



Bakery Factory

報道関係各位

2021年3月31日
株式会社ダスキン

そとはサククリ、なかはモチリ！ほんのり甘く食べやすい ベーカリーファクトリーの自信作「パン・オ・レ」が登場！

4月1日（木）から新商品5種販売開始

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、4月1日（木）から新商品5種を販売します。

このたびは、そとはサククリ、なかはモチリ食感の「パン・オ・レ」や、モチリした食感が特徴の「パルミエクロワッサン」シリーズなどの新商品をご用意しました。なかでも「パン・オ・レ」は、ハードパンのように見えて、実は薄皮でしっとりやわらかな食感が特徴の自信作。まずはそのまま、お好みでジャムやオリーブオイルなどを合わせても食べやすいパンです。

おうちで過ごす時間が増えるこの時期に、テイクアウトでぜひベーカリーファクトリーのパンをお楽しみください。

【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。



「パン・オ・レ」 380円

北海道産の小麦と牛乳を使用。ほんのりとした甘みがあり、しっとりとしたやわらかな食感が特徴です。ハードパンのように見えて、そとはサククリ、なかはモチリの食べやすい食事パンです。



「パルミエクロワッサン（シュガー）」 200円

モチリした食感のクロワッサン生地に、食感の異なる2種類のシュガーをトッピング。ほんのりとした上品な甘さです。



「パルミエクロワッサン（メープルベーコン）」 220円

モチリした食感のクロワッサン生地を、メープル風味に焼き上げました。メープル×ベーコンで甘じょっぱい味わいです。



「パルミエクロワッサン（リンゴとクリームチーズ）」 220円

モチリした食感のクロワッサン生地に、フレッシュなりんごとクリームチーズを合わせました。さわやかな味わいです。



「くるみレーズン」 250円

北海道産の小麦を使用。ふんわりとした生地にくるみとレーズンを合わせ、アーモンドがアクセントになっています。

<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

【店舗一覧】 2021年3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。

<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)