



Bakery Factory

報道関係各位

2021年8月25日
株式会社ダスキン

**きのこ・ナス・栗・さつまいもなど、
秋の味覚を使用したパンが大集合！
「きのこグラタン」、「ナスポロネーゼのピゼッタ」など5種
9月1日（水）から発売**

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、9月1日（水）から“秋の収穫祭”をテーマに開発した新商品3種と、昨年ご好評いただいた商品2種を発売します。

このたびは、秋の味覚“きのこ・ナス・栗・さつまいも”などを使用した、バラエティ豊かな商品をご用意しました。舞茸・平茸・ぶなしめじ・エリンギなどの国産きのこを使用したグラタンを、デニッシュ生地の上にのせ焼き上げた「きのこグラタン」は、グラタンとデニッシュ生地のハーモニーがお楽しみいただけます。ナスとポロネーゼソース、チーズを合わせた「ナスポロネーゼのピゼッタ」※は、モーニングやランチなど軽食にぴったりの商品です。

また、おやつにぴったりな、視覚・食感の両方で栗を堪能できる「甘栗あんぱん」や、ダイスカットしたさつまいも金時とゴマの香りが食欲をそそる「さつまいものクイニアマン」も発売します。

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。

商品詳細につきましては、次ページをご参照ください。

※“ピゼッタ”はイタリア語で小さなピザのこと



【店舗一覧】 2021年7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：露木・長崎 TEL：06-6821-5006 FAX：06-6821-5357
E-mail：Koho2@mail.duskin.co.jp

【商品概要】



「きのこグラタン」

本体価格 240 円 (税抜)

テイクアウト 259 円 (税込)

イートイン 264 円 (税込)

舞茸・平茸・ぶなしめじ・エリンギなどの国産きのこを使用したグラタンを、デニッシュ生地の上にのせて焼き上げました。



「ナスボロネーゼのピゼッタ」※

本体価格 240 円 (税抜)

テイクアウト 259 円 (税込)

イートイン 264 円 (税込)

ボロネーゼソースの上にナスとチーズをのせ、ピザ風に焼き上げました。



「サーモンポテトのピゼッタ」※

本体価格 240 円 (税抜)

テイクアウト 259 円 (税込)

イートイン 264 円 (税込)

北海道じゃがいもを使ったサーモン入りのポテトサラダに、具材感のあるスライスポテトをのせ、ピザ風に焼き上げました。



「甘栗あんパン」

本体価格 180 円 (税抜)

テイクアウト 194 円 (税込)

イートイン 198 円 (税込)

栗の形に焼いたくちどけの良いパン生地、ごろごろした栗の食感が楽しめる石焼き天津甘栗を使用した甘栗あん、ホイップクリームを詰め中身たっぷりのあんパンに仕上げました。



「さつまいものクイニーアマン」

本体価格 190 円 (税抜)

テイクアウト 205 円 (税込)

イートイン 209 円 (税込)

ダイス状にカットしたさつまいも金時をクロワッサン生地で包み、白ゴマと黒ゴマで香ばしさをプラスしました。

※“ピゼッタ”はイタリア語で小さなピザのこと

<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)