

2026年
3月1回

キッチンメモ

New!

配送センター 都島支所開発

国産小麦を使用して、外は「サクッ」と、中は「もっちり」とした食感に仕上げました。

ご褒美デニッシュ
バター香るプレーン デビューリー！

Gohoubi
Danish

国産小麦を使用すると、もっちとした食感になりますが、国産小麦を使用したまま、54層に折り込むことで外は「サクッ」と、中は「もっちり」とした食感を実現しました。

甘味料不使用

小麦の香りと
自然な甘みが
楽しめます。



焼いて食べると、バターが
生地全体によりなじんで、生地の
甘みとバターの香りが口の中に
ふわっと広がります。チ
贅沢な気分が楽しめます♪

ポイント利用期限は
3月3回まで
ポイントを使ってチ
くわしくは3ページへ

1斤



都島支所職員

京都の
デニッシュパン専門店
ANDE
BREAKFAST
KYOTO
さんと一緒に開発！

そのままでもトーストしても
おいしく食べられるデニッシュ
食パンにするのが難しく苦労
しました。国産小麦の甘さと
バターの香りで、何度も食べ
たくなるデニッシュ食パンです。
ぜひ食べてみてください！



ANDE 岡山さん

NEW
新

パル・よど
開発商品

ご褒美デニッシュ
バター香るプレーン 本体 1,100円
1個 (税込 1,188円)

国産小麦を使用したデニッシュ食パンです。
小麦・卵・乳 (391kcal 食塩相当1.1g / 100g) 賞味期間: 20日

次回企画予定は
4月1回ごろ

今後は
『もぐもぐマルシェ』の
「いいもんみつけ！」
のページでご案内します

知ってる？ WEBだけのオ・ト・ク♥

予告 先着限定のスタート時間の変更を予定しています。

現在

毎週月曜日
12:00～／21:00～

4月2回以降

毎週月曜日
12:15～／21:15～

※先着限定の変更に合わせて通常企画の開始時間も変更になります。

※開始時間変更に伴うメンテナンスのため、3月4回・4月1回の先着限定の注文期間も変更予定です。

※詳しくは、3月2回・3月3回キッチンメモでご案内します。