

江坂で人気!『ぱん屋のパン粉』のサクサク串カツ 国産おからパウダー入りで衣の糖質30%オフ 3月9日、5周年を機に串カツセットNET販売開始!



江坂で5年、自家製生パン粉『ぱん屋の串カツ』作々の味をNETでお取り寄せ

串カツ作々は1999年、大阪・江坂で創業した、食パンが大人気のパン屋「ラパン」の姉妹店です。衣にはその「ラパン」の無添加食パンを極細挽きし、ブレンドした当店オリジナルのパン粉を使用。さらに衣には今話題の国産おからパウダーを配合し、30%糖質オフに。ご自宅で揚げて胃もたれしない、ヘルシーで軽い口当たりの串カツに仕上がります。この度、2021年3月9日の5周年を機に、この味を全国の皆様にも味わっていただけるよう、BASEショップをオープンいたします。

- WEBショップ専売『作々串カツセット』2,706円(串カツ10本+土手焼き)～9,720円(串カツ45本+土手焼き)etc.までご用意。

(内容は次ページ参照。追加用単品セットもございます。)

- 今ならご試食用・ラパンの無添加食パン1枚をサービス中。
- ご注文はBASE SHOPから。(冷凍でお届けいたします)



作々
BASE SHOP



さとふる
吹田市返礼品



作々HP



自家製生パン粉 ぱん屋の串カツ 作々
江坂店 大阪府吹田市豊津町1-50
有限会社ラパン 担当:久保恵理
Tel: 090-5664-4250
Mail: lapaineri@gmail.com



パン屋ならではの『こだわりパン粉』

まちのパン屋さん「ラパン」では、1999年の創業当時より、無添加食パンがロングセラー。その自慢の食パンを極細挽にしたパン粉の衣で作った作々の串カツは、揚げて吸油が少なく、サクッと軽い食感が、何本でも食べられると人気になっています。



低糖質で栄養豊富『おからパウダー』

作々の串カツは、衣の小麦粉を減らし国産おからパウダーを配合しているため、串カツ1本あたりの糖質は小麦粉だけのものと比べ約30%OFFになっています。豆腐製造時に生まれるおからを無駄にせず活用した「おからパウダー」は、糖質が低いのに食物繊維・たんぱく質、ポリフェノールetc.注目の栄養素がたっぷり。環境保全にも健康維持・増進にも期待できる「SDGs」に寄与する素材です。

BASE SHOPでお取り寄せ。 作々『ぱん屋の串カツセット』 ラインナップ^o (価格・送料等はHPにてご確認ください)

自家製ソースと大阪名物どて焼も評判

まろやかでコクのある自家製ソースは鶏ガラスープ、赤ワイン、味噌を秘伝の割合でブレンドした特製です。また、じっくりと煮込んだ牛スジどて焼も当店の名物です。BASE SHOPで気軽にお取り寄せ出来るので、ステイホーム中にぜひお家で、『さとふる』の吹田市返礼品にも採用されています。ご自宅でも、贈り物にも、ぜひご賞味ください。



【吹田】

ぱん屋の串カツセット S-A

串カツ16本 (8種×各2本)

えび2本/牛2本/豚2本
ササミしそチーズ2本
手作りつくね2本
おくらベーコン2本
モッツアレラチーズ2本
粗挽きウインナー2本



【万博公園】

ぱん屋の串カツセット S-B

串カツ10本 (10種×各1本)

えび1本/牛1本/豚1本
ササミしそチーズ1本
手作りつくね1本
おくらベーコン1本
モッツアレラチーズ1本
粗挽きウインナー1本
ほたて1本/白身魚1本
+

大阪名物土手焼き

(牛すじ使用)



【豊津】

ぱん屋の串カツセット S-C

串カツ33本 (11種×各3本)

えび3本/牛3本/豚3本
ササミしそチーズ3本
手作りつくね3本
おくらベーコン3本
モッツアレラチーズ3本
粗挽きウインナー3本
ほたて3本
白身魚3本
青のりちくわ3本

次ページへ続く➡

NETでお取り寄せ。作々『ぱん屋の串カツセット』ラインナップ



【千里山】

ぱん屋の串カツセット S-D

串カツ27本 (9種×各3本)

えび3本/牛3本/豚3本
 ササミしそチーズ3本
 手作りつくね3本
 おくらベーコン3本
 モッツアレラチーズ3本
 粗挽きウインナー3本
 ほたて3本

+

大阪名物土手焼き
 (牛すじ使用)



【関大前】

ぱん屋の串カツセット S-E

串カツ44本 (11種×各4本)

えび4本/牛4本/豚4本
 ササミしそチーズ4本
 手作りつくね4本
 おくらベーコン4本
 モッツアレラチーズ4本
 粗挽きウインナー4本
 ほたて4本
 白身魚4本
 青のりちくわ4本



【江坂】

ぱん屋の串カツセット S-F

串カツ45本 (9種×各5本)

えび5本/牛5本/豚5本
 ササミしそチーズ5本
 手作りつくね5本
 おくらベーコン5本
 モッツアレラチーズ5本
 粗挽きウインナー5本
 ほたて5本

+

大阪名物土手焼き
 (牛すじ使用)

ぱん屋の串カツ・お届け単品メニュー

※冷凍でお届けできる単品メニューの一例です(各3本単位)。お店では季節の野菜や魚介類など30種類以上の豊富なメニューを味わっていただけます。



えび



牛



豚



ササミしそチーズ



手づくりつくね



おくらベーコン



モッツアレラチーズ



粗挽きウインナー



ほたて



白身魚



青のりちくわ



土手焼き(牛すじ使用)

お届けしたぱん屋の串カツの美味しい揚げ方・召し上がり方

① 自然解凍

作々の串カツは冷凍にてお届けいたします。真空袋のまま、冷蔵庫の冷蔵室にてゆっくりと自然解凍してください(目安・約半日)。

② 揚げ方

作々の串カツはネタが大ぶりな

で、必ず自然解凍してから調理してください。170℃の油にて、解凍後の串カツを一度に3~4本ずつ、1分30秒~2分程揚げてください(一度にたくさん揚げますと油の温度が下がり、美味しく揚がらなくなります)。カラッと美味しく揚げるにはやや多めの油で揚げ

るのがコツ。油ハネや火傷にくれぐれもご注意ください。

③ お召し上がり方

鶏ガラスープ、赤ワイン、味噌を秘伝の割合でブレンドした作々特製ソースやお好みの塩などでお召し上がりください。調理後はな

るべく早くお召し上がりください。

④ 特製とて焼

袋のまま10分ほど湯煎するか、自然解凍後、耐熱容器に移してキッチンとラップをかけ、電子レンジで温めてお召し上がりください。汁ハネにご注意ください。