

Bonjour, Umeda

Grand ouverture 2022. 3. 18



京都発、本格フレンチスタイルのブーランジェリー「Le Petit Mec (ル・プチメック)」は、大阪3店舗目となる新店舗を、3月18日(金) 阪神梅田本店 B2Fにオープンすることをお知らせします。

今回の新規出店では、大阪の中心地の一つである梅田に位置し、阪神電車 大阪梅田駅直結の「阪神梅田本店」 阪神バル横丁内グルメゾーンにオープン。

阪神梅田本店の限定品として、ル・プチメックの人気生地「ブリオッシュ」を用いて提案する、「クグロフ」や「クリームパン」など、老若男女問わずお楽しみいただけるラインナップが登場します。

通称“黒メック”と称される、フレンチシックな黒を基調とした店内で、くつろぎのひと時をお過ごしください。

Message

創業者・西山逸成よりメッセージ

心齋橋店、新大阪駅店につづき、大阪で3店舗目となる阪神梅田店をオープンすることになりました。
ぼく個人では出来なかった景色をこうして見ることが出来るのは、本当に嬉しいです。
梅田店は旗艦店になるとのことで、大阪らしい楽しいパンと一緒に考えていけたら、と思っています。

Le Petit Mec

Édition limitée

阪神梅田本店 限定商品

阪神梅田本店のオープンを記念して、限定品をご用意します。「ル・プチメック」の人気生地「ブリオッシュ」を用いて新たに提案する「クグロフ」や「クリームパン」の他、オープンより4日間限定のパンの詰め合わせバッグが登場。老若男女問わずお楽しみいただけるラインナップが揃います。



左)

フリユイ ¥300

コアントローに漬けこんだオレンジ・リンゴ・レーズンがたっぷり入っています。焼き上がりにコアントローシロップを染み込ませてしっとり仕上げられています。

宇治抹茶 ¥330

宇治抹茶を練り込んだ生地に京都の老舗和菓子店・中村軒の上質な粒あんを包んでいます。ゆずの香りのバターがアクセントに。

ショコラベリー ¥330

濃厚なチョコレートと酸味のあるクランベリーの組み合わせ。仕上げに甘酸っぱいフランボワーズバターを。

中央) パン・ア・ラ・クレーム ¥240

ふんわり・しっとりの自慢のブリオッシュ生地を使ったシンプルなクリームパン。人気の「クロワッサンアラクレーム」にも使用している、オリジナルレシピのカスタードクリームをたっぷりに乗せました。フランスのエッセンスを感じる洗練されたデザインながらも、昔懐かしい味わいに仕上げているため老若男女問わずお楽しみいただけます。

右) オリジナルエコバック&おすすめパンセット ¥2,700

阪神梅田本店オープンを記念して、3/18(金)～3/21(月・祝)の期間限定でスペシャルなセットが登場。

人気のオリジナルエコバッグに、阪神梅田本店限定メニューの「クリームパン」や「クグロフ3種」のほか人気商品を詰め合わせ、お求めやすい価格にて販売いたします。

Nouvelles

阪神梅田本店オープンを記念して、公式LINE登録でドリンクプレゼント

阪神梅田本店のオープンを記念して、3/3(木)～3/21(月・祝)の期間中、「ル・プチメック」の公式LINEアカウントのお友だち登録をいただいた方先着1,000名様に4/1(金)より、阪神梅田本店限定でご利用いただけるドリンクプレゼントチケットを配信いたします。

※ 1アカウントにつき1回のプレゼントとなります。

※ ドリンクプレゼントは、お会計時のみご利用いただけます。またご利用いただけるドリンクはコーヒーSサイズ(HOT/ICE)、または紅茶(HOT/ICE)とさせていただきます。

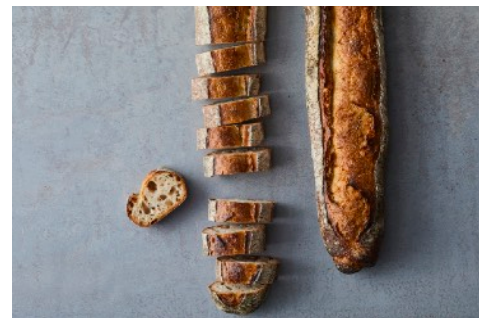
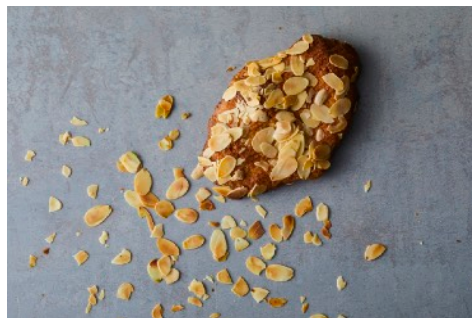


<https://lin.ee/SPyHPnv>

Pains et Viennoiseries

定番商品

「ル・プチメック」のパンは、職人たちが手間暇をかけ、創意工夫して、どこにでもある素材の商品を「ル・プチメック」にしか出せない特別な味わいを引き出し、お客様に届けています。全ての工程にこだわり、低温、長時間発酵させ、しっかり焼き込むことで、噛めば噛むほど感じられる小麦本来の甘みや、特別な食感をお楽しみいただけます。



左上から) チョコメック ¥464、ルバーブのデニッシュ ¥324、パンドミ ¥349
左下から) 渋皮つき栗と柚子のパン ¥421、クロワッサン・オ・プール ¥216、バゲット ¥280

Sandwiches et Déjeuner

サンドイッチとランチメニュー

創始者の西山逸成が、フランスの修業時代に学んだ、本格的なフランス料理をパンやサンドイッチで表現。フランスのソースやデリをサンドしたオリジナルのサンドイッチたちは小さなビストロそのもの。今ではフランスだけにとらわれず、和やアジア、イタリアンなどのテイストも取り入れ、幅広いお客様に喜んでいただけるラインナップを提案します。



左から) トマトと北海道モッツアレラチーズ生ハム添え ¥496、サバサンド ¥496、サラダランチセット ¥660

Adresse

阪神梅田本店 店舗情報

店舗名：

Le Petit Mec (ル・プチメック) 阪神梅田本店

オープン日： 2022年3月18日 (金)

住所：

〒530-8224 大阪府大阪市北区梅田1-13-13

阪神梅田本店 B2F 「阪神バル横丁」

電話番号： 06-6345-0826 ※3月18日 (金) ~開通予定

営業時間： 8:00~22:00 (L.O. 21:30)

定休日： 不定休



Au sujet de “Le Petit Mec”

ル・プチメックとは

「ル・プチメック」は、1998年10月に通称“赤メック”と称される、今出川本店がオープン。『More French than in FRANCE-フランスよりフランスらしく-』の想いの元、当時はまだ少なかった本場フランスの味や文化を届ける革新的なブーランジェリーとしてその名を轟かせました。その後、御池店、大丸店、オマケ店、京都駅店、東京日比谷店、大阪心斎橋店、新大阪店と店舗を増やし、現在もパンを通してたくさんのお客様に喜びを提供し続けています。

HP: <http://lepetitmec.com/>



Instagram: @lepetitmec



Adresses

今出川店	住所: 京都府京都市上京区元北小路町159	TEL:075-432-1444
御池店	住所: 京都府京都市中京区衣棚通上ル下妙覚寺町186番地ビスカリヤ光樹1F	TEL:075-212-7735
大丸京都店	住所: 京都府京都市下京区西魚屋町立売西町79 大丸京都店B1階	TEL:075-211-8111
OMAKE店	住所: 京都府京都市中京区池須町418-1	TEL:075-255-1187
日比谷店	住所: 東京都千代田区有楽町1-2-2 日比谷シャンテ1F	TEL:03-6811-2203
心斎橋店	住所: 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-8-3 心斎橋PARCO B1F	TEL: 06-6258-3117
新大阪店	住所: 大阪府大阪市淀川区西中島5-16-1 エキマルシェ新大阪ソトエ	TEL: 070-3146-1058
JR京都駅店	住所: 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町JR京都駅構内 西口改札内	TEL: 075-343-0210
阪神梅田本店	住所: 大阪府大阪市北区梅田1-13-13 阪神梅田本店 B2F 「阪神バル横丁」	TEL: 06-6345-0826

※3月18日 (金) ~開通予定

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)ル・プチメック PRESS 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)

Le Petit Mec