

【opatoca(オパトカ)監修商品】

<p>11月7日(火) 「ブラボテくん」 250円(税込) 関東・山梨の am/pm 店舗</p> <p>生地ブラックペッパーを練りこんだもちもちとした食感のパンに、マスタードをきかせたジャーマンポテト、厚切りベーコン、レタス、香ばしいフライドオニオンをはさみました。</p>	
<p>11月14日(火) 「海の幸のカスタネット」 260円(税込) 関東・山梨の am/pm 店舗</p> <p>生地バジルを練りこんだもちもちとした食感のパンに本ズワイ蟹、ツナ入りのシーフードサラダ、エビとブロッコリーをはさみました。バジル入りのマヨネーズでより濃厚なバジル風味に仕立てました。</p>	

【ブーランジュリー ラ・セゾン監修商品】

<p>11月7日(火) 「タラモサラダのパリジャンサンド」 290円(税込) 関東・山梨の am/pm 店舗</p> <p>am/pm で人気のパリジャンにタラモサラダ、ゴーダチーズ、グリーンカール、にんじん、オリーブをサンドしました。2種類の明太子(焼き明太子・明太子)を使用したタラモサラダが食欲をそそる一品です。</p>	
<p>11月14日(火) 「ツナとポテトのパリジャンサンド」 290円(税込) 関東・山梨の am/pm 店舗</p> <p>am/pm で人気のパリジャンにボイルしたポテト、ツナサラダ、ゆで卵、グリーンカールをサンドしました。ツナサラダはイタリアンドレッシングで味付けをし、オリーブ、赤パプリカ、いんげんを混ぜることで、彩り鮮やかに仕上げました。</p>	

<ご参考>

「opatoca(オパトカ)」について

中目黒駅から徒歩約7分、目黒川沿いにある「上六目さくらショッピング・センター」内のパン屋。少量を丁寧に、風味と独特の食感を大切に誰もが親しみを持っていただけるネーミングが特長です。http://www.opatoca.com

「ブーランジュリー ラ・セゾン」について

小田急線参宮橋駅から徒歩からほど近いところにあるパン屋。旬を扱うこと、パンを囲む食卓を提案していくこと、安心して使える食材を使うことをモットーに幅広いアイテムがずらりと並ぶパン屋です。http://www.la-saison.jp

