



株式会社 レトワール

NEWS RELEASE

もちぱん  
フォカッチャ専門店

報道関係者 各位



驚異の30種！日本一の品揃え！

# もちぱん フォカッチャ専門店

2019年4月1日（月）中区八丁堀にグランドオープン！

株式会社レトワール（広島市中区 / 代表 藤原宮子）は、独自の製法で作りに上げた配合によるモチモチ食感の個性フォカッチャ専門店をオープン。同社は天然酵母パン レトワールフリヨンが新たにグランドオープン。フォカッチャの数では日本一の品揃えでナント30種類以上も創造！これまでのお客様の声を基に30種類以上のフォカッチャを開発致しました。



## おすすめ NO.1

### 藻塩フォカッチャ

藻塩を使ったプレーンのフォカッチャは何個でも食べたくなる味。



## おすすめ NO.2

### 広島塩レモン

クリームチーズと塩レモンの甘酸っぱくさっぱりとしたコンビネーション。



## おすすめ NO.3

### レンコンとバジルチキン

自家製チキンとバジルペーストとレンコンの食感がたまらなく美味しい。



色とりどりのフォカッチャが店舗に並びます

《特徴1》独自の製法で作りに上げた配合のフォカッチャは冷蔵庫に入れても固くならない！改良を重ねた生地はより、モチモチ感とやわらかさがキープされます。

《特徴2》15時間熟成の生地を使用

ホシノ天然酵母を使って、熟成させた生地はモチモチ感と旨味を最大限に引き出します。

《特徴3》オンナの底意地！

全従業員がオンナのみ。従業員一同で、商品開発、・働き方・業務改善を行い製造業の女性に見合った働き方を創造！

予告：4/1（月）～4/3（水）マスコミ関係者の方はご試食無料に致します。詳しくは下記にお問合せ下さい。

株式会社 レトワール 広報：藤原

TEL 082-221-6681 FAX 082-555-0511 <http://letoile-filante.jp>

広島市中区八丁堀4-4 エイトバレー八丁堀1F

営業時間：8時半～15時、土曜：10時～17時、日・祝 休み

