

【企画書兼発注書】



ポルトガル伝統の焼菓子パオン・デ・ロ。
 焼く温度と時間にこだわったカステラは、
 外のふわふわ感と中のトロトロ半熟生地
 の異なる2層が新しいカステラの扉を開けました。
 生み出される味わいがクセになる逸品です。



Blanc Neige TANIHACHI
 (ブランネージュ タニハチ)

良質の厳選された原料のみを使用し、機械作業を最低限に
 することでひとつひとつを丹念に作り上げている、
 “手作り”にこだわったスイーツブランドです。

もちもち感やしっとり感など、できたての美味しさ
 をお届けするために優れた冷凍技術を施しています。
 農林水産省主催「世界が認める有望加工品」にてベスト4を
 受賞した高い技術と衛生、品質を大切に製造しています。
 その美味しさは「Blanc Neige=白い雪の妖精」が魔法で
 白い雪になかに閉じ込めたかのようなようです。



商品名	ブランネージュ 半熟カステラ タニハチ		JANコード 【大商コード】	4560342709987 【5040650219】
推奨玉数	300玉～	納価(税抜)	お問い合わせください	規格・内容量
発注ロット	40	リードタイム	約10日 ※要確認	(株)大商姫路 兵庫県姫路市南条1丁目69番地 TEL 079-288-4520 / FAX 079-288-4527
賞味期限	製造日より約90日	保管温度	冷凍	

【納品先住所】 〒 店 TEL	【発注数】
	【納品希望日】 月 日()
	【発注担当者】