

パン業界の巨匠が手掛ける新作サンドとカンパーニュ、セーグルフリユイでいつもより素敵なお家時間を

行列ができ、昼頃には完売する商品もできるほどの人気店。オーナーの福盛幸一さんは20世紀フランスパン業界の巨匠レイモン・カルベル氏が認めた日本人唯一の弟子。本場フランスの味や製法をそのままに、手間暇かけられた“本場のパン”が味わえる。この秋ベーグル、塩パン、海老塩パン、フォカッチャの4種のサンドが新登場！ハード系好きにはカンパーニュとセーグルフリユイがおすすめ。自家製天然酵母を使ったここでしか味わえないカンパーニュにチーズやはちみつをかけると最高の組み合わせに。11月末までの特典もあるのでこの機会にぜひ。

Bread

Delicious autumn new bread

おいしい秋パン

旬の味覚を取り入れた新作をはじめ、人気店のパンを紹介します。秋ならではの味わいをお楽しみください。



**パストラミと
にんじんラペの
フォカッチャサンド**
[410円]

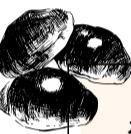
香辛料をつかった香り高いハムに自家製キャロットラペをサンド。



**スモークサーモンの
ベーグルサンド**

[1個497円・ハーフ248円]

自家製ベーグルにクリームチーズとスモークサーモンを挟んだフレッシュな味わい。



**えびアボカドと
ディルマヨネーズ**
[410円]

ディルハーブを混ぜたマヨネーズとアボカド、塩気の効いたエビが香り高くやみつきに。



**パンと
粗挽きソーセージ**
[302円]

ジューシーでボリュームのある粗挽きソーセージを塩パンにサンド。酸味の効いたピクルスとの相性抜群。



①セーグルフリユイ [259円]

ライ麦の生地にレーズン、いちじく、あんず、オレンジ、ブルーベリー、くるみを練りこんだ。

②はちみつとクリームチーズのセーグルフリユイ [291円]

ライ麦を使ったセーグルにレーズンやオレンジなどフルーツをたっぷり練りこみクリームチーズを乗せて焼き上げた。

③天然酵母レゼンオノア [756円]

自家製天然酵母を使ったカンパーニュに、ローストクルミ、オレンジピール、レーズンをふんだんに入れ焼き上げた。

④天然酵母カンパーニュ [648円]

自家製天然酵母を使った本格的なカンパーニュ。小麦の甘味と天然酵母の酸味が合わさり旨味へと変わる。

PATELIER FUKUMORI 桃山台店

(ハトリエ フクモリ)

豊中市西泉丘2-2424-3
営/火~木 9時~
(金8時~、土日祝日7時半~) 19時
月曜、第二火曜定休
10月から毎週月・火定休 5台有り

☎06-6868-2222
Instagram@patelier_fukumori



特典

この記事持参で、
1,100円以上購入で**10%OFF**
(11月末まで・他券併用不可・桃山台店のみ)



**チェリーと
ホワイトチョコ**
[324円]

**塩
フォカッチャ**
[162円]

**安納芋
デニッシュ**
[270円]

**パイナップルと
レーズン**
[864円(ハーフ432円)]

(右上)モチモチの大人気フォカッチャ。(右中)キルシュに漬け込んだチェリーとホワイトチョコをデニッシュ生地に入れて焼き上げた。(中央)ライ麦パンにカレンズとゴールドレーズンという珍しい2種類のレーズンをたっぷり170%使用! ぷるぷるとしたパイナップルも入った水々しさ。(左)自家製カスタードを敷詰め、安納芋をたっぷりトッピング。

遠方からパン好きがこぞって訪れるここにしかない絶品パンがずらり

テレビ取材や百貨店の催事で大人気のヨシヒロイケダ。フランス産小麦を中心にパンの種類によって小麦粉を使い分けるシェフのこだわりが光る。見た目も美しいスイーツ系から惣菜系まで種類豊富で選ぶのも楽しい。「パイナップルとレーズン」や「チェリーとホワイトチョコ」など同店ならではの新作がおすすめ。



**Le Boulanger
YOSHIHIRO IKEDA**

〈ヨシヒロイケダ〉
豊中市本町6-7-9 ツインワダ103
営/7時半~19時半 全曜定休 P有り
☎06-6151-2729
※電話予約可

**黒ゴマさつまいも
ベーグル(近日発売予定)**
[340円]



安納芋がぎゅぎゅ詰まったベーグル。黒ゴマの風味豊かで秋を感じる新作。



**モンブラン
マリトゥツォ**
[360円]

しっとり滑らかなサバトンの本格マロンペーストと生クリームをたっぷり挟んだマリトゥツォ。中にごろっと栗が入っている。

安納芋やマロンなど秋の新作登場 話題のモンブランのマリトゥツォ

よつ葉のバターや生クリームを使い、添加物不使用のこだわり。素材で優しい美味しさはオーナー高島さんの人柄が表れている。この秋は流行りのマリトゥツォのモンブランが新登場! ふわふわの生地に本格マロンペーストと生クリームをたっぷりサンド。試行錯誤の末辿り着いたベーグルも近日発売予定なのでお楽しみに!



**たまごと
ツナポテトサンド**
[320円]

平飼い卵を使った一番人気のたまごサンドにツナポテトを合わせたボリューム満点のコッペ。

特典 「シティライフを見た」で
●1,100円以上お買い上げの方、
50円引き(10月末まで)

**コッペパン専門店
バンダッコ**

豊中市北桜塚3-8-17
営/10時~16時
(売切れ次第終了)
月・火・水定休 Pあり
☎06-6842-2780

