

## 店舗情報



仲見世クロワッサン専門店



# クロッジィ!

CROJUICY!

〒194-0013 東京都町田市原町田 4丁目 5-19  
croissant@aiwa-ad.co.jp



公式インスタグラム

最新の店舗情報は  
こちらからチェック!



公式ホームページ

商品の詳細は  
こちらからチェック!



NAKAMISE CROISSANT

仲見世クロワッサン専門店

「クロッヅ」を  
代表する  
クロワッサン

プレーン  
Plane Croissant

もちじゅわ  
発酵バター



北海道産小麦、発酵バター、天然酵母  
を使った無添加生地の贅沢クロワッサン  
「サクッ・もちっ・じゅわっ」口の中で  
ほどける3つの新感覚をお楽しみください♪

276円  
(税込298円)

グレーズド  
Glazed



甘〜いグレーズで  
しっかりコーティング  
シュガーの甘さが幸福感増!

320円  
(税込346円)

あんバターサンド  
Bean Paste & Butter



北海道産の小麦を使って小田原の  
老舗製菓所が作った 特製の  
あんこの品の良い甘さは  
バターと相性ぴったり!

440円  
(税込475円)



このほかにもチーズやトマたまサンドなど、様々なクロワッサンがあります



口の中でほどける  
3つの感覚。それが、  
「サクッ・もちっ・じゅわっ」



北海道産小麦粉

発酵バター



歯触りのよい「サクッ」と  
した表面にかぶりつくと、  
次に驚くのは、想像以上の  
「もちもちっ」とした食感。  
そして、食べ終わった後に  
口の中に漂う「じゅわっ」  
としたバターの芳醇な香り。  
幸せの余韻が口いっぱい  
に広がります。



無添加生地

「クロッヅ」が更にこだ  
わるのは、無添加・無化調・  
保存料なしの製法。小さな  
お子さんから食の安全にこ  
だわる方まで、家族揃って  
安心して楽しんでいただ  
けるクロワッサンです!



天然酵母

北海道産小麦100%の生地  
を天然酵母で発酵させるこ  
とで、小麦と発酵バターの  
香りを思う存分楽しめま  
す!「クロッヅ」だけ  
のクロワッサンが奏で、  
味と食感の三重奏♪