

1F

ぶんじマーケット

自由通路

初出店

## カントリーロードベーカリー

8/5(水)～8/17(月) 10:00～20:30

最終日は19:00まで

人気  
No.1

35年を超えるカレー作りの

こだわり抜いた自慢の一品

税込み

450円

## 徳島カレーパン

職人の手間暇が生んだ、感動のおいしさ。

35年を超えるカレー作りの歩みから、  
パンとの相性を追求し尽くした  
特性ルーが誕生しました。

人気ナンバーワン



## 旨味を凝縮した特製ルー

ルーの旨味を凝縮させるために  
専用冷蔵庫でじっくりと熟成し  
水分量を極限まで調整。



## もちり生地の秘密

生地も専用庫で一晩寝かせることで、  
もちりとした食感に。



## こだわりの衣

衣はライ麦カンパーニュを粉碎した  
特製パン粉を使用。



## 二段階で仕上げる製法

180度の高温で一気に揚げ上げ、  
仕上げにオーブンで丁寧に油をきることで、  
外はカリッと香ばしく、  
中は驚くほどにジューシーに  
仕上げています。



## 職人のこだわり

職人の細やかな手間暇が、  
翌日食べても「できたて」のような  
感動を実現しました。

外はカリッと香ばしく、  
中は驚くほどジューシー!

※写真はイメージです。