

【報道関係者各位】

2022年6月16日  
株式会社エムズフードアンドライフ

**クロワッサン専門店「ル・クロワッサン」の新店舗  
『ル・クロワッサン心齋橋店』を6月25日リニューアルOPEN！**

～1日1万3千個売れる看板商品「ル・クロのプチクロ」を中心に  
五感を刺激する焼きたて実演ショッが誕生～

関西に10店舗を展開する株式会社エムズフードアンドライフ(本社:大阪府守口市、代表取締役:南 卓治)が運営するベーカリー「ル・クロワッサン」は、お客様の五感を刺激する焼きたて実演ショッ「ル・クロワッサン心齋橋店」を2022年6月25日(土)にリニューアルオープンします。



「ル・クロのプチクロ」で有名な関西のベーカリー「ル・クロワッサン」の人気の秘密は、焼きたてのクロワッサンの「美味しさ」と「焼きたて」へのこだわり。お店ではオープンから次々に焼き上がるクロワッサンにオリジナルシロップをぬり仕上げる様子を体験いただける「焼きたて実演ショッ」。

その「ル・クロワッサン」が1985年創業以来、クロワッサン専門店として蓄積した経験と技術を生かし、更なる美味しさと可能性を追求した進化系のクロワッサンを開発!心齋橋でショッピングを楽しむ通りすがりの方も思わず立ち止まる、見た目、におい、音、味、食感の五感を刺激するクロワッサンを体験していただけます!

季節ごとに発表する新商品には季節感のある旬の素材を使ったクロワッサン。

誰かに話したくなるような話題性のある見て楽しい、もらって嬉しい華やかなクロワッサン。

そして食べたらおいしくて笑顔になるクロワッサンをコンセプトに試行錯誤でたどり着いたクロワッサンが完成。

自信をもって6月25日(土)よりグランドオープン&販売開始をいたします!ぜひ新しいクロワッサンを体験してください。



## 看板商品「ル・クロのプチクロ」と新商品

### 【クロワッサン生地へのこだわり】

オリジナル北海道産小麦と発酵バターを使用し、外はサクサク、中はしっとりの食感とバターの風味が特徴。健康をサポートするシールド乳酸菌®をプチクロ10個に100億個配合!



ル・クロのプチクロ5個 250円(税込)  
ル・クロのプチクロ10個 500円(税込)



クワトロショコラ/トリプルキャラメル



プチクラフィンブルーベリー&カシス/  
プチクラフィンアジアマンゴー



チーズカレードック



クロックムッシュ



めっちゃたまご/明太フォンデュ

### 【主な商品】

- ・スイーツセット(ル・クロのプチクロ、クワトロショコラ、トリプルキャラメル、プチクラフィンアジアマンゴー、プチクラフィンブルーベリー&カシス) 700円(税込)
- ・お食事セット(チーズカレードック、クロックムッシュ、めっちゃたまご、明太フォンデュ) 700円(税込)
- ・デラックスセット(ル・クロのプチクロ2個、スイーツ系4種、お食事系4種、計10個セット) 1,500円(税込)

## ル・クロワッサン心齋橋店 店舗情報

「所在地」〒542-0085 大阪府大阪市中央区  
心齋橋筋 2-7-25-1F(心齋橋筋商店街から八幡筋西へ入る)  
営業時間:11:00~21:00

### 【改装への想い】

今のニーズに合った非接触レジや衛生環境には最新システムを導入しながら、どこか懐かしい親しみある店舗外観。高級ベーカリーではなく地域で生活するパン好きの方が安心して気軽に立ち寄れる地域に愛されるベーカリーを目指しています。



外観パース

### ■本件に関するお問い合わせ先■

株式会社エムズフードアンドライフ(ル・クロワッサン)

[本社]大阪府守口市東郷通3-12-6 TEL:06-6992-2727

担当:山中利一 モバイル:080-8313-1382 MAIL:yamanaka@le-cro.com