

平成27年1月29日
株式会社トランドール

「福岡キャリナリー製菓調理専門学校」×「トランドール」タイアップ企画

生徒さんが開発した「コラボパン」を発売します！

この度、株式会社トランドール（本社：福岡市東区、代表取締役社長：山田真弘、店舗数：42店）は、一部店舗において、下記のとおり福岡キャリナリー製菓調理専門学校（所在地：福岡市博多区、校長：内山浩道）の生徒さんが開発したコラボパンを発売いたしますので、ご案内いたします。福岡キャリナリー製菓調理専門学校と当社とのタイアップ企画は今回が初めてとなります。

本企画は、生徒さんの商品開発に当社がアドバイスをさせていただき形で実現しました。生徒さんの豊かな発想で、3種類のオリジナルパンが完成しました。是非、ご賞味ください。

当社は、今後もお客さまに質の高い商品をご提供するとともに、地域を元気にする新たな事業展開に果敢に挑戦してまいります。

記

- 1 発売開始日 平成27年2月1日（日）
- 2 商品名・価格
 - 「クリームマフィン」（税込127円）
 - 「豚の黒酢あんかけフラワー」（税込216円）
 - 「八女茶と白あんぱん」（税込151円）
- 3 発売箇所 博多駅店、佐賀駅店、アミュプラザ長崎駅店、大分駅店、熊本駅店、宮崎駅店
- 4 商品内容
 - 「クリームマフィン」
カスタードクリームに生クリームを加えて使用しました。表面のカリッと感となめらかなクリームの意外な新食感をお楽しみください。
 - 「豚の黒酢あんかけフラワー」
やわらかな豚肉と相性のいい黒酢あんを使用しました。かわいい花の形で女性にもおすすめです。
 - 「八女茶と白あんぱん」
さわやかな甘夏を加えた白あんを使用しました。アクセントのほのかな八女茶の香りもお楽しみください。

※詳細は別紙をご参照ください。

★★★★★



福岡キャリアー製菓調理専門学校



X

TRANDOR

トランドール

私たちが一生懸命開発しました!
是非ご賞味ください!



Collaboration!

コラボパン発売!

生徒さんが考えたパンを商品化♪



仲西圭祐さん開発!

表面のカリッと感となめらかな
クリームの新食感を味わって
頂きたいです!



クリームマフィン ¥127
(税込)



田中優佳さん開発!

かわいらしいお花の形で
女性の方にもおすすめの
料理パンです!



豚の黒酢あんかけフラワー ¥216
(税込)



仲子浩平さん開発!

お茶の香りでほっとする
ひとときを。甘夏入りの
白あんがポイントです!



ハ女茶と白あんぱん ¥151
(税込)