*ブーランジェリー*

Jean-Luc

今月のおすすめパン（2017/09）

# バタール

小麦の香りがこうばしく、絶妙の塩加減です。バタールは中身（クラム）がもちもちと柔らかく、そのままでもとてもおいしく召し上がれます。

クラブハウスサンドにしたり、フレンチトーストにしたりするのもおすすめです。



# フロマージュクッペ

フランスパン生地にチェダーチーズとゴーダチーズを練りこみ、焼き上げました。チーズがたっぷり入っているのでボリューム満点です。

薄くスライスし、軽くトーストしてお召し上がりください。



商品 1「フロマージュクッペ」270円

# コーンパン

たっぷりのコーンを練りこんでいます。つぶつぶした食感とほんのりした甘みが特長で、お子様から年配の方まで大人気のパンです。

朝食にロースハムとレタスをサンドしたり、夕食のお供にしたり、何にでも合わせられる万能な食事パンです。



商品 2「コーンパン」120円

# パンオノア

フランスパンの生地にローストしたクルミを入れて焼き上げました。クルミの歯ごたえとしっかりした生地がマッチした食べ応えのあるパンです。

そのままでもﾄｰｽﾄしてもおいしく召し上がれます。クリームチーズと生ハムをトッピングしたオープンサンドもおすすめです。



商品 3「パンオノア」270円

# ハード食パン

フランスパン風の食パンです。フランスパンの中身は好きだけど、皮がかたくて食べにくいと思っている方におすすめです。

もちもちとした生地はﾄｰｽﾄすると、サクサクに。そのままでも、サンドイッチにしてもおいしく召し上がれます。



商品 4「ハード食パン」560円