

Scone 定番スコーンのご紹介

消費期限:3日間*冷所で保管
 冷凍方法:ラップフィルムに1個ずつくるみ冷凍庫へ(冷凍保存目安:約1ヶ月)
 解凍方法:自然解凍し、裏面の3Stepsに沿って温めてお召し上がりください。



プレーン

ベノアで人気ナンバー1のプレーン。
 シンプルで少し塩気の効いたプレーンは、
 どんなトッピングにも良く合います



カレンズ

甘酸っぱいカレンズにシナモンをほんのり効かせました。
 イギリスではオーソドックスなスコーンです。



紅茶

ベノアの香り高いアールグレイを練りこみました。
 ベルガモットの香りが豊かに広がります。



メープル

メープルの芳醇な香りとクルミの香ばしさが広がります。
 温めると香りがより引き立ちます。

※小麦・乳・卵・大豆・クルミを含みます。

ベノアのスコーンを美味しくする 3 Steps

ちょっとひと手間加えるだけで、
 更に美味しくスコーンがお召し上がりいただけます。

Step 1



スコーンを半分に割ります。

Step 2



ホイルで包んでトースターで
 5~6分温めます。

Step 3



クロテッドクリームとジャムを
 添えてお召し上がりください。

スコーンに欠かせない クロテッドクリームの美味しい秘密。

消費期限：未開封要冷蔵で10日間



イギリス・ロッダ社のクロテッドクリームです。
 クロテッドクリームは、脂肪分が60%以上の
 生乳のみで作られるとてもシンプルなクリームです。
 表面の黄金色の膜は“クラスト”と呼ばれるもの。
 この膜が脂肪分の高い生乳を使用している
 何よりの証なのです。
 口を含むとコクがあるのに、すっきりと溶けていきます。
 このクリームとジャムをスコーンに添えて頂くのが、
 英国スタイルです。

*乳を含みます。
 *ご使用目安：スコーン2~3個分です。

一口メモ：クリームが稠いと感じたら、スプーンで
 クルクルと混ぜてお好みの硬さに調節してください。

*パッケージは予告なく変更することがございます。予めご了承下さい。