

6月の新商品



ミニパンオメロン pain au melon

爽やか! ムロンの味わい♪

メロンチョコクリームをデニッシュで包みました。

写真はイメージです。実際のものとは形状・色等異なる場合がございます。

太陽の恵みをたっぷり浴びたレーズン

レーズンブレッド

カリフォルニア産レーズン使用

太陽の恵みをたっぷりと浴びたカリフォルニア産レーズンを洋酒漬けにしふんわりパンに巻き込みました。朝食にぴったりのブレッドです。

カリフォルニア産レーズン 洋酒漬け

写真はイメージです。実際のものとは形状・色等異なる場合がございます。

愛媛県産 夏みかんのパイ

期間限定

サクサクパイ
愛媛県産夏みかん果汁入りのクリームを包みました。

～夏みかんの特徴～
夏みかんは別名“夏だいたい(夏橙・夏代々)”と呼ばれます。晩秋には黄色く色づき始めますが、まだ酸味が残るので、そのままを越して翌春の4月頃まで酸味を落ち着かせます。初夏の時期に食べられるため“夏みかん”と呼ばれるようになったそうです。ジャムやお菓子などの材料に使うと酸味が効いて爽やかな味わいでおすすりめ!

愛媛県産夏みかん果汁入りクリーム使用

写真はイメージです。実際のものとは形状・色等異なる場合がございます。

旬の野菜をたっぷり使いました! パン+野菜!!

夏野菜のパン

ほんのリガーリックがきいたコクのあるトマトソースを包み、夏野菜をトッピングして焼き上げました。ソースと野菜の旨味がおいしいパンです。

Summer vegetable

写真はイメージです。実際のものとは形状・色等異なる場合がございます。

もものくり~むぱん

ももの香りがふわ~っとひろがる♪

もものようなほんのりピンク色のパンで国産白桃の果肉入り白桃クリームを包みました。やさしい味わいのパンです。

写真はイメージです。実際のものとは形状・色等異なる場合がございます。

