

PALETTE

パレット



BAKERY NEWS

2020年10月 Vol. 18

朝晩は、だいぶ涼しくなりましたね
 秋は、特に食欲がそそられる食材がいっぱい
 PALETTE パンも、秋の味覚をふんだんに使って
 新商品も楽しんでもらえますように～

今月のスタック

9月 シャインマスカット

10月 キャラメル

11月 マロン

12月 メープル

自家製クリームをサンド
 お楽しみに～

～秋 Autumn の新作パン～



チョコーゼルナッツとキャラメルの食パン

自家製チョコクリーム
 & ハーゼルナッツペースト
 キャラメルチョコチョコ

NEW



きのこエビのホワイトソースのクロワッサン

国産良質バター 100%

トーストにサクサクとほろり



デミグラスソース煮込の
 ホロネーゼとたまごのフォカッチャ

国産小麦 100%
 × 全粒粉
 オリゴオイル

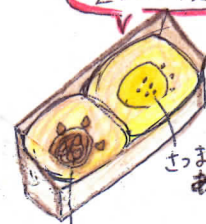
温めて、もちもちとほろり



きび砂糖でキャラメル

栗あんの
 栗あん ワイニーアマン

クリームにも



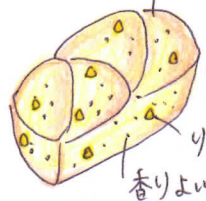
栗とさつま芋あんパン

2つど2度楽しい



いちじくのカンパニユ
 ～赤ワインとスパイスで煮詰めた
 白いちじくとクルミを～

ライ麦といちじくの相性バグン!!

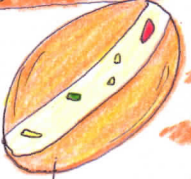


国産小麦 100%
 もちもち生地
 国産小麦の紅茶とリンゴ

リンゴ 香りよいアルグレイ
 もちもちしっとり

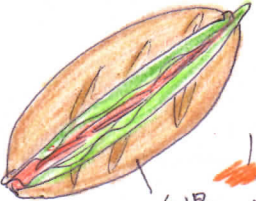
季節のメニューや
 季節のデニッシュも
 秋らしく♡
 お楽しみに～

～冷蔵商品～ サンドウィッチに、新しく2種仲間入り



ミルクハースのポテトサラダサンド

牛乳や卵を使用しほんのり甘いパン生地



自慢のバゲットを使用したカスクルト(カスクート)パストラミポークのサンド

自慢のバゲット 3種の粉をブレンドし、自家製発酵種使用!!!

この他にも
 新商品登場
 予定!!!
 試作中～!!!