



HOME MADE SCONES

ホームメイドスコーン

国産小麦とアルミフリーのベーキングパウダーを使った本格ホームメイドスコーン。

スタンド袋の中にミックス粉と具材が入っています。生クリームを加え、お好みの形にカットし焼くだけで、外はサクサク中はシットリの本格的なスコーンを作ることが出来ます。



①シリアル&アップル

②オートミール&チョコチップ

③サクラ



シリアルのザクザクした食感とアップルの甘酸っぱさが良く合います。

オートミールの香ばしさとチョコレートの甘みが美味しいスコーンです。

ほのかなサクラの香りとホワイトチョコの甘み、五穀グリッツが入った歯ごたえの良いスコーンです。

| 発注書 | | 出荷開始予定日:2017年11/末日 | | |
|---------------|-----------------------------|--------------------|--------|----|
| コード | 商品名 | 入数 | 上代(税抜) | 数量 |
| 4943603046746 | ① ホームメイドスコーン【シリアル&アップル】 | 6 | ¥950 | |
| 4943603046753 | ② ホームメイドスコーン【オートミール&チョコチップ】 | 6 | ¥950 | |
| 4943603046760 | ③ ホームメイドスコーン【サクラ】 | 6 | ¥950 | |

サイズ170×180×60mm 賞味期限:①②③12ヶ月 内容量:①131g ②142g ③122g
※販売期間は営業へお問い合わせください。②③は夏期の販売が出来ません。
*ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

貴社名

FAX:03-3704-2720

TEL

ご担当者様

20171114 株式会社シーズコア

TEL 03-3704-2725 E-mail seescore@seescore.co.jp URL http://www.seescore.co.jp

切り取り店頭POPとしてお使いください。



HOME MADE SCONES

国産小麦とアルミフリーのベーキングパウダーを使った本格ホームメイドスコーン。



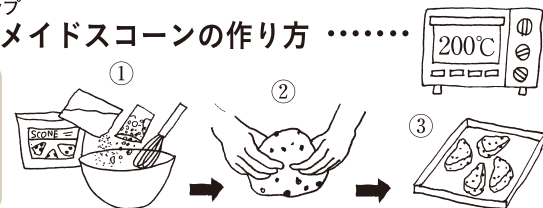
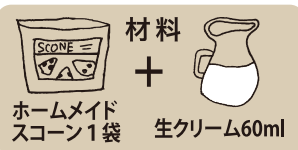
スタンド袋の中にミックス粉と具材が入っています。生クリームを加えて焼くだけで本格的なホームメイドスコーンを作ることが出来ます。

①シリアル&アップル

②オートミール&チョコチップ

③サクラ

..... ホームメイドスコーンの作り方



- ①オーブンは200℃に余熱。ボウルにミックス粉と具材を入れ、軽く混ぜる。
- ②冷えた生クリーム60mlを加え混ぜてひとまとめにする。
(ひとまとめにしたものに打ち粉をし、おりたたんで生地を寝かせるとふんわり膨みます。)
- ③お好みの形にカットし、クッキングシートを敷いた天板に置き、200℃15分程度焼いてできあがり。