

# Island Bakery

ISLE OF MULL



スコットランドのマル島にある小さな工房で焼き上げられたアイランドベーカリー・ビスケットは、大地のめぐみをたっぷり吸収した材料をつかっているのです、やさしいおいしさが幸せな気分を運んでくれます。

ちいさな工房は自然のエネルギーをふんだんに取り入れ、電力には風力や水力を利用した再生可能エネルギーを使用し、オーブンは薪を利用した、マル島の素朴な環境に溶け込んだ工房です。

いまではハーヴェイ・ニコルズやセルフリッジズといったイギリスの高級デパートでも採用され、イギリス国内だけでなく、ヨーロッパでも人気の高いビスケットです。

## レモン・メルト

疑いなく、アイランドベーカリーの一番人気。一口でその理由がわかります。すっぱいレモンのビスケットが、それを覆うホワイトチョコレートの濃厚な甘さをよく引き立て、口の中で溶けていく感触は、その喜びをさらに大きくします。

150 g (12枚/箱入)  
35 g (2枚/袋入)



### 原材料

小麦粉（小麦を含む）、ホワイトチョコレート（砂糖、カカオバター、全粉乳、バニラパウダー）、バター（乳成分を含む）、砂糖、転化糖シロップ、レモンオイル、海塩\*／膨張剤\*（炭酸アンモニウム）〔\*非有機〕

原材料に含まれるアレルギー物質  
乳、小麦

