

クラッセのパン探偵が選ぶ！

MIKAGE
CLASSE

パン好き 集まれ！

10/17金～11/9日

おいしいにおいが
プンプンするよー！



**簡単にふわもち
生地が完成！**
国産米粉を使用したパン
ケーキミックスです。
甘さをおさえ、もちっとした
食感に仕上げました。卵と牛
乳を加え簡単につくれます。

自分でつくる 米粉のパンケーキ
(150g、3枚分) 250円

無印良品〈ファッション・生活雑貨〉
[2F] tel.078-858-7271

**米粉薫る
贅沢グルテン
フリー！**
国産米粉に甜菜糖や
グレープシードオイル、
天日塩等で香ばしく
焼き上げたグルテン
フリー食パン。

米粉のグルテンフリー
食パン(1斤) 1,134円
オーガニックワン〈オーガニック専門店〉
[1F] tel.078-806-8426



**手作りで広がる
パンの喜び！**
3種の小麦粉250g x
各2袋と個包装イースト
6個入りのお買い得セッ
トです。

強力粉3種セット 980円
プロフーズ
〈製菓・製パン材料及び関連器具〉
[1F] tel.078-891-8800



コネコネ



サクサク



**本場フランスの
美味しさを冷凍！**
本場発酵バター香る
フランス産冷凍クロ
ワッサン生地です。

オスカーモンド
クロワッサン
(5個入、冷凍パン生地)
680円
カルディコーヒーファーム
〈コーヒー豆・輸入食品〉
[1F] tel.078-843-3539



**秋限定の
旬食材パン！**
甘栗や芋や林檎など
秋食材を贅沢に使った
今だけのパンです。

① お芋と林檎の
ふんわりブレッド 540円
② ふんわり甘栗 454円
※①、②ともに無くなり次第終了
阪神・御影 ドンク
[1F] tel.078-891-9546 (売場直通)

**いつもの
トーストが
早変わり！**
食パンにぬって焼く
だけで、メロンパンや
カレーパンに！

① オリジナルぬって焼いたらメロンパン
② オリジナルぬって焼いたらカレーパン
(110g) 各354円
カルディコーヒーファーム〈コーヒー豆・輸入食品〉
[1F] tel.078-843-3539



**この新食感を
ご賞味ください！**
外はメロンパン風ザクザク
食感のビスケット、中は
しっとり生地の新食感
マフィンです。

メロンパンマフィン 240円
シェ・レカミエ〈洋菓子専門店〉
[1F] tel.078-862-8664



ちゅちゅ



**本格ピッツアを
お手軽に！**
① バリバリ・もちもち生地に
チーズが薫る。
② セミドライソーセージと
ペーコンの旨みがジュワッ！

阪急プレミアム
① マルゲリータ ② ミックス・ピッツア
(1枚入) 各646円
阪急オアシス〈スーパーマーケット〉
[1F] tel.078-845-3223
※写真はマルゲリータのイメージです。



パンどろぼう

撮影会・読み聞かせ

おおきなパンどろぼうがやってくる！
パンどろぼうと写真を撮ろう！絵本の読み聞かせもあるよ！

開催日 11/1(土) 会場 1F 広場

撮影会 各回先着30組様 カメラはご持参ください。

時間 ①11:00～ ②13:30～ ③15:00～
[撮影会参加整理券配布 10:10～]



©Keiko Shibata/KADOKAWA

※諸般の事情により、時間・内容が変更となる場合があります。※撮影会時、他のお客様の映り込みにご配慮いただけますようお願い致します。
第三者の映り込みがあった場合、その写真をSNSやインターネットへ掲載することは控えていただけますようお願い致します。

※写真・イラストはイメージです。※表示価格は税込価格です。※掲載商品の詳細は各店舗にお問い合わせください。