

MENU



プレミアムクロワッサン

1個 ¥330 (税込) / 4個 ¥1,320 (税込)

◇アレルギー：小麦・乳・卵



プレミアムクロワッサン ショコラ

1個 ¥360 (税込) / 4個 ¥1,440 (税込)

◇アレルギー：小麦・乳・卵

◎各商品を組み合わせてご購入いただくことも可能です。※数量に限りがございます。予めご了承ください。

お土産・ご贈答にも
ご利用いただける4個専用BOX



ご家族へのお土産や、大切な方へのご贈答に。

4個毎に専用BOXにて
お渡しいたします。

おいしさのひみつ



フランス産高級発酵バター100%使用

プレミアムクロワッサンには厳選された原材料を使用しています。フランス産高級発酵バター100%使用をはじめ、生地作りの小麦粉などの原材料との配合にこだわり最も美味しくなる配合率を実現しました。



12層が織りなす唯一無二の味わい

プレミアムクロワッサンの食感のひみつは、12層に折り込まれた生地にあります。12の層と層の間に絶妙に空気を含み、「ザクツ」と食感と、芳醇なバターの香りが「フワツ」と広がります。



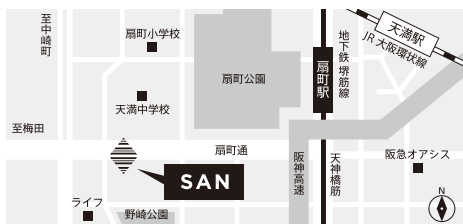
氷温熟成製法で旨味を増幅

プレミアムクロワッサンを作る際、食材が凍る直前の氷温域を保った専用冷蔵庫で作業をし、氷温熟成させることで生地を安定させ、焼き上げたときの食感と旨味を引き出すことを実現しました。

Story | 食べ飽きないおいしさを感じに。

パンの中でクロワッサンが一番好き。全国のパン屋さんを食べ歩く中、本当においしいクロワッサンが食べたいと思った私は、独学で作り始め、周囲の人がおいしいと言ってくれるまでに上達しました。そんなある日、クロワッサン好きの母の一言が私のクロワッサン作りの転機となりました。「おいしいね」と言う母。「ただ、昔のように食べられなくなってきたわ」と。年齢とともに母はバターを少し重く感じたようです。そして「母と同じ思いをしている人がたくさんいるのでは?」と思った私は、食べても重くなく、食べ飽きない、毎日食べたく

なるようなクロワッサンを目指して、試行錯誤を始めました。そんな私の想いに共感し、さまざまな仲間が集い、力を貸してくれました。そして来る日も来る日も試作と研究を続けた結果、ついに究極のクロワッサンが完成したのです。完成したクロワッサンを母に食べてもらおうと、「おいしい!これなら毎日食べたいわ」と笑顔を溢しながら言ってくれました。私たちのクロワッサンを食べただくことで、毎日がちょっとハッピーになってもらえるように。プレミアムクロワッサン専門店「三」はそんな想いを発信するお店です。



プレミアムクロワッサン専門店「三」

〒530-0052 大阪府大阪市北区南扇町7-17 MF梅田ビル1F
○梅田駅 泉の広場M14番出口から徒歩4分 ○扇町駅5番出口から徒歩3分
OPEN 11:00-19:00 / 定休日 第2・4火曜日・年末年始
お問い合わせはこちら info@croissant-san.com



www.croissant-san.com



Instagram
公式アカウントはこちら