ENGLISH
AUTHENTIC BUTTER SCONES

HAYWOOD & PADGETT
HOME OF THE SCONE

英国産
イギリススコーンの老舗ブランドがお届けする

バタースコーン

CORNISH CLOTTED CREAM & BUTTERMILK
THE AUTHENTIC BRITISH
since 1987

MADE IN UNITED KINGDOM

英国全土で愛されているこだわりの本格スコーン

1987 年からイギリス、サウスヨークシャー州でスコーンを作り続けている老舗メーカー、HAYWOOD & PADGETT（ヘイウッド＆パジェット）の作るイギリス伝統のスコーンは、バターやバターミルク、コーンウォール地方の濃厚な P.D.O. クロテッドクリーム*を使用した、リッチな味わいが特徴のイギリス伝統の本格スコーンです。
オーブンで軽く焼き上げると小麦の香りが漂い、サクっと芳ばしい表面の食感とミルキーでふんわり、しっとりとした上品な味わいをお楽しみいただけます。

＊チーズにはクロテッドクリームは入っていません。

プレーン　PLAIN

CORNISH CLOTTED CREAM P.D.O.
BUTTERMILK

1G36561-HWPAG
コーニッシュクロテッドクリーム P.D.O.
＆バターミルク配合バタースコーン

サルタナレーズン　SULTANA RAISIN

CORNISH CLOTTED CREAM P.D.O.
BUTTERMILK

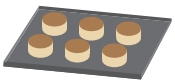
1G36562-HWPAG
コーニッシュクロテッドクリーム P.D.O.
＆バターミルク配合バタースコーン
サルタナレーズン入

チーズ　CHEESE

CHEDDAR CHEESE
BUTTERMILK

1G36563-HWPAG
チェダーチーズ
＆バターミルク配合バタースコーン

お召し上がり方



冷凍のまま
180℃
8分

冷凍のままのスコーンを天板に並べ、予熱した 180℃のオーブンで約 8 分焼成してください。

・解凍のみでもお召し上がりいただけますが、本来の風味と食感をお楽しみいただくため是非あたためてお召し上がりください。
・再冷凍はできません。
・解凍後 / 焼成後の商品は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

＊機材の性質や環境により多少異なります。

各アイテムの詳細説明は裏面へ

商品情報

ピースサイズ　:約 35-40g（直径約 5-6cm･高さ約 2.5cm）
保存方法　:－18℃以下で保存してください。
原産国名　:イギリス　賞味期間：18 カ月
カートンサイズ　:２９０×３３０×１７５㎜

【プレーン＆サルタナレーズン】
約 35-40g / 個・10 個 ×10 パック入

【チーズ】
約 35-40g / 個・8 個 ×10 パック入

トリプ･トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
https://toptrading.co.jp/

●大阪：〒556-0021　大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代）　FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032　東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6
（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代）　FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832　札幌市西区発寒 12 条 14 丁目 1076-5
TEL：011-669-7330　FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008　福岡市博多区東光 2 丁目 2-22
（第一ヒラノビル）
TEL：092-432-2050　FAX：092-432-2051

368-2312-01

HAYWOOD & PADGETT

１９８７年に始まった創業者二人のスコーンの旅

創業者二人の名前であるヘイウッド＆パジェット社は 1987 年、サウスヨークシャー州の小さな建屋から始まりました。当時はパジェット氏１人で１時間に 100 個のスコーンを手作業で伸ばし、型抜きをしていましたが、現在では 1 日に 100 万個のスコーンを生産するイギリス全土で愛されるスコーンメーカーに成長しました。ヘイウッド氏は現在引退し、現在はパジェット一家により伝統の味が受け継がれています。

材料にこだわった本格イギリススコーン

ヘイウッド＆パジェットのスコーンに使用される油脂はもちろんバター 100％。そしてしっとりとした濃厚な味わいを実現するためイギリス産のバターミルクを配合しています。プレーンとサルタナレーズンにはコーンウォール地方の濃厚な P.D.O.※1 クロテッドクリーム※2を更に配合し、しっとりとした食感とリッチな味わいを追求した本場イギリスのこだわりのスコーンです。

※1　P.D.O./Protected Designation of Origin（保護指定原産地表示）とは EU の定める表示制度で、製品の生産、加工、仕上げのすべてが特定の製法で、その生産地で行われている場合に与えられる品質表示です。

※2　クロテッドクリームとは英国の伝統的なクリームで、生クリームよりも乳脂肪分の高い濃厚なクリームです。脂肪分の 高い牛乳を煮詰めて作られ、バターよりもさっぱりしています。古くから伝統的に作られているコーンウォールでは「コーニッシュクリーム」とも呼ばれています。

プレーン
PLAIN

CORNISH CLOTTED CREAM P.D.O.

BUTTERMILK

約 35-40g（直径約 5-6 ㎝・高さ約 2.5 ㎝）

バター、バターミルク、P.D.O. コーニッシュクロテッドクリームを使用した品質にこだわりぬいたスコーンです。シンプルながらも小麦の香りとミルキーな味わい深い風味を楽しむことができます。

サルタナレーズン
SULTANA RAISIN

CORNISH CLOTTED CREAM P.D.O.

BUTTERMILK

約 35-40g（直径約 5-6 ㎝・高さ約 2.5 ㎝）

バター、バターミルク、P.D.O. コーニッシュクロテッドクリームを使用したこだわりの生地に別名ゴールデンレーズンとも呼ばれるジューシーで柔らかいサルタナレーズンを練りこみました。

チーズ
CHEESE

CHEDDAR CHEESE　BUTTERMILK

チェダーチーズの味わい深さの中にカイエンペッパーとホワイトペッパーのアクセントを効かせたセイボリータイプ（塩味）のスコーンです。

約 35-40g（直径約 5-6 ㎝・高さ約 2.5 ㎝）

スコーンの歴史と楽しみ方

スコーンの発祥は 16 世紀頃のスコットランドと言われ、当時はシンプルな材料で作られたパンとして食べられていましたが、18 世紀ごろには上流階級の社交場や富裕層の家庭で重要な役割を果たすようになり、ティータイムの文化に欠かせない一品として定着しました。

横半分に割ったスコーンに、たっぷりのクロテッドクリームといちごジャムを塗って食べるのが英国式の定番の楽しみ方。

スコーンに塗る順序は地方や人によって違うそうで、英国では「JAM FIRST」派（ジャムが先派）と「CREAM FIRST」派（クリームが先派）で議論になるほどだとか。是非ご自身のお好みの順序でお楽しみください。

＊チーズスコーンはセイボリータイプ（塩味）のため、そのままお召し上がりください。

368-2312-01