

ル・ビリーヌ



[創業年] 2017年(平成29年)
 [売場面積] 32.0㎡(9.7坪)
 [事業従事者数] 10.3人
 ※本店支店合計
 [営業時間] 7:00~21:00(本店)
 9:00~23:00(支店)
 [定休日] 月・第3火曜日(本店)
 水・第3木曜日(支店)

[商品構成]
 ・パン 98.0%
 ・イトイコナド リツ 2.0%

[店舗所在地] 東京都目黒区中町 1-40-8 メゾンオカムラ 1F

[URL・SNS]

[経営理念]

- ・国産にこだわり「安心」「安全」で「おいしい」パンを提供いたします。
- ・来ていただいたお客様に楽しんでもらえるお店にします。

国産材料にこだわった安心・安全でおいしいパンを提供

[お店の概要・経営ノウハウ]

2017年創業のベーカリー。

都内（目黒区と世田谷区）に2店舗を構え、地域住民に親しまれている。国産材料にこだわったパンは保存料や安定剤を一切使わず、おいしさとともに安心・安全を提供。小麦は国産100%のものを使用し、中でも入手困難な北海道産「キタノカオリ」を使ったパンは、風味豊かな味わいが好評を得ている。また酵母にもこだわり、噛めば噛むほど旨味を引き出す「白神こだま酵母」と自家製酵母をブレンドして使用しているため、冷凍後に焼き直してもおいしく食べられる。

なお、初めて来た客にも楽しんで選んでもらえるように、定番のバゲットやライ麦パンの他に、サンドイッチ、総菜パン、菓子パンなど、約60種類のパンを用意している。厨房は売場の真横にあり、オープンからパンを取り出す様子がわかる。焼き立てパンをライブ感覚で楽しんでもらえる店舗である。