



## 館銅鑼燒 黑糖



外皮麵糊裡加入茨城縣產高級雞蛋「奧久慈雞蛋」，紅豆內餡使用北海道產大納言紅豆和高級大粒白雙糖。麵糊裡用沖繩黑糖取代砂糖，甘蔗的香氣和豐富的礦物質，風味絕佳。

|         |                                                                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------|
| 商品名稱    | 館銅鑼燒 黑糖                                                           |
| 企業名稱    | 有限會社湖月庵                                                           |
| 發貨期間    | 全年                                                                |
| 賞味期限    | 180日（解凍後20日）                                                      |
| 保存方式    | 冷凍                                                                |
| 原材料及添加物 | 黑糖 / 日本沖繩縣、紅豆 / 日本北海道、蛋 / 日本茨城縣常陸大宮市、砂糖 / 日本製、麵粉 / 日本製、麥芽糖、蜂蜜、味醃等 |
| 內容量     | 75g                                                               |
| 個數      | 30個                                                               |
| 最少進貨量   | 1箱                                                                |
| 認證機構許可  | 全國菓子大博覽會 技術優秀賞                                                    |
| 出口國家或區域 | 新加坡、香港、越南、臺灣                                                      |
| 使用方式    | 常出現在日本卡通裡的傳統點心。建議作為伴手禮或和食派對上使用。                                   |