ここでしかない「新作限定品」秋号限定販売します。

中部国際空港セントレア直売所名物「mokumokuホットドック」

7月10日にオープンしたモクモクの新しい直売所中部国際空港セントレア店では、私たちのつくるハムやソーセージを中心に、手軽にモクモクの味をお楽しみいただける軽食をお出ししています。

中でもいちばん人気がハム工房とパン工房合作で生まれた「mokumokuホットドック」。パンとソーセージの相性を考え、何種類ものソーセージをつくり、ようやくたどり着いた「これぞモクモクのホットドック！」です。

「本格的なソーセージを手軽に食べられる」とうれしいお声をいただいています。

中部国際空港にお越しの際によろしければ、お立ち寄りください。

ここで食べられます
モクモク直売所 中部国際空港セントレア店

愛知県常滑市セントレア1丁目1番地
中部国際空港旅客ターミナル 4階スカイタウン
TEL：0569-89-7786
営業時間：8:00～21:00（年中無休）

お家でも楽しんでください。この秋限定販売「ホットドック用ソーセージ」

「お店のあの味をお家でも」

中部国際空港セントレア直売所限定販売の「mokumokuホットドック」をお家でも楽しんでいただこうと、秋号限定で「ホットドック用ソーセージ」を限定販売いたします。お店のあの味をお楽しみください。

「パリッ、ジュワッ。パンとの相性を考えた絹挽きソーセージ」

「パンにはさむならあらびきがおいしいに決まってる」と思っていましたが、実はパンと相性が良いのは絹挽きソーセージでした。

「ホットドック用ソーセージは絹挽きしたソーセージ生地に脂身を散りばめ、温めるとジュワーッと肉汁が出るように工夫しています。食べ応えのある1本100gのボリュームです。軽くボイルで温めてから表面をフライパンで香ばしく焼いて、パンにはさんでお楽しみください。

秋号限定 9月～11月

ホットドック用ソーセージ

申込番号 8539	¥380（税込）
内容量／100g（1本） 賞味期限／冷蔵20日	豚
カロリー	269kcal／塩分1.7g（100gあたり）

＊消費期限・賞味期限は出荷日を含みます。

ファーム内モクモクショップの新名物 ドイツ伝統の菓子パン「ツオップ」

秋号限定 9月～11月

ツオップ

申込番号 5140	¥980（税込）
内容量／480g（長さ約35cm） 消費期限／常温4日	小麦 乳 卵
カロリー	340kcal（100gあたり）

ドイツ語で「三つ編み」を意味する「ツオップ」。レーズン入りのほんのりあまい生地を三つ編みにした、ドイツで古くから親しまれている菓子パンです。4年前ドイツへパンの修行に行っていたパン職人細川が、「ドイツで毎日食べていた大好きなパンをみんなにも食べてもらいたい」と、今回挑戦しました。

ドイツではみんなが大好きなこのパンのように、たくさんの人に愛されるパンを目指して、粉の配合や大きさ・食感など、何度も試作をしながらつくり上げました。粉はもっちり感のある国産小麦「はるよこい」と「ゆめちから」に、さっくり感のある「あやひかり」をほんの少し加え、どっしりとしていながらも軽い口どけにしています。卵やバター、はちみつや生クリームなども加えたコクがあり風味豊かな生地に、ラム酒に漬け込んだレーズンを混ぜ込みました。表面にアラレ糖とスライスアーモンドをのせて焼き上げ、カリッとした食感のアクセントと香ばしさを加えています。

今回、モクモクショップの名物にと、長さ約35cmもの大きなパンに仕上げています。家族や仲間と切り分けて食べていただけたらうれしいです。

ドイツ修行中に毎日食べていた大好きなパン。どうしても食べてもらいたくて挑戦しました。

パン職人 細川

ここで販売しています
モクモクショップ（ファーム園内）