

## 東海地方で大行列のベーカリー専門店【ESPRIT】の姉妹店【ESORA BAKERY(エソラベーカリー)】が奈良県に初出店！！

ESORA株式会社(代表取締役 北浦大作／東京都目黒区中目黒1-4-6)は、ベーカリー専門店ESPRIT(代表取締役 吉村 学)の商品プロデュースの元、2021年9月22日(水)にESORA BAKERY(エソラ ベーカリー)(奈良市三条大路4丁目1-20)をオープンします。

### ◆厳選食材と独自製法ベーカリー

約50種類以上の当店のパンは、低温で約18時間以上発酵させた独自製法のこだわりパン。小麦本来の風味や旨みと酵母の良さを最大限に引き出させたパンの食感はどれも絶品です。



### ■レスペ生地

エソラ自慢の他とは全く違う“もちもち生地”は、18時間以上、低温発酵。癖になる食感をご堪能ください。自家製のミルクティーとマカダミアナッツを贅沢に使用したレスペ生地ミルクティーは、特に絶品です。

### ■フォカッチャ生地

じゃがいもを練りこんだフォカッチャ生地は、惣菜と相性が抜群です。具材を贅沢に使用したフォカッチャ・サンドやピザは、特に絶品です。



■バゲット  
こだわりのバゲットは、  
パリッと食感！！  
ミニバゲットサンドは、あんバターや  
レーズンバターなど美味しさと可愛さが・・



■黒毛和牛のカレードーナツ  
贅沢に黒毛和牛を使用した  
カレードーナツは、  
人気NO.1

◆パン屋らしくないおしゃれな内装とライブ感のオープンキッチン

すべての人にとって、その一日が夢みたいな日になるように！  
真っ青な良い空みたい気持ちになるように！

【ESORA BAKERY(エソラ ベーカリー)】と名付けました。

木と白とブルーを合わせたオシャレな内装と  
パンを焼きあげている姿が見れるようオープンキッチンになっています。

◆テラス付きの約65席のカフェ

大人気のテラス付きのカフェは、2021年11月中旬にOPEN！

イートインでしか食べれない料理・パン・スイーツと厳選した豆と茶葉を使用した  
珈琲・紅茶も、広々した空間の中でお楽しみください。



本リリースに関するお問い合わせ

ESORA株式会社 代表取締役 北浦 大作

TEL 03-6712-2023(090-9282-3319)

E-MAIL kitaura@jack-donuts.jp