

# PRODUCT

商品について



TOKUBO の最大のコンセプトである「冷凍」にこだわったフィナンシェです。この商品は、厳選された原材料、冷凍ならではの食感、長期の賞味期限、食品ロス削減をコンセプトに設計されました。アイスとフィナンシェの間のような不思議な食感をぜひご賞味ください。

下記の素材は、九州のこだわりの素材をそれぞれ 100% 使用しています。

# MATERIAL

素材について



バター

九州産の生乳を 100% 使用した、味わい深いバターです。



小麦粉

宮崎県産の小麦を 100% 使用した小麦粉です。



塩

宮崎県日向市平岩海岸の満潮時の海水を 100% 使用した塩です。

# HOW TO EAT

おいしい食べ方

温度で変わる TOKUBO の食べ方

TOKUBO のバターフィナンシェは冷凍でお渡しいたします。食べていただく際の温度によって、様々な表情に変化します。お好みの食べ方を見つけてみてください。

アイスのような感覚で



冷凍でも美味しく、アイスとフィナンシェの間の食感が楽しめます。

常温でしっかりと



バターの香りと、TOKUBO ならではの本来の食感が楽しめます。

温めて焼き立ての感覚



バターの香りが引き立ち焼き立てのサクサクとした食感が楽しめます。