

超しっとり

【長期賞味期限食品】

賞味期限
常温 **6**年

開封しそのまま食べられる
おいしいコッペパンです。

長期保存しても、しっとりした
やわらかい食感と風味が保たれた
コッペパン。

409
kcal

非常用食料 備蓄食料 に最適。



環境にやさしく

災害時のゴミ問題に配慮したアルミパウチ入り、しっとりとした食感をそのままに子供からお年寄りまで召し上がれます。

パッケージを開いて直ぐに食べられます。

『すぐ食べられる食品』をモットーに長期賞味期限を実現したのが『超しっとりコッペパン』です。多くの人が思い浮かべる乾パンとの違いは食べた後、口の中の乾きです。乾パンは、水分がないと食べ続けられないことがありますが、『超しっとりコッペパン』は、最後までしっとりした食感と風味をお楽しみ頂けます。

災害時に

エネルギーを必要とする災害時にぴったりの高カロリーで栄養の取れるパンです。また、近年、増加する集中豪雨や局所的な大雨(いわゆるゲリラ豪雨)による水害や土砂災害等に対して出かけられない時の保存食として活用・海外渡航・ドライブ・高速道路の渋滞においても便利です。

長期保存が可能な理由

焼き上げたコッペパンを殺菌し4層アルミパウチ袋に脱酸素剤とともに無害な不活性ガスを充填し封入。密閉することで外からの光を遮断し酸素を全く通さず雑菌の繁殖を抑え劣化を防いでいます。

公的検査機関の検査を実施

・無菌検査証明取得

そのままでおいしく食べられる LLF (ロングライフフーズ50袋入り)
常温 長期賞味期限食品

コッペパン

賞味期限 6年

名称	超しっとりコッペパン		
原材料名	小麦粉、大豆粉、食用精製加工油脂、上白糖、水飴、ブドウ糖、パン酵母、イーストフード、乳化剤、V.C、コーンスターチ（一部に小麦・大豆を含む）		
内容量	1本(約100g)	賞味期限	常温で6年
外装サイズ	ダンボール 50本入 W520×D345×H190mm 1ケース(約5.5kg)		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存		
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌		
販売者	株式会社LLC 東京都渋谷区渋谷3-11-7 第二ミネギシビル9F TEL.03-6451-1522 FAX.03-6451-1523		
栄養成分 (1本あたり)	熱量:409kcal / たんぱく質:10.1g / 脂質: 17.0g / 炭水化物:53.3g / 食塩相当量: 0.7g		
製造加工工程	仕込み→分割・成型→焼成→充填→窒素ガス置換→加圧加熱殺菌→冷却→除水→検品→箱詰め→出荷		
包装形態	W270×D130×H20mm 材質:PET(ポリエステル)、AL(アルミ箔)、 Ny(ナイロン)、PE(ポリエチレン)		

総発売元

株式会社 LLC

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-11-7 第二ミネギシビル9F

TEL:03-6451-1522 FAX:03-6451-1523

http://llf.jp.net/

<代理店>