

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。

ショートブレッド・ビスケット

無意味なものはない、純粹でシンプル。原材料少なくシンプル。職人が4つの基本の材料を巧みにブレンドし、サクサク感、甘さ、濃厚なバター風味を引き出すため、バランス良く焼き上げました。ショートブレッドは、「少ないほど豊か」なのです！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。

125 g (10枚/箱入)

30 g (2枚/袋入)



原材料

強化小麦粉、バター、砂糖、海塩／炭酸カルシウム、鉄、ナイアシン、チアミン*〔*非有機〕

特定原材料（7品目）乳、小麦

