

1日300個限定！生地作りから焼き上げまで丸2日！

中崎町にクロワッサン専門店「LA TOUR BILLON」

水を一切使わない稀少なクロワッサン

関西を中心に約100店舗の飲食店を展開する株式会社コズミックダイナー（本社：大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F、代表：平松明洋）は5月28日、新業態となるクロワッサン専門店「LA TOUR BILLON（ラ・トゥールビヨン）」（住所：大阪市北区中崎西3丁目3-3 アザレア梅田1F）をオープンしました。



牛乳でしっとり濃厚な味わいに仕上げたクロワッサン



左からプレーン、季節のフルーツ、抹茶、ショコラ
渦模様が特徴的です

■メニューはクロワッサンのみ。1日300個限定

水を一切使わない理由は「原価を上げてでも、本当においしいクロワッサンを作りたかったから」です。牛乳・生クリーム・卵で作る生地は、濃厚でしっとりとした口当たりが特徴です。生地作りにより半日、成形、焼き上げで半日、合計2日間かけて丁寧に作ったクロワッサンです。切り口は「渦」（フランス語でラ・トゥールビヨン）模様の形が浮かぶように成形しております。

味は「プレーン」「ショコラ」「抹茶」「季節のフルーツ」の4種類（各324円、税込）で、1日300個限定の販売です。生地作りから発酵、成形、焼き上げまで一貫して併設する工房でベテランのパン職人が作り上げておりますので出来たてを提供することが可能です。当店をきっかけに、高級食パンブームに続く、新たなパンブームを起こし、パン業界を盛り上げていきたいと考えております。

※店舗でのご取材、密着取材なども可能ですのでお気軽にお問い合わせくださいませ。

■「LA TOUR BILLON」詳細

住 所：大阪市北区中崎西3丁目3-3
アザレア梅田1F

電話番号：06-6147-2102

営業時間：9時～なくなり次第終了

定休日：年未年始



生地作りから焼き上げまで約2日間かけて丁寧に作ります



生地に空気を含ませ、しっとりなのに「ふんわり」な食感を実現

ご取材に関するお問い合わせ先

「コズミックダイナー」広報事務局 担当：古沢、田村

電話：06-4708-3766（平日10時～18時） メール：pr@raple.co.jp