



ベーコンエッグのお食事  
フレンチトースト ¥1,250

ベジタブルブレンドお野菜ティー ¥630



富田 佐奈栄

カフェズ・キッチン佐奈栄学園 学園長  
日本カフェブランナー協会会長

テレビ等のメディア出演や、  
企業への商品企画とメニュー提案、  
数々の本を出版するなど、  
カフェのスペシャリストとして活躍中。  
1996年、カフェ開業スクール  
「カフェズ・キッチン」を設立し、  
卒業生の店舗は現在270店以上。  
2000年、日本カフェブランナー協会を設立し、  
実践的資格の普及と育成に努めながら、  
カフェビジネスの発展に全力を注ぐ。  
2012年12月佐奈栄学園プロデュース、  
美と健康をコンセプトにした  
「カフェ アン・ジェリー」がオープン。

**フレンチトースト**は食事系4品、デザート系(表紙写真など)4品のメニュー構成で、両方同じ配合で作成しています。土日は合計100食以上出る人気商品です。甘すぎずあっさり仕上げているので色々な料理や素材に合わせやすいですね。一番人気はベーコンエッグのフレンチトーストですが、冬はビーフシチューにフレンチトーストを添えたものが人気でした。アーモンドミルクは料理だけでなく美や健康を意識したドリンクにも使えますし、春以降も季節感のある商品展開を考えていきたいと思っています。

**デザートシロップ**メープル風味をベーコンエッグのトーストを、ベーコンや卵と一緒に食べた後少し残しておき、デザートシロップメープル風味をかけてデザートとして食べるのが人気なようです。付け合せのポテトやベーコンにかけても意外と相性が良く美味しいので、是非皆さんにも試していただきたいです。また、ローズヒップとドライ野菜のベジタブルブレンドお野菜ティーにもデザートシロップメープル風味を添えて提供しています。他にはプリンやソフトクリームに掛けても流れにくいので、手軽にメープルの良い風味を添えられる商品なので幅広く活用しています。

**アーモンドミルク10** 作りました。4枚切り食パンを、アーモンドミルク10と卵と砂糖を混ぜた液に浸し、美味しそうな色が付くまで焼き上げます。注文後1枚1枚作りますが、アーモンドミルク10はさらっとしてパンにもすぐに浸み込むので、作業性もよく好評です。また、真っ白であっさりとした味わいなので、牛乳や豆乳の風味が苦手な方でも美味しく召し上がれます。乳糖不耐症の方や、大豆アレルギーのある方にも安心ですし、コレステロールゼロなのも魅力の一つです。



コムスペース株式会社  
http://www.comspace.biz



Cafe An・Jelly

OMOTESANDO

カフェ アン・ジェリー

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-3-9井門原宿ビルB1階

営業時間 / 11:00~21:00(季節によって異なる)

定休日 / 年中無休

TEL / 03-5485-3440



アーモンドミルク10  
荷姿: 1L×12  
賞味期限: 製造後180日  
保存方法: 常温



デザートシロップ580g(メープル風味)  
荷姿: 580g×12  
賞味期限: 720日(製造日を含め)  
保存方法: 直射日光・高温多湿を避け、  
常温で保存してください。