

こだわりの全粒粉ブレッドを使用したパニーニがフラットブレッドに新登場
軽井沢店限定 新メニュー

11月17日より 軽井沢フラットブレッド 軽井沢店にて

株式会社フォーシーズ（本社：東京都港区南青山社長：浅野秀則）のグループ会社で、カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS（フォーシーズ・フーズ・エクスプレス）（本社：東京都港区南青山社長：齊藤竜太郎）が運営する「軽井沢フラットブレッド 軽井沢店」では、2008年11月17日（月）より焼きたての特製のブレッドを使用したこだわりのパニーニ3種の販売を開始いたします。

「軽井沢フラットブレッド」では、焼きたてのブレッドに新鮮野菜やこだわりの食材を挟んだサンドウィッチをお客様の目の前で調理し、イートインとテイクアウト形式で提供しております。こだわりの特製ブレッドは、生地に食物繊維や鉄分などの栄養素が豊富な全粒粉を使用、その日の温度や湿度などの気候に合わせて、生地の仕込み、発酵管理、焼成をお店で行っており、特製の全粒粉ブレッドが店内オープンより次々と焼きあがります。

今回、こだわりの全粒粉ブレッドに毎日お店でスライスするハムやチーズを挟みプレスしたパニーニを2種類、さらに4種類のナチュラルチーズとフォンデュソースそして、北アルプス 安曇野で作られたクリームチーズを使用した新提案、軽井沢フォンデュパニーニを軽井沢店限定で新発売いたします。お店でひとつひとつ焼き上げたサクッとした食感をお楽しみ下さい。

【軽井沢フラットブレッド 新メニュー】概要

メニュー： 軽井沢クロックムッシュ880円（税込み）
ツナチェダーメルト 880円（税込み）
軽井沢フォンデュパニーニ 980円（税込み）

所在地：長野県北佐久群軽井沢町軽井沢
軽井沢プリンスショッピングプラザ 味の街

TEL：0267-41-2400

営業時間：11:00～19:30（LO 19:00）



<本件に関するお問い合わせ先>

「軽井沢フラットブレッド」PR 事務局 (株)アンティル 担当：吉本・秋山

TEL：03-5572-6064/FAX：03-5572-6065

(株)フォーシーズ宣伝企画部

TEL：03-3407-6057/FAX：03-5466-7239

【軽井沢店限定メニュー概要】

すべてに日替わりのスープとサラダがついています。

軽井沢クロックムッシュ 880円(税込み)

毎日お店でスライスするハムと4種類のナチュラルチーズ、クリーミーなベシャメルソースを全粒粉ブレッドに挟みプレスしました。さくっとした食感ととろけるチーズがお楽しみいただけます。



ツナチェダーメルト 880円(税込み)

オーブンで焼き上げるセミドライトマトと特製のツナを全粒粉ブレッドに挟みました。コクのあるチェダーチーズとセミドライトマトの甘みが美味しい、特製のパニーニです。



軽井沢フォンデュパニーニ 980円(税込み)

北アルプス安曇野で作られたクリームチーズと4種のナチュラルチーズを使った特製のチーズフォンデュに、ロイヤルハムを挟んだ全粒粉ブレッドをつけてお召し上がり頂きます。熱々のチーズがとろける、冬にぴったりの商品です。

