

LE GÂTEAU QUOTIDIEN



羊のパスカルはパン職人を志し、旅へ。
たどり着いた進々堂で仲間と楽しく、パン作りに励んでいます。
“パンのように毎日食べたいようなお菓子を作れば、
もっと多くの「喜び」と「幸せ」を届けられる”
そんなパスカルの思いが形になりました。

ル ガトー コティディアン 「 Le Gâteau Quotidien 」

これは、日々のお菓子です。
みなさまの毎日に寄り添うお菓子を進々堂がお届けします。

商品ラインナップはこちら



商品ラインナップ

LE GÂTEAU QUOTIDIEN

“パンのように毎日食べたいくなるようなお菓子”をコンセプトに、手間ひまかけた焼き菓子がラインナップ。日常を少し上質にしてくれる、そんなお菓子です。

Financier

フィナンシエ アーモンドプードルと焦がしバターを使用し、風味豊かに仕上げました。はちみつも美味しさのポイントになっています。



フィナンシエ



ショコラ



アールグレイ



フランボワーズ



抹茶

Whole wheat madeleine 全粒粉のマドレーヌ



全粒粉の香ばしさのなかに、焦がしバターがふんわりと香ります。

Whole wheat madeleine SENCHÅ 全粒粉のマドレーヌ 煎茶



京都一保堂茶舗の煎茶を使用。爽やかで上質な香りが特徴。

Galette bretonne ガレット・ブルトンヌ



ほろっと優しい食感にレモンの香りが漂います。ゲランドの塩がアクセント。

Brown sugar rusk 黒糖ラスク



ラスクのために焼いたパンを黒糖蜜に漬け込み、焼き上げました。黒糖の深い味わいを楽しめます。

Black SHICHIMI rusk 黒七味ラスク



祇園・原了郭の黒七味を使用。京小麦バゲットの香ばしさにピリリとした辛さが光る、他にない美味しさです。

クリクリ



カリッ・ザクツとした食感の生地に香ばしいクルミがごろごろ。コーヒーに浸してみたり、ワインのお供にも。

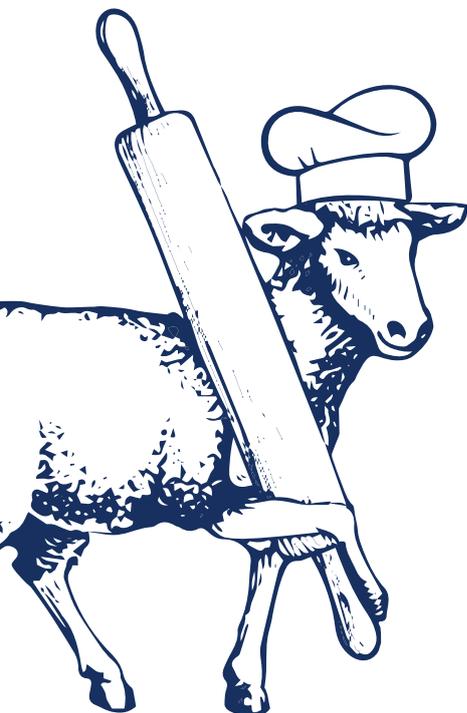
クリクリは イタリア生まれ



「CRI CRI (クリクリ)」とはイタリア、トスカーナ州のペッチョリという町にあるパティスリー・レストラン「Pasticceria Ferretti」で誕生したお菓子。100年の歴史の中で生まれた大切なルセットを教えてくれたのはオーナーシェフのアンドレアさん。オーガニックの素材にこだわったお菓子やパン、お料理を提供されています。

ギフトセット

大切なあの人へのギフトとしてもぴったり。商品の種類はお好みでお選びいただけます。詳しくは店頭スタッフにお声がけください。



詰め合わせギフト A ¥3,200 (税込)



詰め合わせギフト B ¥2,000 (税込)