

幸せを呼ぶ

おいしいパン

話題の新店から人気店まで新作パンや看板パンなど美味しいパンを紹介します。
食欲の秋をお楽しみください。

パンドミー [300円(税別)]

湯だね製法で作られた同店一番人気の食パン。トーストすれば表面はカリッと中はもちもち、小麦粉の風味豊かで朝食におすすめ。

アップルパイ [200円(税別)]

老若男女に愛されるようあえてシナモンは使わず、中に敷かれたカスタードやプレザープは甘さ控えめ。レーズンの酸味が良いアクセントに。

6 箕面駅近に新店オープン 職人が極めた一番ちょうどいいパン

クロワッサン [180円(税別)]

「これぞ職人が作るべきクロワッサン」と胸を張る看板商品。発酵バターをふんだんに織り込んだ贅沢で繊細な一品。

bakery&café
Ferdinand
(フェルディナンド) **NEW OPEN**
箕面店
箕面市箕面1-2-6 箕面駅前ビル1F
営/8時~19時
水曜定休
☎072-736-9555



桜井店
箕面市桜井2-1-18
営/8時~23時
不定休
☎072-737-7222



1階はカウンター、2階はテーブル席がある。昼はカフェ、夜はおしゃれに呑めて常連客の憩いの場になっている。(桜井店のみ)

手間暇をかけ、昔ながらの製法で作るフェルディナンド。最高級バターを使い、職人のこだわりが詰まった品々は「基本的に忠実に」というオーナーの想いを表すような、どこか懐かしくまた食べたくなる美味しさ。「パン呑み」ができる桜井店に加え、9月から箕面駅近に新店がオープンしたのでぜひ訪れてみては。

甘栗のツイスト [200円(税別)]

生地に渋皮マロンシートを折込み、ビスケット生地と甘栗をのせて焼き上げた。栗の甘みがクセになる。

6 素材にこだわり一つひとつ手作り 芋、栗、カボチャを使った秋の味覚の新作パンも

鳴門金時と渋皮栗のアーモンドタルト [340円(税別)]

自家製タルト生地に、アーモンドクリームと甘栗・鳴門金時をふんだんに使用した濃厚な味わいのタルト。

北海道産小麦をメインに使用した風味豊かなパンが常時80種類以上並ぶ人気ベーカリー。卵など素材も厳選したものを使い、一つずつ丁寧に手作り。10月からは鳴門金時などの芋や渋皮甘栗などをふんだんに使った新作パンが並ぶ。秋の味覚を存分に楽しんで!

特典

この記事持参でお会計より
10%OFF
(10月末まで一人一回限り・他券併用不可)

Boulangerie Calin (カラン)

☎072-720-6569

定休日や最新情報はFacebook、Instagramで確認を。

[箕面店]

箕面市西小路3-1-15
営/8時半~18時半
日・祝定休(荒天時は休み)



[豊中本町店]

豊中市本町3-1-1
営/9時~21時
日・祝定休(荒天時は休み)



[豊中少路店]

豊中市少路1-11-20
営/9時~20時
日・祝定休(荒天時は休み)



生キャラメル&ポテト [250円(税別)]

デニッシュに生キャラメルをしばり、鳴門金時をたっぷりのせて焼き上げた一品。

えびとアボカドのピクルスハーブ風味 [380円(税別)]

惣菜系の中で人気No.1!北海道産小麦「ゆめちから」を使用し、低温長時間発酵でもっちりふわふわにリニューアルした生地。ふりふりのえびとアボカドはもちろん、ピクルスの存在感も抜群。

6 平野農園の有機野菜を使った 新商品が続々登場

クレームブリュレ [260円(税別)]

ブリオッシュ生地にマダガスカル産のパナラビーズが入った、たっぷりのカスタードクリームをキャラメリゼした。表面はカリッと中はトロッと少し温めても美味しい。

タルトフランベ ツナとパレルモ [320円(税別)]

平野農園の有機野菜を使用。フォカッチャ生地に栄養価の高いパレルモ(イタリアンパプリカ)とツナとミニトマトをのせて焼き上げた。

「すべてにおいて最高級」にこだわるNIJUGO。小麦粉はフランス産・カナダ産・北海道産・北海道石臼全粒粉など最高品質を厳選。マーガリンは一切使わず、北海道よつ葉バターのみを使用。安心・安全な平野農園の有機野菜を使った総菜パンが人気!スイーツ系も種類豊富の一つひとつ見た目も美しい。

特典

登録20秒ポイントカードいらずのお得なレシートクーポン発行中。
500円で1ポイント、20ポイント集めて**500円割引**
※詳しくはスタッフまで



NIJUGO (ニジュゴ)
吹田市千里山東2-28-2
営/10時半~18時
月・火定休
☎06-6388-0058
Instagram: @nijugo_25

