豆乳成分60%の食パンが登場！ 豆乳食パン専門店『YORISOY BREAD 60%』（天王寺）

豆乳ならではの自然な甘さ。
注目の美肌成分イソフラボンもたっぷり

ここ7～8年でブームを超えてすっかり定着した『高級生食パン』。コロナ禍でちょっと贅沢な家食を楽しむ人々が増えたことから、今まさに第2次ブームが到来している。

そんな中、『豆乳食パン専門店 YORISOY BREAD 60%』が天王寺にオープン。豆乳や豆乳バターが小麦粉の量に対して60%を占める食パンの専門店だ。豆乳ならではの自然な甘さ、きめ細かくしっとりした生地がたまらない。植物性で毎日食べても体に良く、注目の美肌成分イソフラボンが1本に75gも入っているため女性にとってもうれしい商品だ。
この「YORISOY BREAD 60%」は、伊バル「炭火とワイン」の店舗内にオープンしており、ランチには「トースト」「カツサンド」「フレンチトースト」などが店内でいただける。
また天王寺公園の「てんしば」も近いので、テイクアウトで芝生ピクニックを楽しむこともできる。
さらに卵と牛乳は不使用なので、アレルギーでパンが食べられない方にとっても喜ばしい商品だ。豆乳で進化した絶品食パンを、ぜひ味わってみてほしい。

関西グルメブロガーズ編集長 宮本昭仁

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com