

## APOC 大川雅子 パターミルクパンケーキミックス

1,350円（1,250円＋税）/個



商品の画像をクリックしてご注文ください

### 商品説明



黄金配合のパターミルクパンケーキはおいしい味と香り、そしてふんわり感が極上です。

ふんわりと焼くポイントは、表面に気泡が出て全体がふっくらしたら裏返して、両面を3分ほどで焼き上げてください。レモンをしぼり、有塩バター、ホイップとベーコンを添えてアボックススタイルでお召し上がりください。

焼きたてはもちろん冷めても美味しいパンケーキです。

### ご注意

- ・小麦、乳製品を使用しています。アレルギーにご注意ください。
- ・パッケージは変更になる可能性があります。
- ・高温多湿を避け、冷暗所にて保存してください。
- ・稀に天然塩田由来の夾雑物があります。ご了承ください。
- ・アルミ不使用の膨張剤を使用しています。
- ・賞味期限にかかわらず、開封後はお早めにお召し上がりください。

## APOC 大川雅子 チョコレートパンケーキミックス

2,250円（2,083円＋税）/個



商品の画像をクリックしてご注文ください

### 商品説明



南米ペルー産の有機チョコチップとビターな有機ココアパウダーをブレンドし、無添加のメープルシロップをたっぷり配合したやさしい甘さのパンケーキミックスです。

チョコチップやココアパウダーはサステイナブルな取り組みの中でカカオの栽培支援活動が行われ丁寧に育てられています。

地球温暖化による気候変動の影響で不作や流通の困難が続く中、長年大切に愛用しています。

ビターで溶けきらない有機のチョコチップはアボックスのパンケーキに欠かせません。

焼き込んでも程よい食感を残しビターで甘さ控えめながらバランスが良さが特徴です。

焼き方はバターミルクと同じです。ほんのり香るシナモンがアクセントです。

メープルチョコレートスパイス、ブラックココアランブルも組み合わせたトリプルチョコでユニークなパンケーキタイムを！

フルーツやホイップクリームを添えたり、バターミルクパンケーキと交互に重ねてデコレーションケーキにしたりとパーティーにも大活躍します。

### ご注意

- ・直射日光を避け、冷暗所に保管ください。
- ・開封後は賞味期限にかかわらず、要冷蔵にてお早めにお召し上がりください。

## APOC 大川雅子 Organic メープルシロップ

1,650円（1,528円＋税）/個



商品の画像をクリックしてご注文ください

### 商品説明

カナダケベック州に広がるサトウカエデの原生林で雪解けの頃にだけ流れ出す貴重な樹液を樹にやさしく採取し、大切に煮詰めて作りました。

40リットルの樹液から作られるシロップはたった1リットル、採取の時期も春先の数週間だけです。

1853年の創業以来7世代にわたり培った知恵と技術・味へのこだわりを大切に、カナダの中でも詰める直前まで低温倉庫でフレッシュネスを保持することで年に一度しか生産されないシロップを出荷まで最高の状態に保つことができるため、上品な味わいと他にない爽やかなおいしさが特徴です。

中でもオーガニックメープルシロップは生産量、日本に輸入される数量にも限りがある貴重なシロップです。

おすすめはベーコンエッグパンケーキに。アボカドやチーズにも、肉料理やドレッシングなどミネラルたっぷりの旨味をお楽しみください。

### ご注意

直射日光を避け、冷暗所に保管ください。

開封後は賞味期限にかかわらず、要冷蔵にてお早めにお召し上がりください。