

焼きたてパン販売開始！

ザ・ガーデン自由が丘 自由が丘本店で
LE FOURNIL DE PIERRE(ピエール)焼きたてパンスタート！

株式会社シェルガーデン

(本社:東京都千代田区、代表取締役:稲富 仁)は、「ザ・ガーデン自由が丘」自由が丘本店にて 2019年3月よりフランスのブランジェリー「LE FOURNIL DE PIERRE」の焼きたてパンの販売を本格開始いたしました。

「LE FOURNIL DE PIERRE」は、パリ、ブルターニュを中心に展開しているカフェベーカリーです。

そのパンは、伝統的且つ高品質でフランスの人気ショップとなっております。



- 【ル・フルニル・ドゥ・ピエールの大切な3つの約束】
- ・フランスで食べられている商品をそのままの品質・味でご提供いたします。
 - ・ヨーロッパ発酵バター100%使用した商品やフランスのシャラント・ポワトゥーAOPバターを100%使用した商品も展開。
 - ・フランス ロワール＝アトランティック県産の小麦粉を使用した商品をご提供。
- 安全と生物多様性を重視した農家の小麦粉を選択。
(一部の食パン・有機商品はフランス産小麦粉を使用しておりません)

<掲載店舗概要>

店名: 「ザ・ガーデン自由が丘」自由が丘本店

所在地: 東京都目黒区自由が丘2-23-1

営業時間: 9:30~23:00

電話番号: 03-3718-6481



自由が丘本店

News Release

「LE FOURNIL DE PIERRE」(ル・フルニル・ドゥ・ピエール)フランス直輸入のパンとそのパンを使ったサンドイッチと周辺商品のご案内



シャラント・ポワトケ
AOPバター使用!

ピエール
クロワッサン
本体価格 **240** 円
1個 (税込価格 260円)

伝統製法でつくる
ポイルドハムとチーズ!

ピエール
ポイルドハム&チーズ
(クロワッサン使用)
本体価格 **550** 円
1個 (税込価格 594円)



イタリア産プロシュートを
挟んだ食べごたえ!

ピエール
プロシュート&リーフ
(ソフトバケット使用)
本体価格 **550** 円
1個 (税込価格 594円)



シャラント・ポワトケ
AOPバターにビター
チョコを合わせました

ピエール
パン・オ・ショコラ
本体価格 **250** 円
1個 (税込価格 270円)



皮パリッと
中ふんわり!

ピエール
ソフトバケット
本体価格 **220** 円
1本 (税込価格 238円)



*ピエールの本格フランスブーランジェリーと共にカフェ、オードブルをご用意しております。

*フランスの香りを感じる食材に囲まれながら味わう至福の時間を「ザ・ガーデン 自由が丘 本店」にてお楽しみください。

*ピエール商品は全35種類ご用意しております。(2019年3月1日現在)
まだまだご紹介できていない商品は、是非ご来店いただきお確かめください。

パリのブーランジェリーの
真髄をそのまま形に!

ピエール
バケット・トラディション
本体価格 **270** 円
1本 (税込価格 292円)



イベリコ豚のミートパイ、
発酵バターを使用

ピエール
ミートパイ
(イベリコベーコン)
本体価格 **486** 円
1個 (税込価格 525円)



＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社シェルガーデン 三浦・小山
電話番号: 03-3261-5934
FAX: 03-3261-5944