

今月の Vol.122 気になるスイーツ

ブーランジェリーナルトヤ
[Boulangerie Narutoya 四天王寺店]



●店舗紹介
1949年に創業し、今年75年目の節目を迎える鳴門屋製パン。地元大阪の人々に愛され、現在まで3代続く老舗パン・洋菓子店として発展してきました。1997年にオープンしたBoulangerie Narutoyaには、「手に取り、味わっていただいた方が笑顔になっていただけるように」との思いで編み出したオリジナルのパンが豊富に並び、その数は80種類以上のことです。



本場フランスのパン焼き窯、ボウガードを使って焼き上げたパンの美味しさをぜひ味わっていただきます」と、統括マネージャーの坂本さん。14時ごろまでは工房内の回転を止めず、焼きたてのパンが店頭で次々に並びます。良心的な価格設定なので、学生からビジネスマン、ファミリー、年配の方まで幅広い層に人気です。



甘味紹介

バターロール 270円

約6時間かけて発酵させた生地を、“ボウガード”で焼き上げ、外はパリッ、中はもちもち、深い味わいに仕上がっています。シチューやチーズフォンデュのおともにもおすすめです。



栗のガレット 216円

サクサク食感のデニッシュパンにカスタードクリームをしばり、栗をトッピングして焼き上げています。絶妙に効かせたシナモンシュガーが味のまとめ役となり、大人好みの味わい深く上品なガレットに仕上がっています。

明太バターフランス 432円

ライ麦を使用したフランスパン“カンパーニュ”にたっぷり塗って自家製の明太バターには、「かねぶく」の明太子を贅沢に使用し、つぶつぶ食感がしっかりと感じられます。お酒のおつまみとしても合います。



加美北支店お取引先

鳴門屋製パン株式会社

代表取締役
長江 伸治様

ブーランジェリーナルトヤ
Boulangerie Narutoya
四天王寺店

大阪市天王寺区四天王寺 1-8-10
TEL 06-6775-8883

営業時間 / 7:00 ~ 20:00

定休日 / 元日

大阪メトロ谷町線四天王寺前
夕陽ヶ丘駅④出口よりすぐ



Instagramはこちら▶



せんだぎをご提示いただき(「せんだぎを見た」でも可) 税込1,000円以上お買い上げの方に
料金から10%割引させていただきます

Vol.122
クーポン
せんだぎ
24年1月31日まで