

いろいろな国のパンが大集合！ ベーカリーファクトリーで巡る世界のパン9種 2月1日（月）から販売開始

株式会社ダスキン(本社:大阪府吹田市、社長:山村 輝治)が運営する“できたて、やきたてパン工場”がコンセプトの郊外型ベーカリーショップ「ベーカリーファクトリー」は、2021年2月1日（月）から新商品9種を販売します。



このたびは“ベーカリーファクトリーで巡る世界のパン”をテーマに、ブラジル発祥のもちもち食感が特徴の「ポンデケージョ」やイタリアのデザートパン「マリトッツォ」、ロシアの代表的な総菜パン「ピロシキ」など、いろいろな国のパンをご用意しました。おうち時間が増える今、世界のパンを食べ比べてベーカリーファクトリーのパンで旅気分をお楽しみください。

商品詳細は次ページをご確認ください。

【店舗一覧】 2021年1月末現在

ベーカリーファクトリー 吹田紫金山 〒564-0001 大阪府吹田市岸部北 4-14-20

ベーカリーファクトリー 茨木真砂 〒567-0851 大阪府茨木市真砂 1-6-11

ベーカリーファクトリー 豊中緑丘 〒560-0005 大阪府豊中市西緑丘 3-11-2

ベーカリーファクトリー 江坂 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町 2-9 パークフラッツ江坂 1階

※ベーカリーファクトリー 江坂は、洗濯代行の「ダスキンウォッシュ 江坂」の併設店です。吹田紫金山のサテライト店として、約80品目のうち30～40品目を販売しています。

<本件に関するメディアからのお問い合わせ先>

株式会社ダスキン 広報部 担当：長崎・宝 TEL：06-6821-5006 FAX：06-6821-5357

E-mail：Koho2@mail.duskin.co.jp

【商品概要】 ※商品価格はすべて税抜です。テイクアウトの場合は8%、イトインの場合は10%の消費税を別途申し受けます。



「ショコラフランス」 240 円

マカデミアナッツとチョコレートをフランスパン生地で包み、ハート型に仕上げました。



「ホットドッグ」 300 円

アメリカの国民食とも言われるホットドッグ。チーズソースとセサミで見た目のアクセントをつけたドッグパンに、ボリューム満点のフランクソーセージをサンドしました。



「ポンデケージョ（小エビ&白ゴマ）」 60 円

ブラジル発祥のもちもち食感が特徴の無発酵パン。エビと白ゴマを練りこみました。



「ポンデケージョ（青のり&チーズ）」 60 円

ブラジル発祥のもちもち食感が特徴の無発酵パン。青のりとチーズを練りこみました。



「マリトッツォ」 180 円

ぎっしり入ったホイップクリームが特徴のイタリアのデザートパン。アクセントとして、生地に香ばしいお米あられをまぶしています。



「マリトッツォ（ティラミス風）」 200 円

ぎっしり入ったホイップクリームが特徴のイタリアのデザートパン。ホイップクリームたっぷりなのにあっさりした甘さの秘密はマスカルポーネです。



「カイザーロール」 100 円

オーストリアが発祥とされるテーブルロール。皇帝（カイザー）がかぶっていた王冠に形が似ていたことからついた名称で、軽い食感が特徴です。



「ピロシキ」 200 円

ロシアの代表的な惣菜パン。歯切れの良いクリスピーな生地で、肉・野菜・春雨などを包んだ焼きピロシキです。



「ベルリーナプファンクーヘン」 160 円

ドイツのベルリンに伝わる揚げパン。チョコレートを、食感の異なる2種の生地で包み、生地の甘みとやさしい口当たりが特徴です。

<店舗情報> <https://www.duskin.co.jp/service/bakery-factory/>

<本件に関するお客様からのお問い合わせ先>

ダスキン フードグループ お客様センター TEL : 0120-112-020 ※受付時間 9:00~17:00 (日曜は除く)