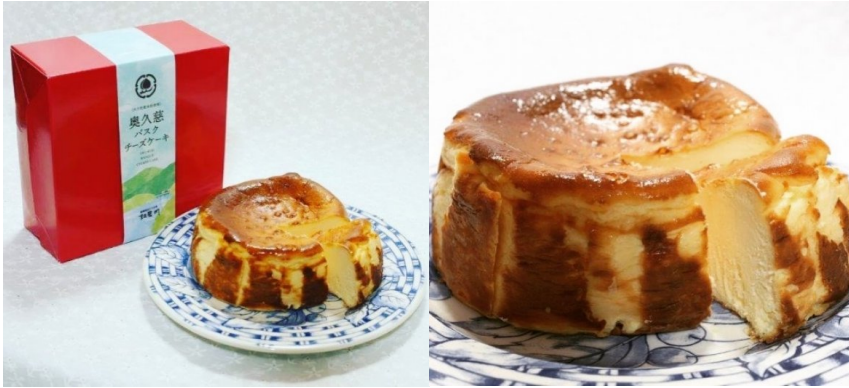




奥久慈バスクチーズケーキ



小麦粉の代わりに品評会で日本一になったこともある地元、大子産の米を使用したグルテンフリーのバスクチーズケーキです。良質なクリームチーズと冷涼で酪農に適した北海道産の生クリーム、奥久慈の豊かな自然の育てられた新鮮で高い栄養成分が詰まった奥久慈卵を使用することで深い味わいとなっております。

商品名	奥久慈バスクチーズケーキ
企業名	宮川製菓協業組合
出荷可能時期	通年
賞味期限	100日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	ナチュラルチーズ / オーストラリア、卵、クリーム / 日本、砂糖 / 日本、乳等を主原料とする食品 / 日本、米粉、塩 / 日本、トレハロース、乳化剤 / 日本、セルロース、ホエイソルト / 日本、香料 / 日本
内容量	500g
サイズ	縦32.0cm 横48.0cm 高さ21.5cm
入数	18
最低納品単位	1ケース
認証・認定機関の許認可	HACCP
輸出希望国又は地域	シンガポール