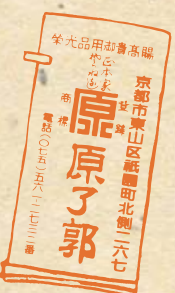


元禄十六年創業の老舗、
 祇園原了郭。
 一子相伝の『黒七味』と
 進々堂が誇る
 本格的なフランスパン
 『レトロバゲット1924』が
 出会いました。



祇園原了郭の

黒七味を使ったラスク



進々堂謹製

堅焼【レトロバゲット1924使用】



- 1袋 500円 (税込)
- 2袋化粧箱入 1,100円 (税込)
- 3袋化粧箱入 1,600円 (税込)

BOULANGERIE

進々堂

"SHINSHINDO"
 DONNE-NOUS AUJOURD'HUI
 NOTRE PAIN QUOTIDIEN
 FONDÉE EN 1913

祇園 原了郭の

黒七味を使った

ラスク

『原了郭』は創業元禄十六年（一七〇三）赤穂義士四十七士の一人である原惣右衛門元辰の一子、原儀左衛門道喜が剃髪し「了郭」と号し、祇園の地に開業した香煎の老舗です。

以来、歴代当主は一子相伝による秘伝の製法を受け継ぎ、今に伝えてきました。なかでも『黒七味』は一般の七味と同様に白胡麻、黒胡麻、山椒、芥子の実、麻の実、青海苔、唐辛子を原料としておりますが、製法は全く異なり、唐辛子の赤色や山椒の緑色が隠れるほど手揉みするため、仕上がりは濃い茶褐色で、質感もしっとりとしています。

『レトロバゲット1924』は、1924年、本物のフランスパンを勉強するためフランスに旅立った進々堂創業者、続木斉のフランスパンへの熱い思いを今に伝える本格的なバゲットです。進々堂の技術スタッフがパリのバゲットで最高の評価を受けている三ツ星ブルーランジュリーのバゲットを徹底分析。それらを上回るおいしさを求めて試作を重ね開発に成功いたしました。

『進々堂』の自信作、

『レトロバゲット1924』の旨みと、『原了郭』の、ぎをん名物『黒七味』の辛さが出会うことによってしか出来ない、新しい京都の名品が誕生しました。是非一度、ご賞味ください。