# 朝のグットサイン

PRESS **RELEASE** 2022.3.11

#### プレーン 880円(税込) 2斤〈12.0×12.5×25.5 cm〉

独自で製粉された上質な小麦粉に、グラスフェッドバターを使用する ことで奥深いコクと芳醇な香りがひきたちます。さらに喜界島産の粗糖 やゲランドの塩により上品な甘みを調和させ飽きのこない格別の食 パンに仕上がりました。

主な原材料: 小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他



塩パン 130円(税込)



ふんわり生地に、中から ジュワッと流れ出る焦がし バターが香ばしくジューシー

# 自家製力スタードの クリームパン

がふわふわのパンから溢れ 出します



# メロンパン

160円(税込)

# ビーフカレーパン

280円(税込)

様々なスパイスの香りを堪能 <mark>できる濃厚なカレ</mark>ールウが自慢

# モーニングエッグ

サクサク食感のクッキー

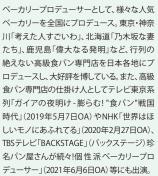
生地で覆われたメロン パンは甘さ控えめ

200円(税込)

朝食に合うハムと目玉焼きのパン。 ふんわりとした生地によく合います

※パンの価格は変更になることがあります。 ※パンの画像はイメージです。

## ベーカリープロデューサー 岸本 拓也氏



イスな葡

レーズン 980円(税込)2斤〈12.0×12.5×25.5 cm〉

きめ細かくふんわりとした生地にシャンパンに漬け込んだ爽や かなレーズンをたっぷりと詰め込みました。くちのなかに広が る瑞々しい食感はコクのあるミルキーな生地とベストマッチ。

爽やかな酸味がやみつきになる特別なデザート食パンです。

主な原材料:小麦粉、レーズン、乳製品、砂糖、シャンパン、蜂蜜、塩 他



#### こだわりの食材

#### グラスフェッドバター

牧草のみを食べて育った乳牛の上品な 味わいをもつバター

#### ゲランドの塩

フランンス西海岸、ブルターニュ地方で とれた旨味を引き立てる塩

#### 無添加生クリーム

北海道産乳牛のミルキーな甘みを与える 無添加生クリーム

#### 喜界島産の粗糖

喜界島のさとうきびを100%使用した 奥深いコクをもつ粗糖



### 食パンがおいしいベーカリー 「ラッキー製パン所」

公式サイト: https://lucky-pan.com

所:広島県東広島市西条岡町10-26

話:082-422-2577

定休日:不定休

営業時間:9:00~18:00 ※売切れ次第終了となります

通:JR山陽本線 西条駅より 中央通り経由 徒歩11分

駐車場:なし

店舗面積:81.71m<sup>2</sup>

プレオープン: 2022年3月25日(金)13時 ※売切れ次第終了となります

グランドオープン: 2022年3月26日(土)9時

ノベルティ: 26日(土)、27日(日)各日先着50名様に オリジナルパンナイフプレゼント