

ベーカリープロデューサー「岸本拓也」が手がける高級食パン専門店

ルビーを つけながら

Grand Open!!

12月13日 日 10時

プレオープン12月12日 土 10時

両日先着

100名様限定

12/12土・13日

パンナイフ
プレゼント

華のくちどけ

ふんわりとした柔らかい口どけの食感は独自に製粉した小麦粉によって生まれます。高品質なグラスフェッドバターに、華やかな香りと上品な甘さが特徴のローズマリー蜂蜜を加えることで、深いコクがありながらも奥行きのある風味が味わえます。ひとくち食べたら、きらめく1日がスタートするような美味しさの食パンです。

午後の宝石

一粒一粒を独自の大きさに選定した、大粒のサンマスカットレーズンをコク深い生地になつぷりと詰め込みました。太陽の光をたっぷり浴びた瑞々しく輝くレーズンのさわやかな酸味がクセになるスペシャルなデザート食パンです。



高級食パン専門店

ルビーをつけながら

大阪府泉大津市田中町5番15号フジミビル1F

TEL 0725-20-6288

営業時間 10:00～18:00 定休日 不定休

<https://ruby-with-pan.com>

※パンがなくなり次第終了となります。



ベーカリープロデューサー

岸本 拓也

ベーカリープロデューサーとして、様々な人気ベーカリーを全国にプロデュース。東京・神奈川「考えた人すごい」、北海道「乃木坂な妻たち」、鹿児島「偉大なる発明」など、行列の絶えない高級食パン専門店の仕掛け人としてテレビ東京系列「ガイアの夜明け - 膨らむ! 食パン」戦国時代(2019年5月7日OA)やNHK「世界はほしいモノにあふれてる」(2020年2月27日OA)、日本テレビ「明石家さんまの転職DE天職」(2020年4月26日OA)等にも出演。

泉大津の皆さん

いちど食べたら

わかります！！