

北摂のおいしい

パンめざり

雨の日も晴れの日も、毎日美味しいパンを焼き上げる職人たち。変わりゆく私たちの暮らしの中で、変わらない美味しさがそこにはあります。ジメジメする梅雨の時期も、お気に入りのパンがあれば素敵なおうち時間になるはず。



1)シナモンロール…248円 2)ほうじクリーム…194円 3)明太フランス…302円
4)カヌレエピ…250円 5)おはぎあんぱん…162円 6)塩パン…98円
7)アップルパイ…280円 8)クリームパン…184円

パン職人歴47年の技が光る 素材と製法にこだわり抜いた名店

日本にフランスパンを広め、今では定番の米粉パンや湯種食パンを生み出した「パン業界の巨匠」福盛幸一さんが営む同店。本場フランスの味や製法はそのままに、日本人好みの食感に改良したバゲットは感動の美味しさ。中でも「オリーブのバゲット」は百貨店の催事で1日100本も売れる人気ぶり。牛肉や玉ねぎを2時間煮込んだ自家製カレーをたっぷり使ったカレーパンは1ヵ月で10,000個売れるほど！スイーツ好きには新登場のスコーンやカヌレ、マフィンもおすすめ。 ※価格はすべて消費税8%（テイクアウト）表記



1)マフィン…全5種
(いちご238円、まっちゃん238円、キャラメル238円、
プレーン194円、チョコ238円)
2)カヌレ大…270円、小…175円
箱に詰めて手土産や贈り物にもぴったり
3)ダブルチョコスコーン…380円



1)エビチリコッペ…248円
2)タマゴサラダとてりやきチキンのフォカッチャサンド…290円
3)ハムチーズフォカッチャサンド…290円
4)ハンバーグコッペ…210円
5)目玉焼きとてりやきチキンのフォカッチャサンド…290円
6)スイートチリチキンコッペ…210円
7)チキン南蛮コッペ…210円



カレーパン
184円
米油で揚げた外はカリカリ中はとろ〜りリピート率No.1カレーパン。常に揚げたてが食べられるほど回転率が速く昼過ぎには完売に。



湯種食パン
292円/1斤
40年前、当時26歳のオーナーが台湾へ修行に行き、点心の作り方からヒントを得たフクモリオリジナル製法のもっちり食感。トーストしても美味しい。



バゲット
280円
生地を2日間寝かせることで小麦の甘味が引き立っている。薄い皮は噛めば噛むほど香ばしくこれぞ本物のバゲット。



オリーブのバゲット
310円
ハーブとオリーブを練り込んだ水分たっぷりのとろとろの生地を2日熟成し、さらにオリーブを包んで焼き上げた。予約必須の人気商品

PATELIE RFUKUMORI 桃山台店

(パトリエ 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 5台有り
☎06-6868-2222
Instagram@patelier_fukumori



特典
この記事持参で
パンを1,100円以上購入で**10%OFF**
(6月末まで、他券併用不可、
パトリエ フクモリ桃山台店のみ)



20世紀フランスのパン業界で多くの業績を残したレイモン・カルヴェル氏が認めた日本人唯一の弟子であるオーナー福盛さん。娘の尊子さんも本場フランスで修行するなど確かな技術とパンへの熱い想いを受け継いでいる。イベント情報やパンの豆知識が載ったブログ&インスタをチェック!



パンのプロに
聞きました

ちょっと得する パンの豆知識



“ 冷凍したハード系パンも一工夫で焼きたての味に ”

パトリエフクモリ
代表 福盛さん



“ 食パンを長く美味しく食べるための保存法 ”

朝起きたら君がいた
店長 高橋さん



“ 冷凍保存したパンの解凍方法 ”

ブーランジェリー カラン
代表 袖山さん

冷凍したフランスパンを美味しく食べるには、アルミホイルに並べて霧吹きでたっぷり水を吹きかけ、トースターで焼いてください。ポイントは断面を上にして蒸し焼き状態にすること。電子レンジは水分を飛ばしてしまうのでNGです！明太フランスなどの惣菜物は先ほどの手順に+オリーブオイルを塗るとしっとりさっくり仕上がります。

食パンの残りが少なくなると、ビニール袋の口をくるくるねじったり、端を折り込んでそのまま保存してらっしゃる方もいますが、ピニタイ(針金のようなもの)やインバーター(プラスチックのもの)などできちんと締めつけて保存してください。風味を逃さず美味しく食べられます。また、長く保存したい場合は水分を逃さないように冷蔵ではなく冷凍で保存してください。

食パンは一枚ずつラップして冷凍保存し、食べるときは、凍ったままあらかじめ温めておいたトースターで数分焼いてください(トースターを温めておくのがポイント!)。菓子パン、惣菜パンなどは、自然解凍した後、温め直して召し上がってください。