

阪急うめだ本店に新ブランドをオープン！

「阪急うめだ本店 サントノーレ」10月5日（木）より営業開始

日常からハレの日まで、日常と心を満たす総合ブーランジュリー



1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラッチ製法に一貫してこだわった神戸生まれの老舗ベーカリー、株式会社ドンク（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長執行役員：中土忠）は、2023年10月5日（木）、大阪市北区・阪急うめだ本店に新ブランドでの出店となる「阪急うめだ本店 サントノーレ」をオープンいたします。

ブーランジュリーやパティスリーの守護聖人である「サントノーレ（聖オノレ）」から名付けられた新ブランド「サントノーレ」は、伝統から最新、日常からハレの日まで、ラインナップ豊富な商品を取り揃える総合ブーランジュリーです。パン自体の美味しさが最大限楽しめるリーンなパンと、パンと食材との組み合わせの提案を通して、日々のライフスタイルを豊かに、日常と心を満たすブーランジュリーを目指します。

店舗は阪急「大阪梅田」駅直結の「阪急うめだ本店」B1階にオープン。西日本最大のターミナル駅に隣接する好立地を生かし、仕事帰りのワーカーや百貨店に立ち寄るお客様をメインターゲットに、さまざまな日常のシーンに寄り添うラインアップを展開します。商品はブランド名を冠した「サントノーレ」をはじめとする食パンやフランスパンなどの定番の食事パンから、季節やトレンドに合わせたアイテムなどを多数展開いたします。

■商品概要 「阪急うめだ本店 サントノーレ」限定商品（一部）※価格は全て税込みです。**サントノーレ（1/3）（389円）**

ほんのりとした甘さともちもち感があり、トーストするとサククリとした歯切れ良い食感も楽しめます。

バタートーストや時には蜂蜜やお好みのジャムなど添えていただき、毎日のスタートの定番におすすめの食パンです。

**胡桃（389円）**

香ばしい胡桃の食感が引き立つ、シンプルな食事パン。

そのままスライス、スープや肉料理などに添えたり、具材を挟んでいただいても美味しくお召し上がりいただけます。

**シードル・ポム（454円）**

バターを折り込んだサククリとした食感のパンに国産りんご（ふじ）のシロップ煮とカスタードクリームを合わせたタルトです。

りんごは一度焼いてからシードルとレモン汁に一晩マリネして使用しています。

**フロマージュ（648円、324円（1/2））**

モッツアレラ、ゴーダ、チェダーなどのチーズを合わせた食事パンです。そのままでも楽しめますが、サラダなどをサンドしていただいてもさらに美味しくお召し上がりいただけます。

店舗概要

名称： 阪急うめだ本店 サントノーレ

オープン日： 2023年10月5日（木）

住所： 〒530-0017 大阪府大阪市北区角田町 8-7 阪急うめだ本店 B1

営業時間： 10:00～20:00

業態： ベーカリー

電話番号： 06-6313-7657