

FAUCHON

PARIS

2019年6月

「フォション」から 今話題の“生食パン”が初登場！

「パン・クレーム・フレ」

2019年6月26日(水)新発売

日本橋高島屋 S.C.本館 地下1階「フォション」パンコーナー

何もつけずに、そのまま食べても美味しい…！と、今話題の“生食パン”。このたび、フランスの美食トップブランド「フォション」から、初の“生食パン”「パン・クレーム・フレ」を新発売いたします。

「フォション」ならではのこだわり

原材料にこだわりを持つ「フォション」ならではの“生食パン”は、発酵バターを使用することにより、濃厚な香りと風味を実現。生クリームを使用することで、しっとりとした舌触りと食感が特徴です。

低温でじっくりと焼くため、とても柔らかく、焼きたての“一番美味しい状態”で召し上がっていただきたいため、フォションの1店舗あたり、1日に販売ができるのはわずか50本にも満たないこだわりの食パンです。

また、何もつけずにそのまま食べても美味しく召し上がれるのはもちろんのこと、トーストをすると“新たな食感”が生まれ、内側の“モチリ感”をきちんと残したまま、外側の“サクサクした食感”を同時に味わうことができます。「フォション」ならではの、食感、原材料、製法にこだわった一品です。



生食パン「パン・クレーム・フレ」について

- 商品名：パン・クレーム・フレ
- 価格：1,080円（税込み）
- 大きさ：2斤（スライス販売はいたしません）
- 販売日：6月26日（水）より発売。 ※7月3日（水）以降は、火曜、木曜、土曜のみ販売。
- 販売時間：各日、15時～、17時～
- 販売個数：各回、24本限定販売 ※お一人さま2本まで
- 販売店舗：日本橋高島屋 S.C.本館 地下1階「フォション」パンコーナー
※高島屋日本橋店で先行販売。
※2019年夏以降、高島屋各店の「フォション」パンコーナーでも販売予定。

「フォション」

1886年創業以来、パリ マドレーヌ広場で
美味追求の姿勢を守る 世界の美食トップ
ブランド「FAUCHON」。

FAUCHON
PARIS

「FAUCHON」の真髄は、一世紀を超える伝統に
裏打ちされた技術から生まれる創造性と、時代の最先端をめざすコンテンポラリーな独創性。
世界のグルメが認める美食のステイタスブランドとして常に食の世界をリードし、洗練された
パリのエスプリをお届けします。

【お問合せ】

日本橋高島屋 S.C.本館 Tel: 03-3211-4111(代表)