

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。

チョコレート・ジンジャー

チョコレートジンジャーは通の選択。微かにスパイスを効かせたジンジャービスケットにそっと掛けられたダークチョコの衣から、しっとりしたステム・ジンジャーの大きなかたまりがちらっと覗いている…。ビスケットの目利きが惹かれるのも不思議ではありません。誰だってそうでしょう。箱の中身は、プラスチックを再利用したプラスチック袋と紙のトレーを使用。

133 g (9枚/箱入)

30 g (2枚/袋入)



原材料

小麦粉（小麦を含む）、ダークチョコレート（カカオマス、砂糖、カカオバター、バニラパウダー）、バター（乳成分を含む）、砂糖、生姜の砂糖煮（生姜、砂糖）、転化糖シロップ、生姜根パウダー、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

