フランス産発酵バターを食べ比べ！？フードボーダーレスレストランmy bowlより「グルテンフリーマドレーヌ」新発売【エシレバター、有機グラスフェッドバター】

フードボーダーレスレストランmy
bowl（大阪市天王寺区）は、グルテンフリーマドレーヌを販売いたします。

・「エシレバターと有機グラスフェッドバター」フランス産発酵バターの食べ比べで、贅沢なひとときを
世界中のフーディーたちに愛されるハイクオリティなエシレバターと、高い栄養価を持つ注目のヘルスコンシャスなグラスフェッドバターを堪能できるマドレーヌ。それぞれの食感や味わいをお楽しみください。

・小麦粉、ベイキングパウダー不使用
アレルギーやライフスタイルにより食べるものの範囲を定めている方などにも、至福のスイーツ時間を楽しんでいただけるよう素材を厳選いたしました。

・プレーン、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレートの３種類
発酵バターの違いを堪能できるプレーン(税込270円)、チョコレートラバーにはたまらないミルクチョコレート(税込340円)、キュートな見た目も魅力のホワイトチョコレート(税込340円)をご用意いたしました。

・オンラインショップでの販売
my
bowl自家製アイテムが揃ったオンラインショップでもお買い求めいただけます。店頭のみ単品販売、店頭とオンラインショップではギフトBOX入り(3個：税込1,150円 、6個：税込2,130円)をご用

意しております。
https://mybowl.base.shop

●my bowl
”I wannt to hold yourhand
多様なカルチャーがある中で、みんなが手をつないでいける世界を”をコンセプトに
大阪市天王寺区に2018年オープンしたフードボーダレスレストラン。

my
bowlでは「さまざまな食のスタイルを持つ人々が、ひとつのテーブルで食事を楽しむ」時間を提供するためヴィーガン・グルテンフリーオプションを積極的に取り入れております。

my bowl（和文表記:マイボウル）
住所：〒543-0041 大阪府大阪市天王寺区真法院町11-3 1F
営業時間：9:00～18:00
定休日：なし

HP：https://www.mybowl.jp
IG：https://www.instagram.com/mybowljp/

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