

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。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 (10枚/箱入)

25 g (2枚/袋入)



原材料

強化小麦粉、ホワイトチョコレート(砂糖、カカオバター、全粉乳)、バター、砂糖、転化糖シロップ、レモンオイル、海塩*/炭酸カルシウム、鉄、ナイアシン、チアミン、乳化剤(大豆由来)、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

