

2026年
3月1回

KITCHEN MEMO

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!

Gohoubi Danish

国産小麦
使用

国産小麦を使用すると、もちっ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。プ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
ポイントを使ってプチ贅沢はいかが？
くわしくは3ページへ



都島支所職員

賞味期間が
長めなので
手土産にも
おすすめ♪

1斤



NEW

パル・よど
開発商品

発酵バター入りマーガリン使用

58

次4月
回1回 アンデ

ご褒美デニッシュ
バター香るプレーン

1個

本体 1,100円
(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 (391㎖・食塩相当1.1g/100g) 賞味期間:20日

約19cm

約9.5cm

次回企画予定は
4月1回ごろ

今後は「もくもくマルシェ」の「いいもんつけ」のページでご案内します

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、何度で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!



アンデ 呉山さん

知ってる? WEB だけのオ・ト・ク

eフレンズ
限定企画

先着限定

詳しくはこちら>

在庫処分品や訳あり商品をおトクな価格でご提供しています

詳しくはeフレンズサイトをご覧ください。このバナーが目印です

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。