

こだわりの素材と職人の技から生まれる美味しさで人気
国産小麦・無添加「ホーラーズベーカリー」リニューアル！

国産小麦を使い、無添加生地こだわりの自然派パンを展開するホーラーズベーカリーは、2022年9月、リニューアルいたしました。店のロゴ、店舗、webサイトを刷新するほか、メニューも一部をリニューアルし、装い新たに、自信とこだわりのつまった自慢のパンをお届けいたします。



【店舗リニューアルのポイント】

大阪府茨木市総持寺に2016年にOPENしたホーラーズベーカリーの店舗をリニューアルしました。今回のリニューアルでは、タイルや石目を基調とした素材に厳選したホーラーズベーカリーならではの様々な質感が交わるクラフト感のあるインテリアへと生まれ変わり、明るく暖かみのある空間へとリニューアルいたしました。

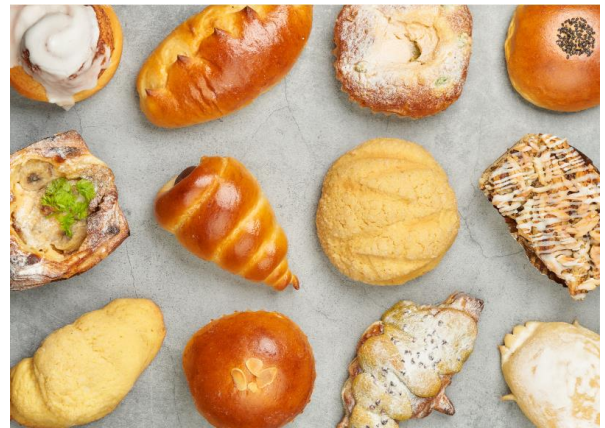
店内に散りばめられた小物やディスプレイはまるで「アトリエ」のように、シェフが毎朝作る作品＝パンと共に空間を彩ります。



【メニューリニューアルのポイント】

ホーラーズベーカリーの特徴の一つである豊富なメニューに磨きをかけました。日常生活にこの新しいパンがあることで笑顔になれるようなことをイメージしてつくりました。

これからも、皆さまに喜んでいただけるように新しいパンをつくり続けていきます。



<新メニュー>



チョコ食パン

1斤
税込 540 円
ハイカカオのチョコレートを練りこんだ口どけの良い食パンです。



塩パン

1個
税込 130 円
フレッシュバターを包み込んだサクッワッの王道。不動の一番人気。



カスケート (ハム)

税込 350 円
バンドカンパニーで自家製レタスと熟成ロースハムを挟みました。

【ホーラーズベーカリーとは】



大阪府茨木市総持寺に 2016 年に OPEN したベーカリー。無添加のパン生地にこだわり安心・安全でおいしいパンを提供しています。国産小麦、砂糖、水、にこだわり、添加物不使用で、ゆっくり、ゆっくり育て上げ、季節に応じて変化していくこだわりの酵母とつきありながら、ひとつひとつ大切に焼いています。熟練の職人が店内で焼き上げる優しい味わいのパンは、小さなお子さまからご高齢の方まで、幅広い方々に愛されています。

<基本情報>

店名：ホーラーズベーカリー

所在地：

〈総持寺店〉 大阪府茨木市総持寺駅前町 5

TEL：072-665-8791

営業時間：8:00～19:00

定休日：月曜日・火曜日

〈高槻店〉 大阪府高槻市古曽部町 2-13-4 MRビル 1 階

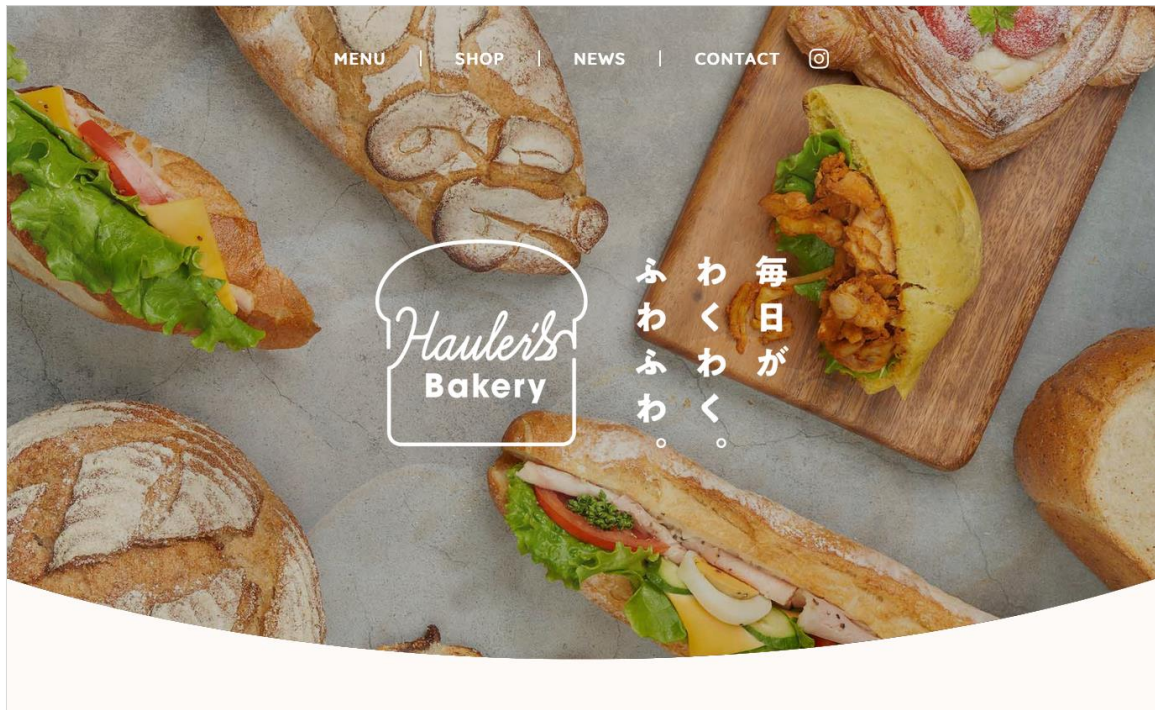
TEL：072-668-1766

営業時間：10:00～19:00

定休日：日曜日・月曜日・火曜日

公式 HP：<https://hauzers-bakery.net/>

Instagram：@hauzersbakery



【ホーラーズベーカリーよりメッセージ】

国産小麦・無添加のパン生地（一部天然酵母使用）にこだわり、安心・安全なパンを熟練の職人が毎日店内で焼いています。自社の無農薬水耕栽培で育てたリーフレタスや、厳選食材を使用し、10種類以上の生地でオリジナル惣菜パンやハードパン、サンドウィッチ、カスクートなど、多彩なパンのほか、海外の伝統菓子やパンなども取り揃えてみなさまのご来店を従業員一同、心よりお待ちしております。