

ARYZTA Digital Newsletter

アリスト デジタル ニュースレター

クロワッサンワッフルをご存じですか？韓国ではクロッフル(croffle)とも呼ばれ流行に敏感な若者を中心に高い人気を誇っています。そもそも、カフェや朝食ブッフェで大人気のクロワッサンとワッフル、両方の美味しさを一度に楽しめるのですから人気が出て当たり前。あー、なんて贅沢。



クロッフルが大好評、韓国の人気カフェ、サドラハウス。弊社AOPイズニーバタークロワッサン(25112)を使用しています。

一手間加えて
更に个性的に！

Recipe アレンジレシピ 紹介



- ① AOPイズニーバタークロワッサン(25112)を冷凍庫から取り出し、常温で30分くらいクッキングシートの上で解凍します。
- ② 160-170°Cのワッフルメーカーで5分焼きます。
- ③ クロッフルを皿に盛りつけ、アイスクリームをのせます。Lotusクッキーを砕いたものを散らし、Lotusクッキーを飾ります。



弊社ではインスタライブを定期配信しています。

多くのご要望に応えクロワッサンワッフルをデモ形式にてご案内しています。アーカイブでの視聴可能です。

https://www.instagram.com/tv/CPkxoul6Ah/?utm_medium=copy_link



Croissant waffle

アリストでもフライヤーをご用意しお客様にご紹介開始、多くの反響とお問い合わせを戴いています。今回改めてデジタルニュースレターにてご紹介させていただきます。オペレーションは至極簡単ですので是非お試しください。



ARYZTA's member

アリストメンバー紹介

営業部 チームノースセントラル
セールスレプリゼンタティブ

小野田 晴気



東北地区を担当している小野田です。私の担当している東北地方はおいしい食べ物がたくさんあります。季節によって果物や野菜、海産物やお肉、お米にお酒と、有名なものを並べたらきりがありません。そんな中実はパンの消費量は他の県に比べると少ないそうです。そんなおいしい物があふれる東北の担当として弊社のパンの味を知っていただき様々な方に口にさせていただけるよう日々の営業活動を行っています。今は新型コロナウイルス感染症(COVID19)によって、私たち飲食業界は大変厳しい状況に陥っています。それでも人が生きていく上で食べることは必要不可欠な事であり、おいしい物を食べることで幸せを感じることが出来ます。食に携わる企業だからこそこのような厳しい中、お客様と協力をして食で東北を元気にしていけるように頑張っていきたいと思えます。

☎ 03-5358-6888

☎ 03-5358-6711

✉ aryzta-order@aryzta.co.jp



Instagram : @aryzta_jp

▶ SUBSCRIBE

YouTube チャンネル



<https://aryzta.co.jp/>