



Concept

「THE FRENCH FOOD BAKERY」

日本のライフスタイルに溶け込んだブーランジェリー。

いつでも気軽に立ち寄れる「パン屋」の
程よくカジュアルな雰囲気+ホンモノ志向のパン・
サンドイッチ・デザート・カフェ…

シーンフリー/スタイルフリーで楽しめる、
オトナに向けた新しい「ブーランジェリーカフェ」のカタチ



New design

世界的なモデルチェンジ

デリフランスは、世界30カ国に400店舗以上を展開する
フランスのブーランジェリーカフェブランドです。



— THE —
FRENCH
FOOD
BAKERY



Délifrance
THE FRENCH FOOD BAKERY



Creamy white : flour, skin



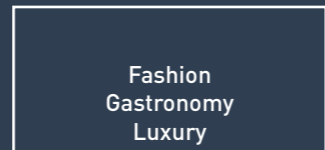
So many whites



Deep blue



Elegance



Fashion
Gastronomy
Luxury



French
inspiration



Timeless style



"French-style" / French touch



PASSION



Red

Our Network



株式会社 ヴィド・フランス
東京都江戸川区西葛西6-19-6 パン科学会館2階
TEL 03-5679-8411



Our History

- 1919 ……パリに工場設立
- 1921 ……世界最大の製粉工場をパリのトルビアクに開設
- 1929 ……パリに製菓学校を設立
- 1983 ……デリフランスが誕生
- 1984 ……1号店をアムステルダムに開店
- 2008 ……デリフランス日本1号店が開店
- 2010 ……レストランのコンセプトを設計
- 2016 ……ニューコンセプト店としてミラノに1号店が開店
その後ドバイ、ニューデリーなど計17店舗展開
- 2017 ……ニューコンセプト日本1号店が横浜に開店



パリ工場



1号店 (アムステルダム)



デリフランス赤坂店



ニューコンセプトのミラノ1号店



Boulangerie

アルチザンブレッド (長時間発酵)

フランス最大手の製粉会社グラムーランドパリ社の本格的な技術を導入した本格志向のパンを数多く取り揃えます。



Japon オリジナルプロダクト

幅広い客層に人気の菓子パン、惣菜パンをバラエティー豊かに取り揃えます。



デリフランス コアプロダクト

フランス産発酵バターを使用した独特の風味とサクサク感が特徴のクロワッサンやパイ、デニッシュ等デリフランスの世界共通の主力商品です。



オリジナルプロダクト (地産地消)

地産地消商品等の限定製品を多数開発し地域に愛される店作りに取り組みます。



Sandwich

フレンチスタイルバイオーダーサンドイッチ

お客様の注文に応じて手作りするフレンチスタイルのサンドイッチです。



ホットバイオーダーサンドイッチ

パニーニマシンを導入しフレッシュで焼きたてのフレンチスタイルのサンドイッチを召し上がれます。



横浜ベイフォーター店

立地、坪数に応じて新しい機能を検討いたします。

Dessert

ホットケーキ フレンチトースト

オリジナルの銅板を使用しふんわり、しっとりとした美味しさをお楽しみいただけます。

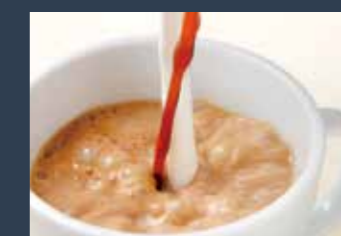


Creperie*

フランス産発酵バターを使用した本格フレンチクレープ。今後の展開により導入を検討しています。



Cafe



フレンチカフェオレ

カフェオレ用オリジナルマシンを導入し、香り豊かなカフェオレを提供します。

ディカフェ

コーヒー本来の味わいそのままの体に優しいカフェインレスコーヒーを提供します。

Bistro

今後店舗タイプによりフードメニューを導入予定です。



*本国デリフランス社のMOFシェフのオリジナルレシピを使用予定