

PÂTISSERIE BOULANGERIE  
BRUGGE PRIUS

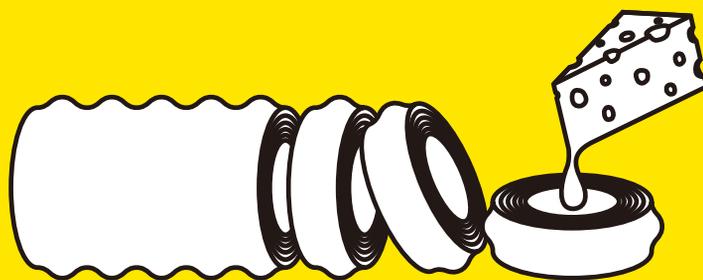
# CHEESEBAUM

時間をかけて焼きあげたハードバウムとふわとろ濃厚なチーズの味わいとネチット焼きあがったバウムの食感「ブルージュプリウス」だけの美味しさです。

美味しさの決め手は岩手の厳選素材と3種のチーズ。チーズムースに使われるクリームチーズは素材の美味しさを引き出すため3種類をブレンド。岩手の厳選素材とコクのあるニュージーランド産と塩味が強いフランス産キリ社を使用しています。

1個 **200**円 (税込 216円)

6個 **1,200**円 (税込 1,296円)



PÂTISSERIE BOULANGERIE  
BRUGGE PRIUS

# CHEESEBAUM

## 美味しい食べ方

**TODAY**

焼きたて当日は二度焼きバウムネチット感と  
チーズムースのふわとろ感

**COOL**

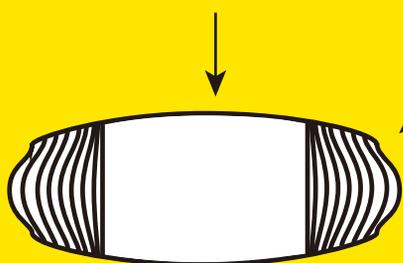
冷蔵庫で冷やすとチーズが締まってしっとり  
濃厚な味わいに

**COLD**

冷凍庫で冷やし固めるとアイスのように美味しく

ふわとろのチーズムースは3種類の  
チーズをブレンド。濃厚なチーズの  
味わいが口いっぱいに広がります。

花巻産契約栽培米ひとめぼれを使用し  
ソフトバウムの3倍焼き時間をかけて  
焼き上げたハードバウム



グランプル生地

