



## LE GÂTEAU QUOTIDIEN



羊のパスカルはパン職人を志し、旅へ。  
たどり着いた進々堂で仲間と楽しく、パン作りに励んでいます。  
“パンのように毎日食べたいようなお菓子を作れば、  
もっと多くの「喜び」と「幸せ」を届けられる”  
そんなパスカルの思いが形になりました。

### ル ガトー コティディアン 「Le Gâteau Quotidien」

これは、日々のお菓子です。  
みなさまの毎日に寄り添うお菓子を進々堂がお届けします。

商品ラインナップはこちら



# 商品ラインナップ

# LE GÂTEAU QUOTIDIEN

“パンのように毎日食べたいくなるようなお菓子”をコンセプトに、手間ひまかけた焼き菓子がラインナップ。日常を少し上質にしてくれる、そんなお菓子です。

## Financier

フィナンシエ アーモンドプードルと焦がしバターを使用し、風味豊かに仕上げました。はちみつも美味しさのポイントになっています。



フィナンシエ



ショコラ



アールグレイ



フランボワーズ



抹茶

## Whole wheat madeleine 全粒粉のマドレーヌ



全粒粉の香ばしさのなかに、焦がしバターがふんわりと香ります。

## Whole wheat madeleine SENCHA 全粒粉のマドレーヌ 煎茶



京都一保堂茶舗の煎茶を使用。爽やかで上質な香りが特徴。

## Galette bretonne ガレット・ブルトンヌ



ほろっと優しい食感にレモンの香りが漂います。ゲランドの塩がアクセント。

## Brown sugar rusk 黒糖ラスク



ラスクのために焼いたパンを黒糖蜜に漬け込み、焼き上げました。黒糖の深い味わいを楽しめます。

## Black SHICHIMI rusk 黒七味ラスク



祇園・原了郭の黒七味を使用。京小麦バゲットの香ばしさにピリリとした辛さが光る、他にない美味しさです。

## クリクリ



カリッ・ザクツとした食感の生地に香ばしいクルミがごろごろ。コーヒーに浸してみたり、ワインのお供にも。

## クリクリは イタリア生まれ



「CRI CRI (クリクリ)」とはイタリア、トスカーナ州のペッチョリという町にあるパティスリー・レストラン「Pasticceria Ferretti」で誕生したお菓子。100年の歴史の中で生まれた大切なルセットを教えてくれたのはオーナーシェフのアンデリアさん。オーガニックの素材にこだわったお菓子やパン、お料理を提供されています。

## ギフトセット

大切なあの人へのギフトとしてもぴったり。商品の種類はお好みでお選びいただけます。詳しくは店頭スタッフにお声がけください。



詰め合わせギフト A ¥3,200 (税込)



詰め合わせギフト B ¥2,000 (税込)