

超しっとり

【長期賞味期限食品】

賞味期限
常温 **6年**

開封しそのまま食べられる おいしいコッペパンです。

409
kcal

長期保存しても、しっとりした やわらかい食感と風味が保たれた コッペパン。

非常用食料 **備蓄食料** に最適。



環境にやさしく

災害時のゴミ問題に配慮したアルミパウチ入り、しっとりとした食感をそのままに子供からお年寄りまで召し上がれます。

パッケージを開いて直ぐに食べられます。

『すぐ食べられる食品』をモットーに長期賞味期限を実現したのが『超しっとりコッペパン』です。多くの人が思い浮かべる乾パンとの違いは食べた後、口の中の乾きです、乾パンは、水分がないと食べ続けられないことがあります、『超しっとりコッペパン』は、最後までしっとりした食感と風味をお楽しみ頂けます。

災害時に

エネルギーを必要とする災害時にぴったりの高カロリーで栄養の取れるパンです。また、近年、増加する集中豪雨や局所的な大雨(いわゆるゲリラ豪雨)による水害や土砂災害等に対して出かけられない時の保存食として活用・海外渡航・ドライブ・高速道路の渋滞においても便利です。

長期保存が可能な理由

焼き上げたコッペパンを殺菌し4層アルミパウチ袋に脱酸素剤とともに無害な不活性ガスを充填し封入。密閉することで外からの光を遮断し酸素を全く通さず雑菌の繁殖を抑え劣化を防いでいます。

公的検査機関の検査を実施

・無菌検査証明取得

| | | | |
|--------------------|---|------|-------|
| 名 称 | 超しっとりコッペパン | | |
| 原 材 料 名 | 小麦粉、大豆粉、食用精製加工油脂、上白糖、水飴、ブドウ糖、パン酵母、イーストフード、乳化剤、V.C、コーンスターチ（原料の一部に小麦、大豆を含む） | | |
| 内 容 量 | 1本(約100g) | 賞味期限 | 常温で6年 |
| 外 装 サ イ ズ | ダンボール 50 本入 W520×D345×H190mm 1 ケース (約5.5kg) | | |
| 保 存 方 法 | 直射日光を避け、常温で保存 | | |
| 殺 菌 方 法 | 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 | | |
| 販 売 者 | 株式会社 LLC 東京都文京区関口1-13-14 向井ビル 3F TEL.03-5227-5955/FAX.03-5227-5956 | | |
| 栄 養 成 分 (1本あたり) | 熱量：409kcal / たんぱく質：10.1g / 脂質：17.0g / 炭水化物：53.3g / ナトリウム：275mg | | |
| 製 造 加 工 工 程 | 仕込み→分割・成型→焼成→充填→窒素ガス置換→加圧加熱殺菌→冷却→除水→検品→箱詰め→出荷 | | |
| 包 装 形 態 | W270×D130×H20mm 材質：PET(ポリエステル)、AL(アルミ箔)、Ny(ナイロン)、PE(ポリエチレン) | | |

(食塩相当量：0.7g)

総発売元

株式会社 LLC

〒112-0014 東京都文京区関口1-13-14 向井ビル3F

TEL: 03-5227-5955 FAX: 03-5227-5956

http://llf.jp.net/

<代理店>