

～3月5回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 3/20～/24  
お届け 3/27～/31

# 朝食で元気に1日をスタート!



京都を拠点とするデニッシュ食パン専門店。「より豊かな朝食の提案」をコンセプトに、6時間かけて作り上げる64層の生地で焼き上げたデニッシュ食パンを送りだしています。

京都のデニッシュ食パン専門店アンデより。  
デニッシュに合う北海道産小麦「えぞっこ」使用。  
国産小麦の香りと甘みが広がります。

サイズ(約):縦9×横9×長さ19cm。  
「アンデ」は京都生まれの  
デニッシュパン専門店です。

185558

アンデ・北海道デニッシュ

1斤 739円(税込798円)

北海道産小麦粉の中でもデニッシュに合う「えぞっこ」を使用したデニッシュパン。国産小麦のもつ豊かな香りと甘みが広がります。

卵・乳・麦・豆(賞味)20日(産)京都



国産小麦の香りと甘みをからやかなデニッシュ生地で。

ロいっばいに広がる肉のうまみ。3種類の味が楽しめます。

食楽広場 1p

卵・乳・麦 142kcal 0.2g/1個(産)和歌山

盛りつけ例

食楽の定番

ANDE BREAKFAST

サイズ(約):縦9×横9×長さ19cm。「アンデ」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。

185400

アンデ・ブルーベリーデニッシュ

1斤 824円(税込890円)

プレーンデニッシュの生地にブルーベリー味を幾重にも重ね合わせて焼き上げました。ブルーベリーの香りとほのかな甘さを。

卵・乳・麦・豆(賞味)20日(産)京都

食楽の定番

食楽広場 7p

京都デニッシュ食パン専門店アンデ。  
ブルーベリーの香りとほのかな甘さが特徴。  
トーストもおすすめ!