

**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」
6月15日(月)、日比谷店のサンドイッチメニューを大幅リニューアル！
人気商品のブラッシュアップに加え、新作4種を含む全11種類のラインナップへ**



京都発のブーランジェリー「Le Petit Mec (ル・プチメック)」は、日比谷店限定で展開するサンドイッチメニューを大幅リニューアルし、新作4種類を加えた全11種類のラインナップを発売いたします。ランチタイムやテイクアウトはもちろん、休日の散策やワインと楽しむ軽食まで、さまざまなシーンに寄り添うラインナップを日比谷店からお届けします。

■パンが主役だからこそ、素材との組み合わせを追求

ル・プチメックが大切にしているのは、パンそのもののおいしさを引き立てる素材選びと組み合わせです。京小麦を使用したバゲットや全粒粉パンドミなど、それぞれのパンに合わせて具材や味付けを設計し、一口目から最後まで心地よいバランスを追求しました。今回のリニューアルでは、定番人気のサンドイッチをより素材感の伝わるレシピへブラッシュアップするとともに、大葉やフムス、ポワールなどを取り入れた新作4種類が仲間入り。厳選した素材を組み合わせ、パンと素材が織りなす多彩な味わいを全11種類のラインナップでお楽しみいただけます。

【リニューアル商品】※一部抜粋



バジル香る生ハムとモッツアレラサンド ¥650(税込)

モッツアレラとトマトにハモンセラノを添えてバジルのオリーブオイルで仕上げました。



全粒粉のBLTサンド ¥650(税込)

全粒粉パンドミに「鎌倉ハム」の熟成ベーコン、トマト、レタス、自家製タルタルソースを合わせた定番サンドです。



越後ハムとブリーチーズのサンド ¥610(税込)

京小麦を使用したバゲットに、新潟産豚ロースハムとフランス産ブリーチーズをサンドしました。



半熟卵のパンドミサンド ¥510(税込)

黄身の濃いブランド卵「茜美人」を使用し、より濃厚な味わいへリニューアルしました。



自家製オーロラソースのシュリンプ卵サンド ¥610(税込)

ブラックタイガーとゆで卵に、自家製オーロラソースをたっぷり合わせた人気の一品です。



豚ロース肉のエピス風味 ¥630(税込)

7種類のスパイスを効かせたローストポークに白髪ねぎを合わせ、爽やかなレモンの香りもアクセントに。

Press Release

【新作商品】※一部抜粋



ローストポークと大葉サルサ
¥630(税込)

ローストポークに大葉と和風サルサソースを合わせた、爽やかな味わいのサンドイッチです。



タンドリーチキンサンド
¥630(税込)

スパイシーなタンドリーチキンと、レモン風味の紫キャベツマリネをサンドしました。



ポワールと生ハムブリーチーズ
のサンド ¥550(税込)

白ワインとローズマリーで煮込んだポワールに、生ハムとブリーチーズを合わせた大人の味わいです。



フムスとキャロットラペ
¥480(税込)

コクのあるフムスとクミン香るキャロットラペに、ベーコンをアクセントとして合わせました。

商品概要

店舗名 : Le Petit Mec 日比谷店
店舗住所 : 東京都千代田区有楽町1-2-2 日比谷シャンテ1F
販売開始日 : 6月15日(月)~

■「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、京都駅前、東京日比谷店、大阪心斎橋、新大阪、阪神梅田店と店舗を増やし、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 : <https://www.instagram.com/lepetitmec/>



【SHOP INFORMATION】

・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](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](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:075-212-7735](tel:075-212-7735)

・OMAKE店

住所: 京都府京都市中京区池須町418-1 [TEL:075-255-1187](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](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](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](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: 070-3146-1058](tel:070-3146-1058)

・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](tel:06-6345-0826)

・京都伊勢丹店

住所: 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 地下1階 [TEL:07-5352-1111](tel:07-5352-1111) ※京都伊勢丹代表番号

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ PR 塚原

E-mail : food_press@baycrews.co.jp

Mobile : 080-4378-2159(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)