

# ほろっと新食感！ 新しい大阪土産

～国産小麦粉と発酵バターを使った焼き菓子『小野粉町』～

コーヒー豆の焙煎(ばいせん)・ケーキ&パンの製造・直営店舗での小売りを行う株式会社ヒロコーヒー(所在地：大阪府吹田市江坂町1丁目7-7 ファインクレストビル 2F 代表Tel 06-6339-0411)ではこの度、兵庫県で収穫された小麦60%以上(国産小麦100%)を使用した新食感の焼き菓子『小野粉町』を阪急うめだ店、千里阪急店にて販売を開始しました。

『小野粉町』とは、兵庫県で収穫された小麦60%以上(国産小麦100%使用)した小麦粉の銘柄です。発酵バター特有の豊かな香りとコクが口の中で広がります。

今回、関西の中でも大阪の北摂に多いヒロコーヒーの新しい大阪土産として販売する為“大阪の玄関”と呼ばれる阪急うめだ店、千里阪急店でのみでの販売店舗限定となりました。



ほろほろと軽く、  
口だけの良い食感に仕上げています。

ほろほろり。

発酵バターの豊かな香りと、  
どこか懐かしく感じるやさしい甘さ。



小野粉町(10個入り) ¥1,944(本体価格¥1,800)

## 販売店舗

### 阪急うめだ店

住所 〒530-8350  
大阪府大阪市北区角田町8番7号 阪急うめだ本店 B1F  
TEL・FAX 06-6313-0148  
営業時間 日～火 10:00～2000  
水～土 10:00～21:00 (各フロアによって営業時間が異なる場合がございます。)

### 千里阪急店

住所 〒560-8550  
大阪府豊中市新千里東町1丁目5番1号 千里阪急 B1F  
TEL・FAX 06-6836-1854  
営業時間 10:00～20:00

## 会社概要

会社名 株式会社ヒロコーヒー HIRO COFFEE Co.,LTD  
所在地 大阪府吹田市江坂町1丁目7-7 ファインクレストビル 2F  
電話 06-6339-0411(代表)  
創業 昭和52年5月25日  
営業品目 コーヒーの焙煎加工・コーヒー専門店の経営・コーヒー豆の  
販売ケーキ、パン製造販売・コーヒー業務卸・ワゴンサービス  
<http://www.hirocoffee.co.jp/>

## お問い合わせ先

株式会社ヒロコーヒー 広報委員会 大橋 良美  
〒664-0831 兵庫県伊丹市北伊丹5-15-1  
TEL 072-778-0411 FAX 072-778-0441  
mail:kouhou@hirocoffee.co.jp