



# 3月の新商品



**NEW** うぐいす豆ロール

うぐいす豆入り  
白あん

白あんを練り込んだ生地でうぐいす豆入りの白あんを巻き込んで、しっとりとした食感に焼き上げた食事パンです。

本体価格 140円  
(税込価格 154円)

**NEW** さくら揚げ団子

桜葉を練り込んだ桜風味のもちもちの生地でこしあんを包んだ、春向けの揚げ団子です。

本体価格 140円  
(税込価格 154円)

**NEW** 白ごま塩バターパン

白ごまを練り込んだ生地に、生絞りごま油とオーベルニュ産発酵バター入りマーガリンを合わせたフィリングを巻き込んで、サクッ、じゅわっと焼き上げました。

本体価格 110円  
(税込価格 121円)

**NEW** 桜あんパイ

桜風味のもっちり生地とサクサクとしたパイ生地を合わせ、桜葉エキス入りの風味豊かな餡を包んで焼き上げました。

本体価格 150円  
(税込価格 165円)

**NEW** 桜あんぱん

京都伏見で作られた酒粕入り酒粕風味液を用いた風味豊かな生地に小豆入りの塩味のある桜餡を包み、桜花塩漬けをのせて焼き上げました。桜餡には静岡県産桜葉を使用しています。

本体価格 150円  
(税込価格 165円)

**NEW** アスパラベーコンエッグロール

ベーコンエッグフィリングとバター風味ソースを和えたアスパラを生地に巻き込み、ふんわりとした食感に焼き上げました。

本体価格 170円  
(税込価格 187円)

**NEW** オレンジクリームパン

オレンジをきかせた爽やかなカスタードクリームと瀬戸内産ネーブルオレンジのシロップ漬けを口溶けの良いアリオッシュ生地のにせて焼き上げました。

本体価格 190円  
(税込価格 209円)

**NEW** 抹茶クランブルデニッシュ

宇治抹茶を練り込んださくさくとしたデニッシュ生地とシュー生地を混ぜ合わせたしっとり生地で、宇治抹茶クリームを巻き込み、アーモンド入りトッピングとサクサククランブルをのせて焼き上げました。

本体価格 140円  
(税込価格 154円)

**NEW** カスタードブリオッシュ

生乳カスタードクリームと口溶けなめらかなクリームを柔らかなアリオッシュ生地で包み、カラメルソースを絞って仕上げました。

本体価格 150円  
(税込価格 165円)

**NEW** そら豆ベーコンパン

ルヴァン種とラードを練り込んだ風味豊かな歯切れの良いソフトフランス生地にベーコンを巻き込み、そら豆をのせて焼き上げた、春らしい惣菜パンです。

本体価格 170円  
(税込価格 187円)