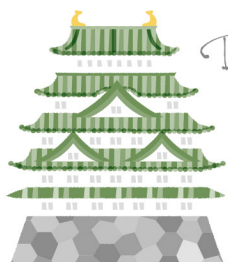


5個入 **440円**(税抜)【税込475円】

【 ケース入数 】	20箱
【 内 容 】	小倉バター×3、小倉抹茶×2
【 商品サイズ 】	約W105×D45×H135mm
【 商品重量 】	約55g
【 ケースサイズ 】	約W455×D280×H125mm
【 ケース重量 】	約1460g
【 アレルギー物質 】	小麦・卵・乳・アーモンド
【 賞味期限 】	120日(検査中)
【 J A N コード 】	4935353811163

10個入 **880円**(税抜)【税込950円】

【 ケース入数 】	12箱
【 内 容 】	小倉バター×5、小倉抹茶×5
【 商品サイズ 】	約W200×D135×H35mm
【 商品重量 】	約125g
【 ケースサイズ 】	約W420×D215×H150mm
【 ケース重量 】	約1740g
【 アレルギー物質 】	小麦・卵・乳・アーモンド
【 賞味期限 】	120日(検査中)
【 J A N コード 】	4935353811170



Delicious

【企画・販売】名古屋フランスcorp株式会社

【生産・開発】IGETADO - 井桁堂株式会社 -

■本社 〒473-0933 愛知県豊田市高岡町松葉145番1 TEL: 0565-40-9205 FAX: 0565-40-9210
Mail: mail@nagoyafrance.co.jp URL: https://www.nagoyafrance.co.jp

■東京支社 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-5-2 合人社東京秋葉原ビル402号室
TEL: 03-5846-9260 FAX: 03-5846-9264