

NEW ITEM

台湾焼餅

TAIWAN FOOD

「手軽で美味しい！」
魅力の台湾B級グルメを
そのまま店舗販売で実現！



胡椒餅とは

40年以上愛され続ける台湾を代表する屋台フード！八角など数種類の香料を使用しており、本場の味を楽しめます。当店の胡椒餅は大豆ミートを使用しているのでヘルシー！*

※焼餅には含まれておりません

台湾で40年以上愛されるB級グルメ“胡椒餅”と
屋台グルメとして人気の“焼餅”が新登場！

オープン
調理

簡単調理で台湾フード
が始められる！

店舗調理はオープンで焼くだけ！
複雑な仕込みが必要なく、1個ずつ使
えるので食材ロスが抑えられる！

安全

保存料不使用

出来立てを急速冷凍することで、
保存料不使用を実現。
安全安心で美味しさそのまま！

本場の
味

台湾直輸入の
超本格本場の味！

独自の生産技術で食材の性質や味
の変化を随時識別。専用レシピで、
台湾現地の味をそのまま！



胡椒餅



にんにく焼餅



ねぎ焼餅



黒胡椒焼餅

お問い合わせは

03-6906-7713

営業時間：9:00~17:00（土日祝日は除く）

Tapioca World

<http://www.tapiocaworld.jp>

株式会社ネットタワー 食品販売事業部

〒173-0004

東京都板橋区板橋 1-49-1 板橋センタービル 2F

Fax: 03-6905-2256 E-mail: order@nettower.co.jp



NEW ITEM

台湾焼餅

TAIWAN FOOD

「手軽で美味しい！」
魅力の台湾B級グルメを
そのまま店舗販売で実現！



調理方法

ねぎ/にんにく/黒胡椒 焼餅

【解凍】

700Wのレンジで30秒を目安に解凍するか、12時間を目安に冷蔵庫で冷蔵解凍してください。

【オーブン調理】

あらかじめオーブンを250℃に温めておきます。製品をオーブンに入れ、4～5分を目安に温めてください。

【フライヤー】

180℃の油で30～40秒を目安に揚げてください。

胡椒餅

【オーブン調理】

- ①製品を袋から取り出し、電子レンジ対応耐熱容器に移し、1400Wで30秒を目安に解凍してください。
- ②あらかじめオーブンを100～120℃に温め、製品をオーブンに入れ、3分を目安に温めてください。

【電子レンジ】

- ①製品を袋から取り出し、電子レンジ対応耐熱容器に移してください。
- ②1400Wで約35秒または、600～900Wで90秒を目安に温めてください。

注意：●記載以外の方法で調理しないでください●調理器具の機種により加熱時間は多少異なります●必要以上に加熱しないでください●調理後はお早めにお召し上がりください●一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがあります



黒胡椒焼餅

特製の生地にゴマを加え、香ばしい黒胡椒とネギの餡を包む！スパイシーな香りと味わいが食欲をそそる。

商品名：黒胡椒焼餅
商品規格：110g×15個/cs
商品形態：冷凍保存発送



にんにく焼餅

外はサクサク、中はもちもち！香ばしいガーリックがクセになる、パンチの効いたやみつき味の味！おやつにもぴったり！

商品名：にんにく焼餅
商品規格：110g×15個/cs
商品形態：冷凍保存発送



ねぎ焼餅

香ばしくサクサクの特製生地に、ねぎ本来の甘みを活かす餡がマッチ。美味しくて満足できる一品は朝食やおやつにもぴったり！

商品名：ねぎ焼餅
商品規格：110g×15個/cs
商品形態：冷凍保存発送



胡椒餅

40年以上台湾で人気のB級グルメ！特製発酵生地に現在注目の大豆ミートを使用した餡の組み合わせが抜群！

商品名：胡椒餅
商品規格：95g×20個/cs
商品形態：冷凍保存発送



台湾焼餅 5個SET

ギフトまたは小売用の5個入りボックス

商品名：台湾焼餅ボックス
商品規格：95g×2個、110g×3個
商品形態：冷凍保存発送
内容：胡椒餅2個
焼餅3種(各1個)