

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、オーブンには薪を利用した、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。

オーツ・クランブル

このオートクランブル・ビスケットは多才です。甘さ控えめですが、ティータイムが大好きな人も満足する甘さ。ジャンボオーツがしっかり入って食べ応え十分、その後の時間も頑張れます。ちょっと冒険してみると、チーズとも合うことに気がきます。もちろん、マル島チーズ (Isle of Mull Cheese) とも！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 各150円

125 g (10枚/箱入)
30 g (2枚/袋入)



原材料

オーツ麦、小麦粉(小麦粉、炭酸カルシウム、鉄、ナイアシン、チアミン)、バター、砂糖、蜂蜜、海塩*/膨張剤*(炭酸アンモニウム) [*非有機]

特定原材料 (7品目) 乳、小麦

