

第5回パン屋大賞 頂上決戦！

惣菜フランスパン部門TOP5 結果発表！

11月15日(水)～12月5日(火)/大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

大丸東京店で9月25日(月)に試食会が開催され、決定した「第5回パン屋大賞」！パン屋の店員及び、パン職人がライバル店のパンを試食し投票しました！ライバル店のコメントにも注目な、惣菜フランスパンTOP5をご紹介します！

オリーブがこんなにも美味しく食べれるなんて感動！



オリーブの酸味、生地のお食感、塩加減が見事な調和！お酒にもバッチリ合う！
〈カーラ・アウレリア〉
プチオリーブブラン(1個)194円

ランチだけではなくワインにもばっちり合う！



カマンベール入りダイスやチェダーチーズソースを包んでガーリック風味に！
〈ポール・ボキューズ〉
とろ～りチェダーのガーリックフロマージュ(1個)194円

丸ごとの栗の甘みと調和した、主張の強すぎない生地が最高！



天津甘栗を練り込んだ生地で、洗皮付栗の甘露煮を丸ごと閉じ込めました。
〈カーラ・アウレリア〉
栗のプチバゲット(1個)270円

生地のお食感や香りに、果実感マッチして美味しい！

4位



酸味と香りのあるカンパーニュ生地に、グリオットなど3種の果実をミックス。
〈メゾンカイザー〉
カンパーニュフリユイルージュ(1個)421円

香ばしいチーズの風味ともっちりした生地が良かった！

5位



チーズを全体にまぶし焼き上げた、16年以上愛され続けるロングセラー商品。
〈PAUL〉
パン・オ・フロマージュ(1個)410円

取材に関するお問い合わせ先 大丸東京店PR広報 dmaa243@jfr.co.jp

TEL 03-3212-8011(大代表)

浅海・宮川