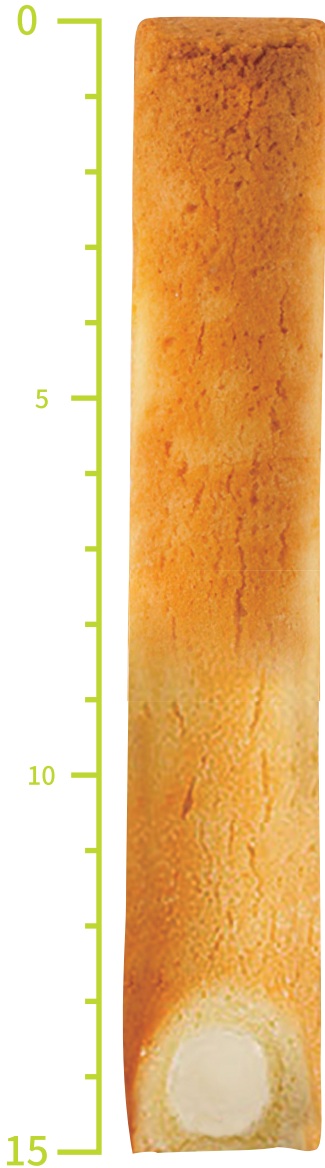


《原寸大》



料亭のおもてなしおやつ

TOKUBO

それは料亭生まれの、新食感スイーツ。
ひとつひとつ手作りでつくっています。
高温をかけてじっくり焼いているので、

食感はサクッサク!

原価を度外視した素材をふんだんに使っているから、

食べた人を笑顔にする、

お客様の満足を目指したおやつです。

TOKUBO × あなた = 無限の可能性

楽しさ広がる、TOKUBOの美味しい召し上がり方

そのまま



FRESH
(FROZEN)

そのまま食べると
アイス感覚で

解凍



CHILLED

自然解凍5分~10分。
または、冷蔵庫で30分程度
解凍いただくと、
美味しくいただけます。

再加熱



WARM

トースターで5分程度
温めていただくと、
焼きたてのサクサク
とくほうを楽しめます。

NEW

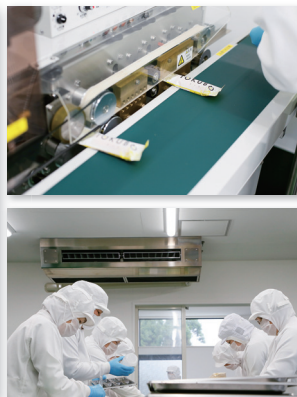


WHAT?

その他
新しい食べ方を!



金属検知機と重量チェッカー



製造現場



TOKUBOの品質管理



TOKUBOのもう一つの魅力は、
徹底した品質管理、衛生設備とスタッフです。

安心安全な製品供給の為、
工場では、原材料受入、仕込み、加工、包装、
出荷まで、一括して自社で行っています。

TOKUBOは日々進化を続けていきます。



工場全景