



まだまだ熱い高級食パンブーム。中でも編集部イチオシは朝起きたら君がいたが焼き上げる食パンシリーズ。独自の製粉で耳まで柔らかく仕上げ、驚くほどしっとり滑らかなくちどけを実現。希少価値の高いジャージー牛から生まれた、濃厚な甘味とコクが特徴の生クリームと牛乳両方を使い奥深い甘味に。リピーターが多い「二度寝の幸せ」、期間限定「カカオとなら朝まで」も見逃せない!

明日の朝が待ち遠しくなる食パン
一度食べたならやみつきに



雑誌やテレビなどメディアに多く取り上げられ、北摂のデニッシュ食パン専門店といえは「箕面デニッシュサトウカエデ」と言われるほどの人気店。牛乳・卵を使用せず、国産の最高級小麦と国産バターで焼き上げた最高峰のデニッシュ食パン。今までにない特別な美味しさを是非味わってほしい。季節限定の『箕面デニッシュ さくら大納言』が3月1日から新登場!

芳醇なバターの香り広がる
サクサクもちもち、最高峰のデニッシュ



春の新作ぞくぞく!
今日は
どのパンにする?
Today's bread

さくらや苺など、春の訪れを感じるパンで
素敵な時間を過ごしましょう。

カカオとなら朝まで1,050円

ベルギー産クーベルチュールチョコレートをつぶり練り込んだ、ピターでほろ苦い大人な味わい。そのままはもちろん、ホイップクリームやフルーツをのせて食べるのもおすすめ。期間限定なのでお早めに。

箕面デニッシュ
さくら大納言 1,200円/1斤(税別)
650円/ HALF(税別)

国産桜花&桜葉のペーストと北海道産生クリームを生地にはり込み、大粒の大納言小豆とフレッシュバターを丁寧に折り込んだ春の新作。

目覚めの朝
(プレーン)
860円/2斤

欲ばりに楽しめるハーフ&ハーフ
「目覚めの朝(プレーン)」、「二度寝の幸せ(レーズン)」、「カカオとなら朝まで」の3種類から1斤サイズを2つ選べるセット販売もスタート!

二度寝の幸せ
(レーズン)
1,050円/2斤

シャンパンに漬けたジューシーなレーズンをふんだんに使用。甘みのある食パンと酸味の効いたレーズンが相性抜群。

箕面デニッシュ
880円/1.5斤(税別)
480円/HALF(税別)

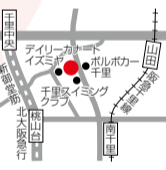
国産小麦・国産バターを使用した無添加製法のデニッシュ食パン。言わずも知れた看板商品。

箕面フィナンシェ
12個入り...2,000円(税別)
5個入り...880円(税別)
メープルシロップとバターをふんだんに使用した『贅沢』フィナンシェ。

特典 この記事持参で
●フィナンシェ 100円引き
●デニッシュ 100円引き
※デニッシュは1斤、1.5斤サイズのみ、セット商品での利用不可(3月末まで、コピー不可)

高級食パン専門店
朝起きたら君がいた

豊中市上新田4-7-10
営/月~金:10時~19時
土・日曜:9時~19時 不定休
☎06-6369-7009
https://okitarapan.com
※パンがなくなり次第終了。
Instagram:@okitarapan

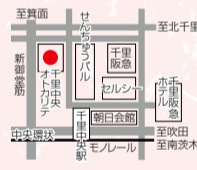


特典 「シテイライフを見た」or
インスタフォロー(@okitarapan)で
スタンプカードの
ポイント2倍プレゼント
(3月末まで)



箕面デニッシュ サトウカエデ
www.satokaede.com

千里中央オトカリテ店
豊中市新千里東町1-1-1
千里中央オトカリテB1グルメフロア
営業時間(緊急事態宣言中)
9時半~20時
施設の営業時間に準じる
☎080-7092-0064



箕面本店

箕面市箕面6-4-17
箕面駅前第一駐車場1F
営業時間/10時~18時 無休
※箕面店イトインラストオーダー17時
※2,000円(税抜)以上のご利用で、併設の箕面駅前第一駐車場の1時間サービス
☎072-734-6517



素材にこだわり一つひとつ手作り
風味豊かな生地を楽しむ食パンが人気

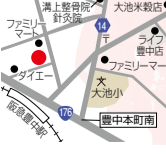
北海道産小麦をメインに使用した風味豊かなパンが常時60~70種類以上並ぶ人気ベーカリー。北海道産の乳脂肪47%の生クリームを使用し、しっとり食感に仕上げた「生クリーム食パン」、カランのファンのリクエストに応え完成させた「イギリス食パン」などの食パン類が人気。他にも「あまおういちごロール」などのサンド系もイチオシ!

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/9時~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~19時
日・祝定休
(荒天時は休み)



春限定・いちごを使ったおすすめベスト3
パン好きを魅了するこだわりが光る

百貨店のパンセレクトショップに選ばれる、知る人ぞ知る名店。フランス産を中心にパンの種類によって小麦粉を使い分けるこだわりで、どれを食べても生地のおいしさが際立っている。いちごを使った見た目も美しい季節限定パンをご紹介します。お気に入りを見つけて。



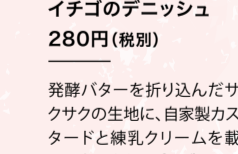
あまおういちごロール
220円(税別)

たっぷりのあまおうクリームといちごを挟んだ、いちごの香りを楽しむ春にピッタリのロールパン。



あんバターフランス
200円(税別)

北海道産小豆を箕面の地下天然水で焼き上げたあんこを使用。小豆本来の甘みとフランスパンの食感がマッチ!



いちごのデニッシュ
280円(税別)

発酵バターを折り込んだサクサクの生地に、自家製カスタードと練乳クリームを載せいちごをトッピング。



いちごミルク
280円(税別)

水を一切使わず牛乳・生クリーム・練乳で作ったほんのり甘くふわふわとしたパンに、生クリームを絞って旬のいちごを挟んだ。



いちごメロンパン
200円(税別)

プリオッシュ生地にいちごのチョコレートを加え、クッキー生地にはフランス産濃縮いちごシロップを入れて焼き上げた「いちご感」満載の一品。

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
金曜定休 P有り
☎06-6151-2729 ※電話予約可

