

テイクアウト専門  
ニュースタイルの惣菜蒸しパン商品のご紹介

**NEW STYLE STEAMED BUN**

---

*Bistro de*  
*pain vapeur*  
パンプール

---

株式会社東友精米

## 達人シェフ監修の

新スタイル  
蒸しパン

+

デリ

=

テイクアウト専門  
蒸しパンデリ

New Style Steamed Bun

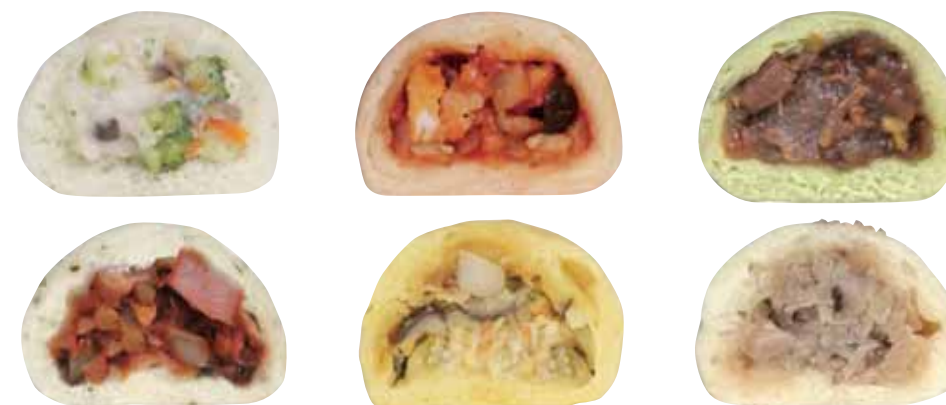


Bistro de  
*pain* パンプール  
*vapeur*

ふんわり  
蒸しパン(蒸しまん)  
生地

ロール型の  
新しい形

イタリアンや和食のシェフ監修の  
本格的なデリを具材に



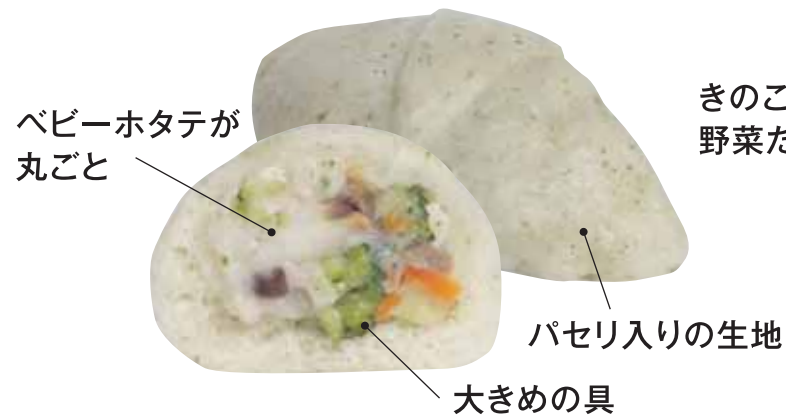
小麦粉の生地をロールしてデリ(お総菜)を包み込んだ新しいスタイルの蒸しパンです。  
pain vapeur (パンプール)は仏語で蒸しパンの意。  
シェフが腕をふるうビストロをイメージしたネーミングです。  
蒸しパンでも、蒸しまんでもない、  
パンプールの誕生です。

ロゴにBistro deの文字を小さく添えています。  
Bistro de Pain Vapeur(ビストロ デ パンプール)は  
蒸しパンのビストロという意味です。

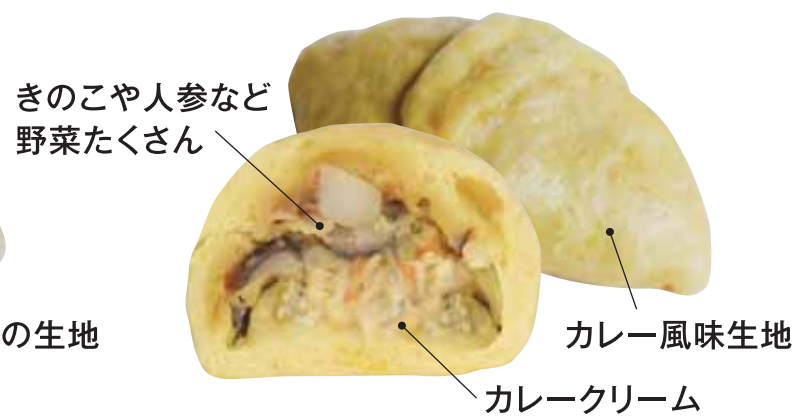
フレンチ、イタリアン、中華、和食の料理人がそれぞれ監修しました。  
素材選びから調味料まで吟味をかさね、安心・安全で、こだわり抜いた味に仕上がっています。  
具はどれも存在感のある大きさにし、ぎっしりと詰め込みました。  
定番メニューに加えて、季節の限定商品なども展開します。

価格は  
**1個 150円**  
(予定価格)

### ホタテとブロッコリーの クリームシチュー



### ホタテとブロッコリーの カレーシチュー



### えび、いか、ホタテの シーフードチリソース



### こっくり甘辛 牛スジ味噌煮込み



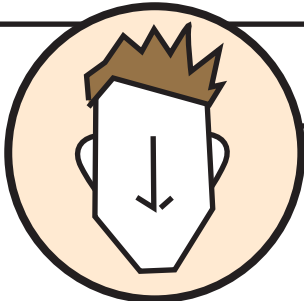
### 野菜たっぷりピザ味 トマトシチュー



### 具たくさんの ジューシーひき肉




具材の調理はそれぞれ、各専門のプロが監修しています。  
そのシェフ達を、達人としてキャラクター化し、アピールします。  
実際の人物の名前・プロフィールも同時に、店頭リーフレットなどで紹介します。

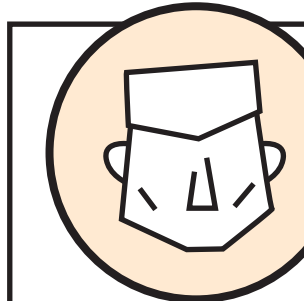


### イタリアンの達人

陽気でおおらか、  
おしゃれなシェフ。  
ドルチェの腕前も超一流。




〈イタリアン監修シェフ〉プロフィール  
名前名前名前

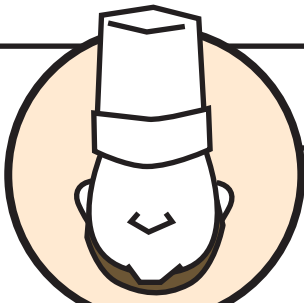


### 和食の達人

頑固一徹、寡黙な職人。  
包丁さばきも天下一品。  
素材選びには妥協しない。




〈和食監修シェフ〉プロフィール  
名前名前名前

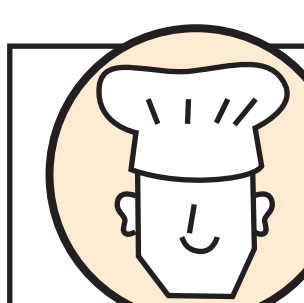


### フレンチの達人

音楽や芸術にも造詣が深い、  
博識ののインテリシェフ。  
素の持ち味を生かすが信条。





〈フレンチ監修シェフ〉プロフィール  
名前名前名前



### 中華の達人

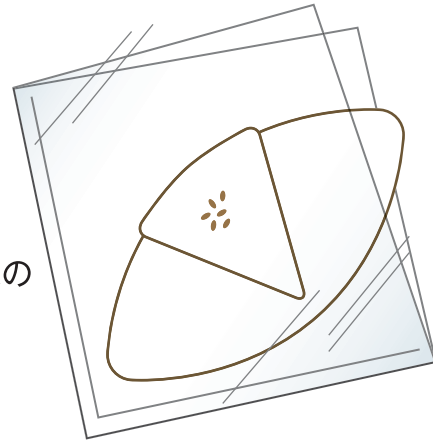
ダイナミックでスピーディ、  
繊細さを兼ね備えた名人。  
常に新しい味を探求。



〈中華監修シェフ〉プロフィール  
名前名前名前

■ 個包装

〈片面透明フィルムの  
バーガー袋〉



■ ドリンク

〈冷たいドリンク〉



〈ホットドリンク〉



■ セット

ドリンク+  
パンプールのりどり2個  
500円(予定)



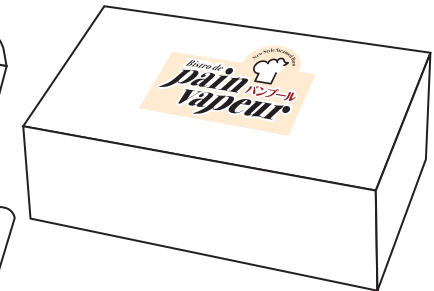
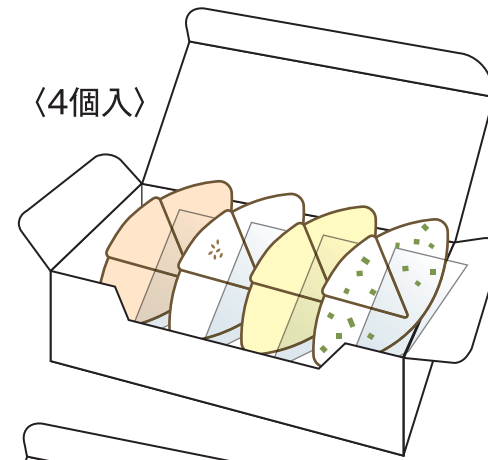
■ サイドメニュー

カップサラダ

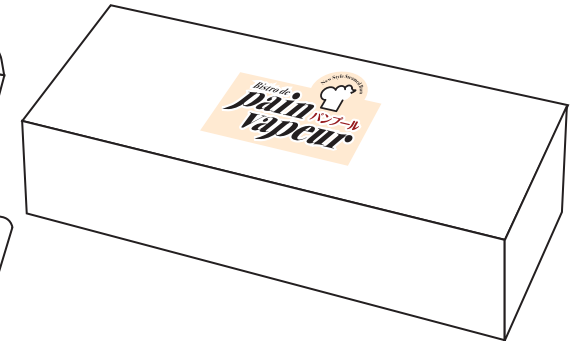
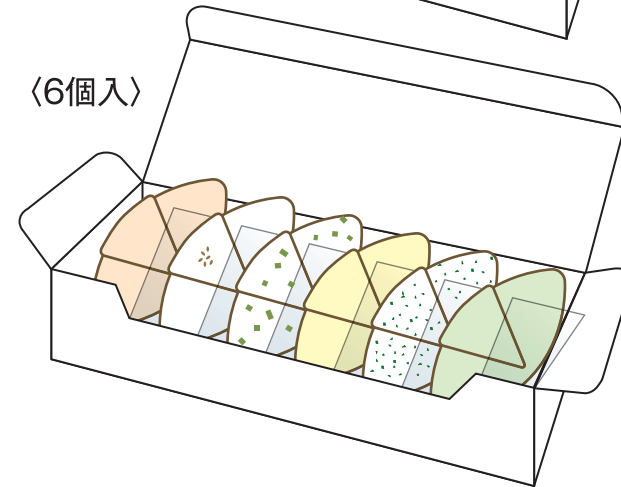


■ 箱

〈4個入〉

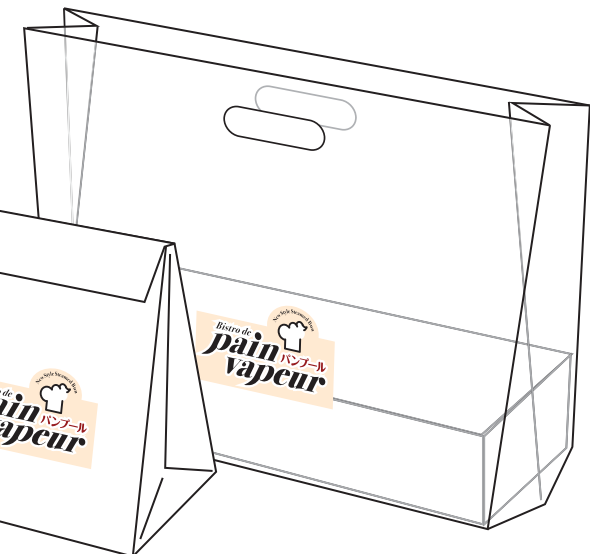


〈6個入〉

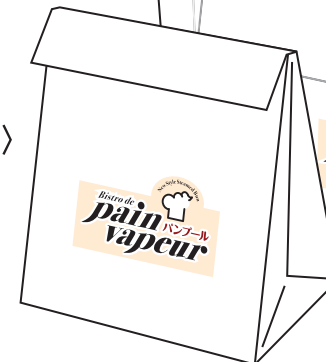


■ 外袋

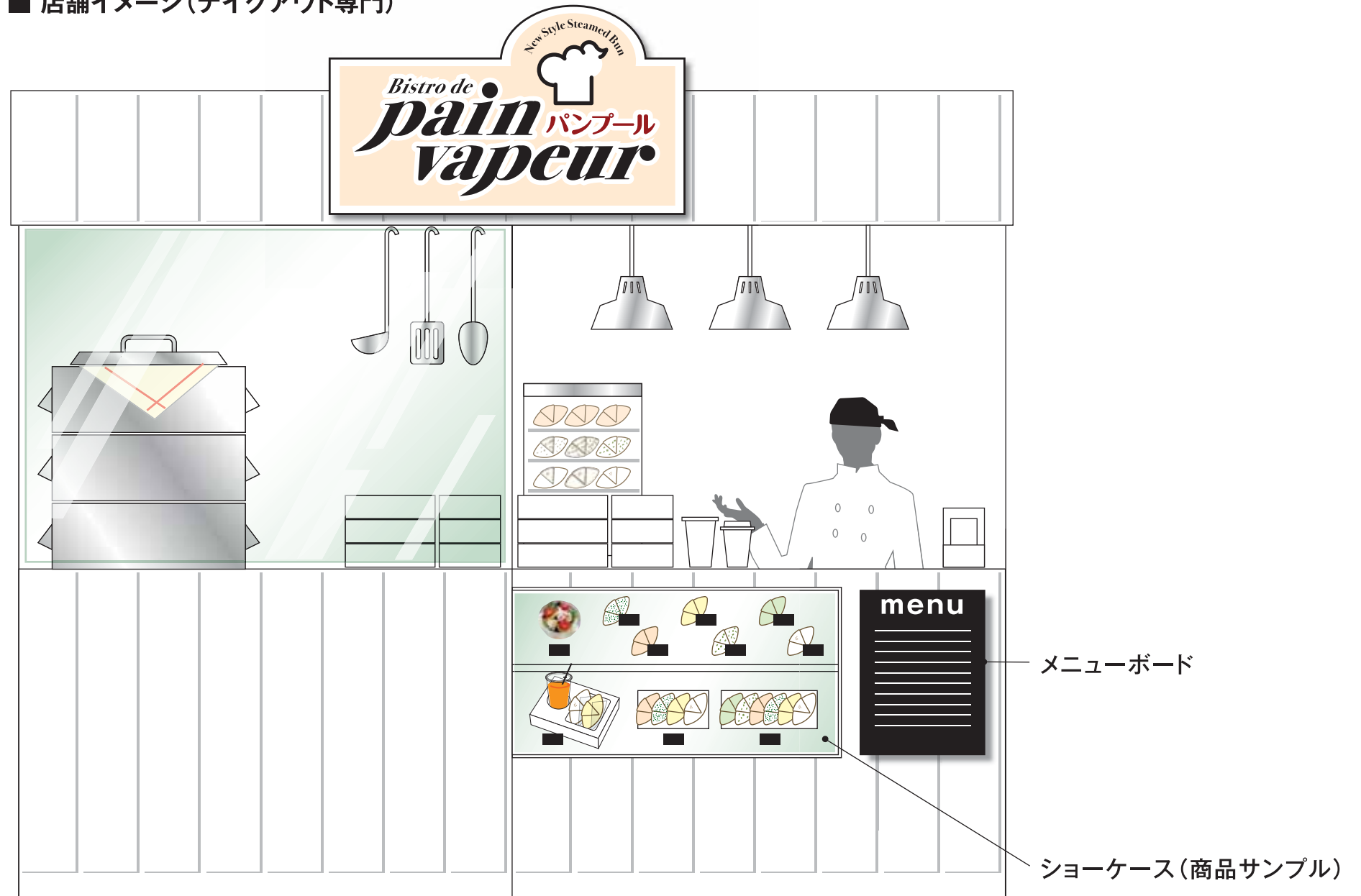
〈マチ付ポリ手さげ〉



〈紙袋〉



■ 店舗イメージ(テイクアウト専門)



※イメージは間口3,300mm程度を想定