

マンゴープリンを
滑らかなミルクレープで
はさみました

予約販売
(11月15日頃より出荷開始)

台湾発

日本初上陸！当社独占販売
現地で話題&大人気！

マンゴーミルクレープケーキ

おいしさのひみつ

果汁：プリンに対して20%

滑らかな食感のクレープ生地

甘さ控えめのデザート

0.3cmのクレープ生地と
クリームの黄金比率配合



1カット
あたり
¥334
(税抜)

ミルクレープの中に、新鮮なマンゴーの果汁を使ったマンゴープリンを挟みました。ミルクレープのなめらかな食感と、程よい酸味のマンゴー風味が絶妙に調和します。日本では当社でしか買えない日本初上陸商品です。



台湾 マンゴーミルクレープケーキ

別送冷凍

No.8497-0001

¥4,000(税込¥4,320)

●1箱850g(12カット) ●直径約20cm、厚さ約4.5cm ●1箱サイズ約22×22×5.5cm ●台湾製(卵・乳・小麦)
※日本語表記あり ※日本語食べ方説明書付き ※お届け後、冷凍で約30日間保存が可能です。
※解凍後はなるべく早めにお召し上がりください。

「塔吉特(タジート)ブランド」
マンゴーミルクレープケーキの特徴

世界レベルの技術力

マンゴープリンとクリームの密着技術はメーカー独自のもの。台湾で初めて、マンゴープリンをミルクレープに挟むことに成功。日本にはまだない技術と言われています。(マンゴープリンは水分が多く、クリームは油分性質があり、崩れやすく、中々形になりません)

他社商品との違い

通常ミルクレープケーキは冷蔵保存商品が一般的ですが、塔吉特ブランドのマンゴーミルクレープケーキは冷凍保存可能なので、アイスクレープとしても楽しめます。マンゴープリンを挟んだミルクレープケーキは、技術の難しさから珍しいスイーツです。

モニターの感想

通常のミルクレープケーキは味に変化がなく飽きやすく感じますが、マンゴーミルクレープケーキはマンゴープリンを挟んでいるので、ミルクレープの滑らかな食感とマンゴー風味が調和し、噛むたびにマンゴーの香りがふわっ♪ 思わずもう一口食べたくなる味です。半解凍でも、解凍した状態でもそれぞれ違ったおいしさを楽しめるのもうれしい特徴です。



メーカー独自のプリン製造技術を使用し、新鮮な台湾産マンゴーで台湾初のミルクレープケーキを製造。2008年発売以来、台湾でそのおいしさが話題となり、大ヒット商品になりました。その人気ぶりは、海外にも伝わり、アメリカ、香港等にも輸出。毎年需要が増えています。プリンとクリームの密着技術はメーカー独自のもの。台湾で初めて、プリンをミルクレープに挟むことに成功。プリンは水分が多く、クリームは油分性質があり、崩れやすく、形にするのが難しいとされており、日本にはまだない技術と言われています。