



ポワゾンルージュ



抹茶さつまいも



ラフィンディヴェール



マンゴーフルーツパフェ



メープルトロワ



ショコラバナヌ



カンパーニュ・アブレミディ



紅いもと栗



ロシアンティールーム

四季のカンパーニュ

La campagne des quatre saisons.

Je mélange campagne des quatre saisons et pain traditionnel, pain européen et crée la culture de la nourriture pour une vue originale du monde.

les laboratoires de la campagne luttent toujours avec une étude de nouveau pain. Je donne la nouvelle sensibilité à technologie traditionnelle et développe du pain créatif et l'offre au tout de vous.

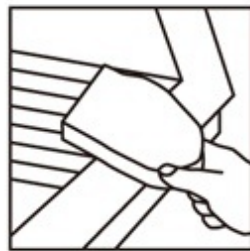




そのパンは大きくて、
とてもひとりでは食べきれない。

私たちのカンパーニュはひとつが5 kg という大きさを焼き上げられています。焼成時に水分を損なわず重さによってクラム（生地内部）を柔らかく仕上げるためですが、なにせ大きいために小さくカットしてシェアしています。大きなパンひとつから約100枚にシェア。お客様の召し上がる1枚のパン、その隣の一切れはどこか遠くの誰かの食卓を彩っているかもしれません。

必ず焼いてお召し上がり下さい。



私たちのカンパーニュは、基本の生地に砂糖、卵、乳製品を使用していないため乾燥してかたくなります。お召し上がり時は必ずトースターやグリル、ホットプレートなどで焼き戻してください。その際、霧吹きなどで十分にパンの表面に水分を与えてから焼き戻すとふんわり柔らかくなります。

【使用素材】小麦粉、ドライフルーツ、くるみ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、栗、さつまいも、メープルペースト、フルーツペースト（砂糖含む）、胡麻、紅いも、抹茶、紅茶、ココアパウダー、塩、パン酵母。（メープルペーストに砂糖、乳製品、植物油が使用されています）

ナショナルデパート東京
〒166-0003 東京都杉並区高円寺南 4-22-11-1F
Phone&Fax 03-5378-9330

<http://depa.jp/> ネット通販もいたしております。
弊社製品のお取り扱いの無い地域にお住まいのお客様は、最寄りのデパート、または高級食料品店様にお問い合わせ下さいませ。



ポワゾンルージュ



抹茶さつまいも



ラフィンディヴェール



マンゴーフーツパフェ



メープルトロワ



ショコラバナーム



カンパーニュ・アプレミティ



紅いもと栗



ロシアンティールーム

四季のカンパーニュ

La campagne des quatre saisons.

Je mélange campagne des quatre saisons et pain traditionnel, pain européen et crée la culture de la nourriture pour une vue originale du monde.

les laboratoires de la campagne luttent toujours avec une étude de nouveau pain. Je donne la nouvelle sensibilité à technologie traditionnelle et développe du pain créatif et l'offre au tout de vous.

