

# ちぎって

おいしい  
たのしい

## バリエーション

トースト5分ほどで、もちもち、ふわふわな焼きたてパンの出来上がり! 白米のようなほんのりした甘みで、甘い具材、辛い具材、どちらも美味しくまとめます。



ブレナ(愛知)

ちぎってロール  
(ハーフベイク) 約468g(18個)

国産小麦粉、砂糖、ショートニング、パン酵母、脱脂粉乳、酵母、食塩、米粉、米麴、アセロラ果汁粉末。お届日含む3日間。 乳麦米

1ちぎって

あらびきウインナーで  
プチドッグ



ちぎってロールって?

好きな分だけ、ちぎって使う

小さなロールパンが18コくっついてあります。お好きな分だけ「ちぎって」どうぞ。残ったら冷凍保存で!

焼いて仕上げるハーフベイクタイプ

ハーフベイクとは文字通り「半焼き」の状態。トースターで焼き上げると、外はカリッ、中はもちもち焼きたて風味。

イーストフード・乳化剤不使用

イーストフードや乳化剤を使わず、長時間発酵させた生地。あんしんの美味しさです。

4ちぎって

牛生ハンバーグで  
ハンバーガー



2ちぎって

国産冷凍かぼちゃで  
かぼちゃあん  
サンドイッチ

