もっとカンタンに
“おいしい”を
QMS
Quality Meister System

職人技を、
カンタンに。



伝統の製法
Traditional methods

フィユタージュ ショコラS10

Feuilletage Chocolat S10

フランス伝統の『アンヴェルセ製法』で
丁寧に作り上げた、サクサクほどける食感と
チョコレートの風味豊かな成型冷凍パイシート

Tsukishima
Foods Industry Co., Ltd.



フィユタージュ ショコラS10

Feuilletage Chocolat S10

もっとカンタンに"おいしい"を QMS Quality Meister System

Quality Meister System

おいしさと扱いやすさのクオリティにこだわった素材で、"もっとカンタンにおいしい"を実現していく仕組みです。

香るショコラ。伝統製法が奏でる、繊細な層とほどける食感

製品特長

1. 圧倒的なサクサク食感

油脂で生地を包むフランスの伝統的なアンヴェルセ（逆折り）製法により「サクサク」「ハラハラ」とした、ほどけるような軽やかな食感を実現しました。

2. コク深いチョコレート感

コク深いチョコレート感を出すため、チョコレートとココアに加えて呈味素材を独自ブレンドすることで芳醇な香りと、キレのあるカカオ感を引き出しました。

3. カンタン便利彩りプラス

10c×10cm の扱いやすいサイズで、スイーツ系からセイボリー系まで幅広いアレンジに対応。売り場を華やかに演出します。





冷凍庫から出して、すぐアイデアを形に

1. 並べる



冷凍庫から生地を取り出し、天板に並べます

解凍時間 5~10 分

2. 成型する



お好みのフィリングをのせ、自由に成型します

3. 焼成する



焼成条件
190℃ 27 分（固定窯）

4. 完成



完成です

製品情報



入目・荷姿：2.16 kg（30 g×72 枚）段ボール
サイズ：100 ㎜ ×100 ㎜　厚さ 2.8 ㎜
名称：成型パイ生地
保存方法：要冷凍（-18℃以下保存）
使用上の注意：ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。
解凍後はお早めにご使用下さい。
製造者：株式会社ホーライ

月島食品工業株式会社
www.tsukishima.co.jp
〒134-8520　東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社　03-3686-1221
札幌営業所　011-721-4341
仙台営業所　022-247-0121
名古屋営業所　052-501-6311
大阪営業所　06-6385-6651
中四国営業所　086-242-2800
福岡営業所　092-624-2212

R08_02

QMS サイトはこちら