

フィリングパイシリーズ

チーズパイ トマトパイ



☆冷凍のまま
焼いてよし、揚げてもよし!

チーズ風味とトマト風味の生地にビーフシチューソース、クリームシチューソース、ボロネーゼソースを包んだ簡単調理の冷凍パイです。

☆フィリングには定番人気の
フレーバーをチョイス!
☆生地との組み合わせで
6アイテムをご用意しました

- チーズパイ & ビーフシチューソース
- チーズパイ & クリームシチューソース
- チーズパイ & ボロネーゼソース
- トマトパイ & ビーフシチューソース
- トマトパイ & クリームシチューソース
- トマトパイ & ボロネーゼソース

～揚げ方～



①冷凍のまま箱から取り出しフライヤー(180℃)に入れます。



②約1分30秒で反転させます。



③フライ開始から約3分で出来上がります。

～焼き方～



①冷凍のままコンベクションオーブンで焼成します。



②焼成条件※
210℃ 10分
※オーブンにより若干異なります。



③出来上がります。

入れ目・荷姿：38g×30ヶ×2袋入り段ボール
取り扱いのご注意：-18℃以下に保管して下さい。

賞味期限：未開封180日

アレルギー物質（特定原材料等25品目）

- チーズパイ&ビーフシチューソース……小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉
- チーズパイ&クリームシチューソース……小麦・乳・大豆・卵・牛肉・豚肉・鶏肉
- チーズパイ&ボロネーゼソース……小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉
- トマトパイ&ビーフシチューソース……小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉
- トマトパイ&クリームシチューソース……小麦・乳・大豆・卵・牛肉・豚肉・鶏肉
- トマトパイ&ボロネーゼソース……小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉

チーズパイ
トマトパイ

ソースやサラダなど組み合わせも自由！
盛いつけ方でお店のメニューが広がります

～チーズパイ調理例～



デミグラスソースやホワイトソースに添えて

～トマトパイ調理例～



ミートソースやトマトクリームソースに添えて

株式会社ホーライ

〒134-0101 長野県長野市若穂内字東山1136-25
TEL 026-282-1234(代)

food 月島食品工業株式会社

本社・東京工場：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9
営業部：TEL 03-3686-1221 FAX 03-3688-8266
ご注文は受渡課：TEL 03-3869-5111