

京都のパンのセレクトショップが新業態 「KYOTO 1er BAKERY with cuisine」を 京都・四条烏丸の商業施設「COCON KARASUMA」に 2021.07.21オープン

有限会社エムジーフーズ(京都市 代表取締役 橋本昌和)は、京都と神戸で運営するパンのセレクトショップ「1er BAKERY」(プルミエベーカリー)の新業態となる「KYOTO 1er BAKERY with cuisine(キョウトプルミエベーカリーウィズキューズ)」を「上質なくらし」を提案する商業施設COCON KARASUMA(古今烏丸)の1階にオープンします。京都エリアの人気ベーカリー約10店舗の人気商品が一堂に集結するパンのセレクトショップにプラスして、有名シェフ達とのコラボパン、今人気のマリトッツォシリーズ、ランチやお酒のお供にぴったりのシャルキュトリー(お惣菜)などを販売します。



【コラボパン】予約の取れない超有名店のシェフ達が、オリジナルのパンで競演！

泉涌寺 齋華「四川よだれ鶏の揚げパン」

今や全国トップクラスの人気店となる紹介制のヌーベルシノワ「齋華」。齋藤シェフ自慢の「四川名物よだれ鶏」をパン生地で包んで、カレーパンのように仕上げたピリッとした逸品です。



富小路やま岸「鮎！肉！ドッグ」

茶懐石のおもてなしの精神でミシュランの星を獲得し、年内は予約で満席の「富小路やま岸」。名物料理の「雲丹ドッグ」と山岸さんの笑顔は全国区の人気。今回は季節感を感じる鮎の塩焼きに、肉と野菜を合わせてオークフードの塩パンとコラボして仕上げます。

さらに今後、「熊の焼鳥106」からは、塩+タレのつくねドッグ、「祇園一道」のスペシャリテすき焼き+パンなど、話題のお店のスペシャリテメニューのコラボパンが登場予定です。



KYOTO 1er BAKERY
with cuisine

<報道関係の皆さまからのお問い合わせ先>

有限会社エムジーフーズ
担当 橋本

TEL 075-352-1130

FAX 075-352-1183

E-mail hashimoto@mgfoods.co.jp

【大人のマリトッツォ】 人気沸騰中！スイーツのニューフェイスが多彩に登場

ローマの伝統的なお菓子で、朝食代わりにバルでカプチーノと共に食べるのが一般的。当店では少しリキュール等を使って、BARで頂くカクテルのようなオトナ味に仕上げています。クリームとフルーツのカラフルなルックスも自慢です。



～アルコール系マリトッツォ～ 390円

- ・カシスオレンジ カシスのリキュールを使った薄紫のクリームとオレンジを。
- ・ファジーネーブル ピーチのリキュールを使った淡いオレンジのクリームにオレンジを。
- ・ピーチ ピーチの香りたっぷりのクリームに桃を。
- ・ミント&メロン ミントリキュールとラムの入った薄緑のクリームとメロンを。
- ・ライチグレープフルーツ ライチリキュールにグレープフルーツの香りをのせたクリームで。
- ・Be Blue 夏らしくカクテルのブルーハワイのようにラムを使った水色のクリームにパイナップルを。
- ・マンゴーオレンジ コアントローを使ってオレンジの香り一杯のクリームにフレッシュマンゴーを。
- ・大人のプリン 蘭王卵を使った濃厚なカスタードにラムを混ぜ込み大人味のプリン風に。



～ノンアルコール系マリトッツォ～ 320円~390円 お子様とご一緒にどうぞ！

- ・チョコバナナ
- ・カフェモカ
- ・マスカルポーネ
- ・プレーン



KYOTO 1er BAKERY
with cuisine

< 報道関係の皆さまからのお問い合わせ先 >

有限会社エムジーフーズ

担当 橋本

TEL 075-352-1130

FAX 075-352-1183

E-mail hashimoto@mgfoods.co.jp

【パンセレクト】京都市内の人気のベーカリーからイチオシのパンが大集合！
1er BAKERY初登場の「Bread Tsukune(ブレットツクネ)」のオリジナル天然酵母
のもっちりパンや、「おうちぱん」からは一番人気の「クロワッサン」を販売予定

ぱんだよりドカ (御所西)

バジルチーズ 250円
 大葉とチーズのベーコンエビ 250円
 無花果とマカダミアナッツのカンパーニュ
 380円
 あんことクリームチーズ 250円

オークフード (桂)

ベーコンポテトサラダクロワッサン 220円
 ラザニア風クロックムッシュ 240円
 シナモンナッツ 180円

パンドレ (嵯峨嵐山・北山)

アスパラベーコンピッツァ 200円
 抹茶あんぱん 190円
 具だくさんのキャベツカレー 280円
 あんバター 200円

チェルキオ (出町柳)

焼きキーマカレー 190円
 ツナ玉サンド 300円
 お豆腐ドーナツ 150円
 お豆腐マフィン 140円

パン処太陽 (鹿王院)

チーズフランス 270円
 ハーモニッシュ 330円
 チーズデニッシュ 270円
 ツオップ 270円

ボローニャ

デニッシュ食パンスライスプレーン 329円
 デニッシュ食パンスライスメープル 329円

Riz brun (リブラン) (城陽市)

4種のチーズのメープルがけ 227円
 古代米パニーニ 205円

【シャルキュトリー】名店での修業と研鑽を積んだシェフによる特製のお料理をテイクアウトでご用意。200円～500円で単品販売しますので、夜の家飲みのお供にも。

・シャルキュトリーのテイクアウトBOX 1300円

お好きなシャルキュトリー＋ソーセージ＋お好きな惣菜2種＋ポテト＋パン＋スープ

・ワインがすすむシャルキュトリー盛り合せ 1500円

お好きなシャルキュトリー2種＋ソーセージ＋お好きな惣菜2種＋ポテト

選べるシャルキュトリーは、豚肉と無花果のパテ、鴨肉とアプリコットのテリーヌ、鹿肉と枝豆のテリーヌ、豚肉のリエット、鶏肉のリエット、レバームース、ソーセージ(燻製、ハーブ、鹿肉とトマト)他に、夏野菜のキッシュ、ラザニア・・・など日替わりで登場します。

和食のお弁当(いつ献)

米は八代目儀兵衛、鰹節は焼津・枕崎の混合節、昆布は道南昆布を使用し、化学調味料を使用せず、体に良いものを使用しています。焼き物、天ぷら、揚げ物など、内容はその日のお楽しみ。味噌汁をお付けして¥900で販売します。

ドリンク コーヒー、紅茶、京都miyakoサイダー、瓶ビール(ペローニ)、スムージー(アップル・バナナ・ミックスジュース風)など

【店舗情報】「KYOTO 1er BAKERY with cuisine」

(キョウトプルミエベーカリーウィズキュイジーヌ)

京都市下京区烏丸通り四条下ル水銀屋町620 COCON KARASUMA 1F

営業時間:11:00～20:30 TEL:075-708-3972 (※7月中の電話番号075-251-0233)

<http://mgfoods.co.jp/bakery/>



KYOTO 1er BAKERY
with cuisine

<報道関係の皆さまからのお問い合わせ先>

有限会社エムジーフーズ

担当 橋本

TEL 075-352-1130

FAX 075-352-1183

E-mail hashimoto@mgfoods.co.jp