

が つ がいほん はんばいしょうひん
《 3月の外販でのパン販売商品 》

すべ しょうひん こむぎ たまごだいず にゅうせいひん しょう
※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。

3月 販売商品



①塩バターパン ¥100
そのまま食べても、具材を挟んでも美味しくお召し上がりいただけます。



②ハムタマゴパン ¥150
角切りハム入りのタマゴフィリングを絞り焼き上げました。



③てりまヨチキン ¥150
風味豊かなもちり生地で、鶏肉入りのてりやきマヨネーズ風味フィリングを包み込んだ、ボリュームたっぷりの惣菜パンです。



④あんクロワッサン ¥200
香ばしいクロワッサンに口当たりの良く甘さひかえめの粒あんをぎっしり入れ、けしの実をトッピングしました。



⑤チョコクランチデニッシュ ¥200
チョコ風味のデニッシュ生地でなめらかなチョコクリームを包み、チョコ風味トッピングを絞りチョコクランチを付けて焼き上げました。



⑥スティックピザ(ナポリタン) ¥200
もちりとした生地につぶりのナポリタンフィリングを包み焼き上げた、スティックタイプのピザです。



⑦オマールソースのトマトグラタンパン ¥200
ふんわりとした食感の生地で、マカロニ入りのトマトグラタンフィリングを包み、オマールソースをかけて焼き上げました。



⑧2種キャラメルクリームのプリオッシュ ¥250
プリオッシュ生地に、ビターな味わいが特徴のキャラメルクリームを絞り焼き上げました。



⑨メンチカツカレーパン ¥250
ターメリックを練り込んだ生地で、カレーフィリングとソース付きメンチカツを包んだ惣菜パンです。



⑩たらこチーズプール ¥250
バター風味の発酵風味液を配合した風味の良いフランスパン生地に、チーズクリームを包み、焼きまだらの子をブレンドしたたらこ入りのソースをかけて焼き上げました。

じしゅせいひんつうしん
自主製品通信

3/7(金)~3/11(火)、丸の内のKITTE、地下1階にある東京シティアイでの
Good Plaza Tokyoというイベントで自主製品を出品販売します。

