

アリスタは生産を継続、商品をお届けできるよう努めています



工場稼働を維持し、事業継続計画管理、需給を見極めた継続的な運用を通じてお客様へのサービスレベルを維持して参ります。

平時より厳しい品質基準を設定していますが更に役員会及び製造現場に状況管理チームを発足、リスクを最小限に抑えるべく状況判断を定期的に行っています。

- 🌿 お客様と従業員の健康・安全に対するリスクを最小限に抑え、継続的な供給の確保に努めるためより厳格な衛生作業手順を全生産工場で適用しています
- 🌿 特別な許可を得た従業員のみ工場へのアクセスを与えビジターの訪問を禁止しています
- 🌿 サプライチェーン・パートナーと弊社生産部門を細部にチェックし通常と変わらない工場稼働を維持しています
- 🌿 事業継続計画管理、需給を見極めた継続的な運用を通じて、お客様へのサービスレベルを維持して参ります

困難な状況が続いていますが商品供給とサービスレベルを維持することで、大切なお客様へ奉仕できればと願っています。新型コロナウイルス感染症の1日も早い収束を心よりお祈り申し上げ、お客様と共に乗り越えられるよう努めて参ります。



私たちにできること

1:1
無償協賛

少しでもお役に立てれば

新型コロナウイルスの被害に遭われた皆様には、心よりお見舞い申し上げます。
厳しいこの状況の中、少しでも皆様のお役に立ちたくアリスタは特別なサポートをご用意致しました。

▶ スパイシーチキン ソーセージパイ



no.9919J 120g×70

ピリ辛のチキンソーセージを丸ごと1本包んだ惣菜パイです。バターのパイ生地のリッチな味わいとサクサクの食感、ジューシーなソーセージが相性抜群。
特定原材料 小麦・卵・乳・大豆・鶏肉

▶ Bonne Maman® ストロベリージャムクロワッサン



no.848970 85g×50

フランスのジャム、Bonne Maman® (ボンヌママン)。イチゴジャムの甘酸っぱさが発酵バタークロワッサンの味わいによく合います。
特定原材料 小麦・卵・乳・大豆

▶ 栗あんギッフェリ



no.9143M 100g×100

栗あん和白あんのフィリングを包み込んだ人気のクロワッサンです。
特定原材料 小麦・卵・乳

▶ ミニ・パン アラ クレーム パティシエール



no.38825 40g×80

「クレーム パティシエール」はフランス語で「カスタードクリーム」を意味します。甘いバニラの香りのカスタードクリームをデニッシュ生地で巻きました。
特定原材料 小麦・卵・乳

▶ グロブピアキス



no.629142 90g×48

亜麻の種子とオート麦をトッピングした健康感たっぷりの1品です。ケシの実とはまた一味違う香ばしさと食感の楽しさをお楽しみいただけます。
特定原材料 小麦・卵・乳・りんご

▶ ミニ・あんこバー



no.9344 35g×140

あんこのフィリングを包み込んだミニサイズのデニッシュです。
特定原材料 小麦・卵・乳

▶ マンゴーパッションクラウン



no.629127 104g×48

皮が赤くなり、実がオレンジ色になったアップルマンゴーの香りや甘酸っぱい果肉、パッションフルーツのさわやかな酸味を濃厚なカスタードと一緒に楽しみください。
特定原材料 小麦・卵・乳・りんご

▶ ライブレッド



no.9530 420g×12

健康感のあるライ麦をブレンドしたハード系の食事パン。オーセンティックなドイツパンです。クリスピーな外とふわっとした内側の食感の違いも楽しめます。
特定原材料 小麦

▶ ラウゲンブレツェルの バターサンド



no.1070 72g×70

ブレツェルに塩味をほんのりきかせたバターをサンドしました。スモークサーモンや生ハムとの相性が抜群です。
特定原材料 小麦・乳

▶ タルト オ ミルティエウ



no.6084 900g×6

クレーム・パティシエールを敷きこみ、ワイルドブルーベリーを贅沢にトッピング。甘酸っぱくフレッシュなおいしさです。
特定原材料 小麦・卵・乳

▶ グルテンフリー アップルシナモンマフィン



no.9496TS 40g×90

しっとりなめらかな口当たりのグルテンフリーのマフィンです。ドライアップルにシナモンをきかせた定番のおいしさ。紅茶にもぴったり。
特定原材料 乳・りんご

▶ グルテンフリー クランベリーレーズンマフィン



no.9497TS 40g×90

しっとりなめらかな口当たりのグルテンフリーのマフィンです。ドライクランベリーとレーズンの爽やかな酸味がアクセントに。
特定原材料 乳

サービスレベル *Convenience Level*

▶ 成形後冷凍生地

発酵・焼成してお召し上がりください。

▶ 発酵後冷凍生地

焼成してお召し上がりください。

▶ 半焼成後冷凍

焼成してお召し上がりください。

▶ 完全焼成後冷凍

解凍のみでお召し上がりください。

※リストの商品は変更する場合があります。

困難な状況が続いていますが商品供給とサービスレベルを維持することで、大切なお客様へ奉仕できればと願っています。新型コロナウイルス感染症の1日も早い収束を心よりお祈り申し上げ、お客様と共に乗り越えられるよう努めて参ります。

ARYZTA®

お問い合わせ先

〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-11-2 代々木コミュニティビル3F

☎ 03-5358-6888

✉ info@aryzta.co.jp

スパイシー チキン ソーセージパイの 簡単アレンジレシピ

一手間加えるだけで、スパイシー チキン ソーセージパイが
サクサクの美味しいお総菜パンに！
スナック感覚でも味わえる！



スパイシー チキン ソーセージパイ

商品 no. 9919J 120gx70個

ピリ辛のチキンソーセージを丸ごと1本包んだ惣菜パイです。バターのパイ生地のリッチな味わいとサクサクの食感、ジューシーなソーセージが相性抜群。食べ応えも満点ですので、ランチや軽食としてはもちろん、ビールやワインのお伴としてナイトスナックにも活躍します。特定原材料：小麦・乳・卵・大豆・鶏肉

ARYZTA®

お問い合わせ先

〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-11-2 代々木コミュニティビル3F

☎ 03-5358-6888

✉ info@aryzta.co.jp