

地産地消コラボスタイルの熊本ブランドバーガー
「FETE BURGER」

フェテバーガー

RENEWAL

オオヤブデリーファム(牛肉)と
コーシンポーク(豚肉)の合挽き
100%を使用した
フェテドパンオリジナルレシピの
ハンバーガーパテが
完成しました。
熊本県産素材にこだわった
プレミアムハンバーガー!



フェテバーガー

FETE BURGER

¥490(本体価格)

お父さん目線のバーガー!



パン屋、酪農家、養豚家。ともに未就学児を抱え仕事に励む30代のイクメン。
普段、食べ物に無頓着になりがちな同年代のお父さんたちに向けて提案したいという思いから共同で商品開発しました。大好きなハンバーガーを子ども達と一緒にのおなかいっぱい食べてほしい。私たちが作った、美味しくて安心安全なご提案をぜひご家族と一緒に味わってください。

開 発
後 記



フェテ・ド・パンやリコスサンドイッチの食材の仕入れ等でお世話になっている大藪さんと熊野さんとは、同世代ということもあり普段からお互いの仕事のことを聞いては切磋琢磨している仲間なのです。実はプライベートでも仲良くさせて頂いておられます。

それぞれ仕事や生活環境は違いますが、子どもや家族に対する思いは普段から目にすることもあり、近いものを感じていて、その思いを子どもに食べさせたいハンバーガーを作るといふ形にすることになりました。

何度も試作重ね出来上がったレシピを菊池市にある食肉加工工場と、こどももまた何度も打ち合わせを重ね再現していただき、今回ようやく完成いたしました。同世代のお父さんたちにぜひお勧めしたい仕上がりです。

COUPON TICKET

NL 限定 お得なクーポン券



通常価格 ¥490(税抜)

フェテ・バーガー

レジでご注文下さい

10%OFF

このクーポン券を必ずご持参下さい

有効期限: 2015年7月31日(金)まで

◆他のサービス券との併用はできません。
◆ご利用は1回(人)につき1枚のみとなります。

◆当券が無い場合は通常のお会計になります。
◆当券はお会計時に回収させていただきます。

ピックアップアイテム



タルティーヌ <tartine:フランス語>
 もとは、パンをスライスした断面に、いろいろな具材をのせたフランス式のオープンサンドイッチの意。
 のせるものは何でもOK！ベーコン、チーズ、タマゴサラダ、ポテトサラダ、お野菜etc.

焼かないサンドイッチタイプもいいですけど、チョット前のCMで福山M治氏の名台詞であった、「カリカリに焼いたバゲットのタルティーヌを食べた。。。」食べると二枚目になった気になれます(;_ _)

リュスティック プレーン



1holl ¥444
 Half ¥222
 (本体価格)

リュスティック(仏語:Rustique) とはフランス語で「田舎風」という意味。油脂や卵を使用せず、小麦粉と水、塩、少量のイーストでできています。
 一般的なハードパンに比べパン生地の水分量が多いため、ベタつき、成形するのが難しいが、薄いクラム(外側)ともっちりとしたクラスト(内側)が他のハードパンとは違う特徴です。
 食パンと同じようにスライスしてサンドイッチにしたり、断面にソースを塗り、チーズやベーコンをのせて焼くタルティーヌも美味しくできます。サンドイッチ用には、1.2cm。タルティーヌ用には、2cmくらいのスライスがお勧めです。スライスは、スタッフへお気軽にお申し付けくださいませ。

リコス サンドイッチのサービス



「パン焼き」の無料サービスを行っております。
 カフェやレストランで人気のクラブハウスサンドイッチ。パンの表面をカリカリに焼くことで、具材の旨味、野菜のシャキシャキ感がより引き立ちます。



パンの種類をお選びいただけます。<2日前までのご予約>
 プレーンなサンドイッチ専用食パン、栄養価の高い全粒粉パン、ライ麦を使用したハードパンの3種類の中からお一つパンの種類をお選びいただけます。
 パン屋さんを作るサンドイッチならではのサービスとしてご好評いただいております。

当サービスは、デリバリーサンドイッチ リコスの商品が対象となります。(カタログ商品No.1001~No.1012)
 リコス サンドイッチの宅配商品ご注文時にお申し付けください。詳しくは、リコス商品カタログ。または、ホームページでご確認くださいませ。

店休日のお知らせ

毎週火曜日、第3月曜日

6 JAN 2015 7 JAN 2015

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

営業時間変更のお知らせ

2015年4月1日(水)より営業時間を下記のように変更させていただきます。

9:30 ~ 18:30

旧時間:8:00~19:00

ご理解の程、よろしくお願いたします。