



Bakery Factory

報道関係各位

2021年5月25日
株式会社ダスキン

たっぷりコーンの「北海道コーンのタルティーヌ」など ボリューム感・彩り・食材の組み合わせにこだわった タルティーヌ3種が新登場！

6月1日（火）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、6月1日（火）から新商品3種を販売します。

このたびは、5月1日に生地を改良したソフトフランスパンを使用し、こぼれるほどたっぷりコーンをのせたコーンづくしの「北海道コーンのタルティーヌ」や、豆乳入りカルボナーラ風ソースにベーコンやグリーンアスパラをトッピングした「カルボナーラ風タルティーヌ」、セミドライトマトの酸味とオリーブオイルの風味がワインやビールにも合う「バジルとトマトのタルティーヌ」をご用意しました。タルティーヌはフランス式のオープンサンドで、温めてお召し上がりいただくのがおすすめです。ふんわりとアルミホイルをかぶせトースターで1～2分温めると、パン生地の軽さや具材感、チーズのとろける食感がお楽しみいただけます。

ぜひ、おうち時間のお食事やおやつに、テイクアウトで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】



「北海道コーンのタルティーヌ」

本体価格 240円（税抜）

テイクアウト 259円（税込）

イトイン 264円（税込）

ソフトフランスパンをカットし、北海道十勝産コーンのポタージュフィリングと北海道コーン、まろやかな味わいのチェダーチーズソースをトッピングしました。



「カルボナーラ風タルティーヌ」

本体価格 240円（税抜）

テイクアウト 259円（税込）

イトイン 264円（税込）

ソフトフランスパンをカットし、豆乳を使用したカルボナーラ風ソースとベーコン、グリーンアスパラをのせて焼き上げました。



「バジルとトマトのタルティーヌ」

本体価格 240円（税抜）

テイクアウト 259円（税込）

イトイン 264円（税込）

ソフトフランスパンをカットし、バジルソースとセミドライトマト、エダムチーズをトッピングし、シンプルに焼き上げました。

<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：露木・長崎 TEL：06-6821-5006 FAX：06-6821-5357
E-mail：Koho2@mail.duskin.co.jp

【店舗一覧】 2021年4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/>

<ベーカリーファクトリー公式 LINE アカウント> ID : @bakeryfactory

<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)