

パナソニックのオーブントースター ビストロが作り出すアレンジ食パン
大阪・梅田のカフェで高級「生」食パン専門店 乃が美とコラボしたメニュー 7/19 提供開始
～毎朝手作りで焼きあげた「生」食パンを高性能トースターでアレンジして提供～

パナソニックセンター大阪（大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪 南館内）2階のカフェ「Re-Life ON THE TABLE（リライフ オン ザ テーブル）」では7月19日より、高級「生」食パン専門店 乃が美とコラボしたメニューを販売します。食パンを自動でおいしく焼き上げる当社のオーブントースター ビストロを使い、乃が美の中井シェフに考案いただいたアレンジレシピです。



アボカドディップ（1,080円）



サーモンのタルタル（1,180円）

■高級「生」食パン×パナソニックのオーブントースタービストロ=新感覚のアレンジ食パンを提供

パナソニックが開発した「ビストロ NT-D700」は7200通りの個別プログラムを搭載したオーブントースターで、2021年2月から販売しています。食パンの厚さや温度を判断し、独自の技術で最適なプログラムで焼き上げ、常に最高の状態で食べられます。厚切りでも冷凍でも美味しく焼き上げられることから高級「生」食パン専門店 乃が美も推奨するオーブントースターです。

パナソニックセンター大阪内にあるカフェ「Re-Life ON THE TABLE（リライフ オン ザ テーブル）」ではこのたび、『高級「生」食パン専門店 乃が美』とコラボした特別メニューを数量限定で販売します。乃が美の中井シェフがアレンジレシピを考案。ワインなどお酒に合う「アボカドディップ」、朝食やランチにおすすめの「サーモンのタルタル」2種です。「生」食パンは毎朝手作りで焼きあげたものを提供します。おいしい高級「生」食パンと高性能トースター、乃が美のシェフに考案いただいたレシピでぜひたくさん食パンメニューを味わってください。

■メニュー詳細

メニュー名：A=アボカドディップ B=サーモンのタルタル

価格：A=1,080円、B=1,180円（税込） ※セット価格

内容：乃が美の「生」食パントースト、サラダ&デリ、ドリンク
ビーフシチュー リコッタトッピング

販売期間：7月19日（月）～

※数量限定
※テイクアウト不可
※写真はイメージです



●取材に関するお問い合わせ●

パナソニックセンター大阪 広報事務局 担当：八尾/田村
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■乃が美推奨オーブントースター「ビストロ NT-D700」特長

<特長>

1. 「遠近トリプルヒーター」と「インテリジェント制御」を搭載しオートで時間や温度を設定でき、厚切りも冷凍も、おいしいトーストを焼き上げる。
2. 「アレンジトースト」「フランスパン」「じっくり焼きもち」の3メニューを新搭載。15のメニューで、手軽においしさを実現。
3. 120℃～260℃まで8段階の温度設定が可能なオープン機能を搭載し予熱なしで手軽にオープン調理が楽しめる。

【品名】オーブントースター

【品番】NT-D700

【価格】オープン価格

【発売日】2021年2月1日



▼
オーブントースター ビストロ NT-D700
<https://panasonic.jp/toaster/products/NT-D700.html>

▼
【関連情報】
・オーブントースター ビストロ開発Story
<https://panasonic.jp/toaster/contents/development.html>
・パンシェルジュが実感！オーブントースター ビストロの実力
<https://panasonic.jp/toaster/contents/jikkan.html>
・辻製菓専門学校 吉野先生が語る冷凍保存した食パンのおいしさの秘密
<https://panasonic.jp/toaster/contents/yoshino.html>
・乃が美をおうちで再現！Panasonicホームベーカリーでつくる「おうち乃が美」レシピ公開中
https://panasonic.jp/bakery/ouchi_nogami.html

【Panasonic Cooking】
おいしいとうれしいで、ころまで満たしたい。様々なキッチン家電やレシピ情報などをご紹介。
・Instagram
https://www.instagram.com/panasonic_cooking/
・WEB
<https://panasonic.jp/cooking/recipe.html>
<https://panasonic.jp/cooking/>

【UP LIFE】
パナソニックのウェブマガジン。食やレシピに関する情報やサービスを発信。
「冷凍パンをリバイクして最後まで美味しく食べるコツ」
<https://panasonic.jp/life/food/110040.html>

【高級「生」食パン専門店乃が美】
・公式ホームページ
<http://nogaminopan.com/>
・各店舗はこちら
http://nogaminopan.com/shop_list/
・公式instagramはこちら (@nogami_official)
https://www.instagram.com/nogami_official/
・公式YouTubeはこちら
https://www.youtube.com/channel/UCU_wWX8-y13mxZTu_Oak3xA
・公式オンラインショップ
<https://nogami.take-eats.jp/>

●取材に関するお問い合わせ●

パナソニックセンター大阪 広報事務局 担当：八尾/田村
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■店舗概要

店名 : Re-Life ON THE TABLE (リライフ オン ザ テーブル)

住所 : 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F パナソニックセンター大阪内

電話番号 : 06-6359-4750

営業時間 : 11時~20時 定休日 : 不定休

H P : https://www.panasonic.com/jp/corporate/center-osaka/floor/floor_2f/re-life_table.html

客単価 : 900円

店舗面積 : 約322㎡

席数 : 105席 ※現在、ソーシャルディスタンス確保のため席数を減らしています。

事業主 : パナソニック株式会社

企画・内装設計・運営 : UDS株式会社



■施設概要

施設名 : パナソニックセンター大阪

住所 : 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F~地下1F

開館時間 : 2階・1階 リライフフロア : 11時~20時 ※一部サービスは18時まで

地下1階 リビングフロア : 11時~18時 ※事前ご予約優先制

休館日 : 不定休 (地下1Fリビングフロアは、夏季・年末年始休館)

お問い合わせ : 0800-170-3860 (フリーコール)

H P : <https://panasonic.com/jp/center-Osaka/>

●取材に関するお問い合わせ●

パナソニックセンター大阪 広報事務局 担当 : 八尾/田村

TEL : 06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp