

わたしのこだわり

商品カルテ

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

2021年3月修正 東都生活協同組合 商品部

産直の東都生協

商品名	東都麩菓子		
規格	10本		
本体価格	184 円	税込価格	198 円
製造者名	ミサワ食品	製造地	東京都
熱量	1本5g (平均重量) 当たり 19.2kcal	食塩相当量	1本5g (平均重量) 当たり 0.004g
アレルギー表示	小麦	企画サイクル	月1回
保存方法	常温	賞味期間	90日

商品説明の動画が見られます。

原材料名	黒糖(さとうきび(沖縄))、小麦たん白(グルテン)、小麦粉
------	-------------------------------

ブランドの約束	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 25%;">■ ①国産原料優先使用 <li style="width: 25%;">■ ②食材の味を生かす <li style="width: 25%;">■ ③商品情報の提供 <li style="width: 25%;">■ ④つくり手とのコミュニケーション <li style="width: 25%;">■ ⑤組合員評価 <li style="width: 25%;">■ ⑥継続的な改善 <li style="width: 25%;">■ ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	伝統的な菓子、昔懐かしく思える「麩菓子」を国産小麦・小麦たん白と黒糖でシンプルに作り上げました。おいしいふ菓子にこだわった焼き麩づくりを追求して、職人が丹精込めてつくっています。
----------	---

商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ①北海道産小麦・小麦たん白使用 ②沖縄県産黒糖使用 ③伝統的な菓子…こだわりの食感・味わいを出すために、職人の手作りによる工程が多く残っています。 ④市販品との違い…着色料不使用、主原料のグルテンと小麦粉の配合比で手間のかかるグルテンの方を多くし、食感をサクサクにしています。 	おすすめ の食べ方	開封後、そのままお召し上がりください。
------	---	--------------	---------------------

東都生協との関わり	東都麩菓子は1991年11月2回から東都オリジナル商品化スタート。25年以上続く、ロングセラー商品です。	開発エピソード	<ul style="list-style-type: none"> ①シンプル原料、着色料不使用 ②昔懐かしい素朴な味わい。 ③老若男女、時代を問わず好かれるお菓子。
-----------	--	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	<ul style="list-style-type: none"> ●黒糖好きにはたまらない、幼児からお年寄りまで幅広く食べられる、昔なつかしいとても美味しい黒糖の麩菓子です。 ●甘すぎず風味と食感がとてもいいです。市販のものは、もう食べられません。大きさもちょうど良く、子どものおやつに最適です。 	商品モニター試食評価	<table border="0"> <tr> <td>■おいしい評価</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>・非常においしい</td> <td style="text-align: right;">35%</td> </tr> <tr> <td>・おいしい</td> <td style="text-align: right;">54%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしい</td> <td style="text-align: right;">12%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>・おいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>・全くおいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> </table>	■おいしい評価	100%	・非常においしい	35%	・おいしい	54%	・どちらかといえばおいしい	12%	・どちらかといえばおいしくない	0%	・おいしくない	0%	・全くおいしくない	0%
■おいしい評価	100%																
・非常においしい	35%																
・おいしい	54%																
・どちらかといえばおいしい	12%																
・どちらかといえばおいしくない	0%																
・おいしくない	0%																
・全くおいしくない	0%																

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。