



日清製粉

フランスで、ずっとずっと愛されてきました。



『レジャンデール』は、まさに「本場フランスの伝統的な食事パンの特徴である深い味わいと香りを再現できる小麦粉」です。古代からつくられ続けさまざまな国へと渡っていったパンは、フランスでそのパン文化を開花させました。ルヴァン(パン酵母)にこだわり、じっくりと焼き込むことにこだわり、そして小麦粉にこだわりました。こうした様々なこだわりがあって、はじめて芳醇な深みのある味わいが生まれるのです。本場フランスでは、食卓にはいつでも伝統的な香りが漂っています。そして、口にした時のパリッとしたクラストとモチリとしたクラムが、食卓を楽しくしてくれているのです。



風味が深まる生地作り

深い味わいと香りの高さが特徴の「レジャンデール」をちょっと配合するだけで、小麦の風味が引き立つ生地が手軽に出来上がります。通常の25kg袋に加え、使いやすい10kg袋もありますので是非お試しください。

