



ソフトクレープ



口に取り込みやすい細さと厚み
なめらかなクリームと しっとりした生地

歯ぐきでつぶせる
やわらかさ

全5種類



バナナ 抹茶 いちご チョコレート バニラアイス味



節約レシピ

～ソフトクレープ1本で2人分のデザートに～



チョコバナナクレープ風

- ・ソフトクレープ (バナナ) ……1/2本
- ・チョコシロップ…適量



クレープのフルーツ添え

- ・ソフトクレープ (バニラ) ……1/2本
- ・フルーツ缶詰…適量
- ・生クリーム…適量

様々なシーンに



クリスマスや誕生日会で

お菓子マイキングで



解凍しても切り口からクリームが垂れませんので
アイスクリームの代用としてもお使い頂けます

- 名称：クレープ ●内容量：26g ●入数：個包装10本/袋 ●賞味期間：冷凍保存にて1年 ●保存方法：-18℃以下で保存して下さい。
- 原材料名：
 - 【バナナ】クリーム[植物油、糖類(水あめ、ぶどう糖)、脱脂濃縮乳、でん粉、バナナピューレ、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳]、クレープ皮[鶏卵、糖類(水あめ、砂糖)、小麦粉、植物油、脱脂濃縮乳、食塩、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳、でん粉]、ベーキングパウダー、香料、クチナシ黄色素
 - 【抹茶】クリーム[植物油、糖類(水あめ、ぶどう糖)、脱脂濃縮乳、でん粉、乳製品乳酸菌飲料、リキュール、抹茶、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳]、クレープ皮[鶏卵、糖類(水あめ、砂糖)、小麦粉、植物油、脱脂濃縮乳、食塩、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳、でん粉]、ベーキングパウダー、香料
 - 【いちご】クリーム[植物油、糖類(水あめ、ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖)、脱脂濃縮乳、でん粉、バター、加糖れん乳、ストロベリー濃縮果汁、卵黄油、無糖れん乳]、クレープ皮[鶏卵、糖類(水あめ、砂糖)、小麦粉、植物油、脱脂濃縮乳、食塩、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳、でん粉]、ベーキングパウダー、香料、酸味料、ラック色素
 - 【チョコレート】クリーム[糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)、植物油、脱脂濃縮乳、でん粉、チョコレート、脱脂粉乳、ココアパウダー、バター、加糖れん乳、カカオマス、卵黄油、無糖れん乳、乳たん白、卵黄、還元水あめ]、クレープ皮[鶏卵、糖類(水あめ、砂糖)、小麦粉、植物油、脱脂濃縮乳、食塩、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳、でん粉]、ベーキングパウダー、香料、酸化剤、(原材料の一部に大豆を含む)
 - 【バニラアイス味】クリーム[植物油、糖類(砂糖、ぶどう糖、水あめ)、脱脂濃縮乳、カスタードクリーム、でん粉、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳]、クレープ皮[鶏卵、糖類(水あめ、砂糖)、小麦粉、植物油、脱脂濃縮乳、食塩、バター、加糖れん乳、卵黄油、無糖れん乳、でん粉]、ベーキングパウダー、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、グリシン、香料

- 使用上の注意：解凍もしくは半解凍にしてお召し上がり下さい。解凍後は、再凍結をせずに、お早めにお召し上がり下さい。解凍後の生地は軟らかいため、クレープを手で持って召し上がる際はご注意ください。
- 解凍方法：冷蔵庫(10℃以下)で2時間を目安にして下さい。

要冷凍

栄養成分表示 (1本(26g)当たり)	標準重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	リン (mg)	カリウム (mg)	食塩相当量 (g)
ソフトクレープバナナ	26	89	0.9	5.9	8.1	20	15	19	0.1
ソフトクレープ抹茶	26	88	1.0	5.6	8.3	20	16	20	0.1
ソフトクレープいちご	26	90	1.0	5.9	8.2	22	20	19	0.1
ソフトクレープチョコレート	26	89	1.0	5.2	9.3	21	20	22	0.1
ソフトクレープバニラアイス味	26	90	1.0	5.9	8.3	18	17	18	0.0