

Click to prove
you're human



平素は格別のご高配を賜り誠にありがとうございます。 昨年5月より改装のため休業しておりした池袋サンシャイン店が下記の通り新たにスタート致します。 グレーを基調としたスタイリッシュなデザインの店舗で、焼きたてのパンを召し上がりながら素敵なひと時をお過ごしください。 グランドオープン日：2025年2月14日（金） メゾンカイザーの他店舗ではまだ展開されていないビジュアルも可愛い食べ歩き商品も販売されます。 スタッフ一同皆さまのお越しをお待ちしております。 MAISON KAYSERとは LINE UP 店舗情報 採用情報 〒464-0073 名古屋市中千種区高見2-1-20 ナゴヤセントラルガーデン 電話番号 052-757-3188 クレジットカード 利用可 電子マネー | 交通系・WAON・nanaco・iD・楽天Edy・PayPay 席数 24席 最寄り駅 名古屋市営東山線 池下駅 1番口 徒歩5分 営業形態 焼成店 カフェ バリの天才パン職人、エリック カイザー。 そして、銀座の老舗ベーカリーに生まれた木村周一郎。 海をこえた2人の出会いが、日本に「プーランジェリー」文化を育みました。 オリジナル製粉の小麦粉。特別に製造された高品質のバター。 メゾンカイザーは厳選した素材を使い、天然酵母を用いたフランスの伝統的な製法で、毎日おいしいパンを焼いています。そして私たちは、ただパンを売るだけでなく、お客様とのコミュニケーションも大切にしています。今晚のお料理に合わせたハードパンの提案。 お客様からバゲットのおいしい食べ方を教えていただく。パンを紹介したお客様とメゾンカイザースタッフとのコミュニケーションによる、食卓に溢れるおいしさと笑顔。それがメゾンカイザーの考える「パンのある華やかな食事」です。 メゾンカイザーはパン作りを通して、パンから生まれる新しい生活スタイルを提案していきます。株式会社 プーランジェリーエリックカイザージャパン 代表取締役 木村 周一郎 取締役 エリック カイザー 50年にひとりの天才パン職人と称されるフランスのパン職人、エリック カイザー。彼が1996年に、パリに5区、ル・モンジュにオープンさせた第1号店が、私たちの店の本店でもある「ERIC KAYSER」です。 19世紀以降に登場したイースト菌は、効率よくパンを膨らませることができ一方で、パンのおいしさの一つでもある小麦本来の香りを消してしまうというマイナス面もありました。 つくる便利さに反比例するように、フランス人の間でさえパン離れが加速していたなかで、カイザーはイースト登場前の「19世紀以前に行われていたフランスの伝統的な製パン法に戻すべきだ」と考えたのです。 ERIC KAYSER カイザーが確立したのは、ルヴァン・リキッドという液化天然酵母技術を核とした伝統的かつハイオリティな天然酵母パンづくり。 低温で長時間発酵させたパン生地をしっかりと焼き込み、味わい深いパンを手頃な価格で提供するエリックカイザーの出現は、パリのパン業界に衝撃を与えました。そして現在、メゾンカイザーは世界20ヶ国以上で店舗展開する世界的なプーランジェリーに、日本では木村周一郎の尽力により2001年に第一号店が開店。 日本 のパン文化の先駆者ともいえる「木村屋総本店」の創業家に生まれた木村。ベーキングサイエンスを学ぶためにアメリカ留学をしていた折、エリック・カイザーと出会ってそのパンづくりに感銘を受け、パリ「ERIC KAYSER」でパン職人として修行を積みます。そして帰国後、日本におけるパートナーとして2000年に株式会社プーランジェリーエリックカイザージャパンを設立しました。 パンといえは、食パン・菓子パン・惣菜パンが主流であった当時の日本において、パリの「プーランジェリー」という異文化を定着させることは、容易ではありませんでした。さまざまな壁を乗り越えながらも、本場パリの味をそのまま伝える本格的なパンの店を目指し、少しずつ、しかし着実にファンを増やしていきます。 本場の味を食卓で愉しむ新たなライフスタイルを根気強く啓蒙し続けた木村周一郎は、21世紀の日本におけるパン文化に新たな波をもたらした立役者とも言えるでしょう。日本独自の展開も 株式会社プーランジェリーエリックカイザージャパンは、設立から20周年を迎えました。 & COFFEE MAISON KAYSERをはじめ、日本独自の商品やブランドを展開しています。 プーランジェリーエリックカイザージャパンは、エリック カイザーが築いたその世界を守り、さらに広げながら、ここ日本の地で、パンとともにある豊かな食文化を追求していきます。 TOP NEWS & TOPICS [5月19日発売] 季節限定商品 商品説明 | プレスして焼き上げた新食感クロワッサン カロワイトチョコレート味 販売期間 | 定番商品として販売 価格 | ¥540 商品説明 | プレスして焼き上げた新食感クロワッサン ショコラ味 販売期間 | 定番商品として販売 価格 | ¥540 商品説明 | プレスして焼き上げた新食感クロワッサン ビスタチオ味 販売期間 | 定番商品として販売 価格 | ¥540 商品説明 | ハラペーニョとベーコンをバゲット生地に練り込んだパン 販売期間 | 7月13日まで販売 価格 | ¥410 商品説明 | エクストラバージンオリーブオイルとフレッシュバジルを練り込んだパン 販売期間 | 7月13日まで販売 価格 | ¥320 商品説明 | ドライマンゴーとパニラを練り込んだパン 販売期間 | 7月13日まで販売 価格 | ¥390 販売期間 | 6月8日まで販売 価格 | ¥520 販売期間 | 8月10日まで販売 価格 | ¥700 ©Copyright MAISON KAYSER ALL RIGHTS RESERVED. &COFFEEとは LINE UP 店舗情報 採用情報 “プーランジェリー文化”を日本に広めてきたメゾンカイザーが、食の、トータルプロデュースブランドとしてカフェ業態をオープン。 店内の厨房で焼き上げる “焼きたてクロワッサン” と “こだわりコーヒー” のマリージュを追求しました。 焼きたてのパンの香りが立ち込める店内で皆様をお待ちしています。 テーブルパンにサンドイッチ、ジャムや焼き菓子まで。メゾンカイザー自慢の商品をご紹介します。 ※一部商品は店舗によってお取り扱いしていない場合がございます。 すべて ハード ギュエノワズリー サンドウィッチ・キッシュ パティスリー コンフィチュール ¥370（8%消費税込） オリジナルの小麦粉“メゾンカイザートラディショナル”を使用したバゲット カロリー： 271kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ¥370（8%消費税込） オリジナルの小麦粉“メゾンカイザートラディショナル”を使用したフランスパン カロリー： 271kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ¥460（8%消費税込） ライ麦粉、小麦粉、全粒粉を使用したパン カロリー： 257kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ¥460（8%消費税込） ライ麦粉、小麦粉、全粒粉を使用したバゲット カロリー： 219kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ホール ¥1,280（8%消費税込） 1/2サイズ：¥680（8%消費税込） 1/4サイズ：¥370（8%消費税込） ライ麦粉と全粒粉のパン カロリー： 237kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ¥480（8%消費税込） エクストラバージンオリーブオイルを練り込んだ食事パン カロリー： 300kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ¥480（8%消費税込） はちみつとオリーブオイルを練り込んだパン カロリー： 295kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ¥530（8%消費税込） スイス産エメンタルチーズを練り込み表面にものせて焼き上げたパン カロリー： 283kcal / 100gあたり アレルギー： 乳、小麦 ¥360（8%消費税込） カロワイトチョココップを練り込んだパン カロリー： 346kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦・乳成分、大豆 ¥350（8%消費税込） ざつまいもを練り込んだパン カロリー： 271kcal / 100gあたり アレルギー： 乳成分、小麦 ¥350（8%消費税込） くるみを練り込んだパン カロリー： 374kcal / 100gあたり アレルギー： 乳成分、小麦、くるみ ¥350（8%消費税込） ドライイチジブを練り込んだパン カロリー： 274kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦・乳成分 ¥450（8%消費税込） カラマツオリーブとグリーンオリーブをチャバタ生地を練り込んだパン カロリー： 351kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦 ¥260（8%消費税込） 生クリームを使用したパン カロリー： 304kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦 ¥280（8%消費税込） 生クリームを使用した生地にチョコチップを練り込んだパン カロリー： 359kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、大豆 ¥350（8%消費税込） レーズンとクルミのパン カロリー： 331kcal / 100gあたり アレルギー： 乳成分、小麦、くるみ 1本 ¥800（8%消費税込） 1/2サイズ：¥410（8%消費税込） 1/4サイズ：¥220（8%消費税込） 生クリームを使用した食パン カロリー： 297kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦 ¥320（8%消費税込） 発酵バターを使用した自慢のクロワッサン カロリー： 444kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦・卵・乳成分 ¥350（8%消費税込） チョコレート入りクロワッサン カロリー： 438kcal / 100gあたり アレルギー： 小麦・卵・乳成分 ¥480（8%消費税込） クロワッサンをラムシロップに漬けこみアーモンドクリームをはさんで焼き上げたパン カロリー： 489kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、アーモンド ¥360（8%消費税込） レーズンとカスタードクリームを巻き込んだパン カロリー： 374kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦 ¥400（8%消費税込） カスタードクリームとチョコチップをクロワッサン生地ではさんだパン カロリー： 426kcal / 1個あたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、大豆 ¥370（8%消費税込） スライスしたりんごを入れたシナモン風味のアップルパイ カロリー： 350kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、りんご ¥370（8%消費税込） レモンクリームを包み焼き上げたパイ カロリー： 526kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、ゼラチン ¥330（8%消費税込） 砂糖とバターをのせて焼き上げたブリオッシュ カロリー： 517kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦 ¥700（8%消費税込） カロリー： 488kcal / 1個あたり アレルギー： 小麦、乳成分、豚肉 ¥480（8%消費税込） 食パンにベジヤメルソースとハムを挟んで焼き上げた調理パン カロリー： 306kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、豚肉 ¥370（8%消費税込） 生クリームとカスタードクリームを合わせたディプロマットクリーム入りシュークリーム カロリー： 274kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、ゼラチン、大豆、アーモンド ¥290（8%消費税込） ショコラ、キャラメル カロリー ショコラ 348kcal / 100gあたりキャラメル 345kcal / 100gあたり ¥1個あたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、ゼラチン、大豆 ¥220（8%消費税込） バターを垂らした小粒のフィナンシェ カロリー： 438kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、アーモンド ¥520（8%税込） フロマージュクリームムースの上に3種のペリーのジュレをのせたタルト カロリー： 256kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、大豆、ゼラチン、アーモンド ※お酒使用 ¥360（8%消費税込） くるみとチョコレートの焼菓子 カロリー： 577kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、大豆、くるみ ¥240（8%消費税込） バターとレモンの香りが楽しめるマドレーヌ カロリー： 457kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦 ¥240（8%消費税込） パニラ風味のクッキー カロリー： 572kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦 ¥240（8%消費税込） アールグレイ茶葉のクッキー カロリー： 518kcal / 100gあたり アレルギー： 乳成分、小麦 ¥240（8%消費税込） ミルクチョコレートとくるみのクッキー カロリー： 540kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦、大豆、くるみ ¥240（8%消費税込） ヘーゼルナッツのクッキー カロリー： 533kcal / 100gあたり アレルギー： 卵、乳成分、小麦 ¥1,296（8%消費税込） メゾンカイザーオリジナル いちごジャム カロリー： 186kcal / 100gあたり アレルギー： りんご ¥1,296（8%消費税込） メゾンカイザーオリジナル 桃とマンゴーのジャム カロリー： 206kcal / 100gあたり アレルギー： 桃、りんご ¥1,296（8%消費税込） メゾンカイザーオリジナル 柑橘類のジャム（レモン・スイートオレンジ・ビターオレンジ） カロリー： 195kcal / 100gあたり アレルギー： オレンジ、りんご ¥1,296（8%消費税込） メゾンカイザーオリジナル イチジクのジャム カロリー： 196kcal / 100gあたり アレルギー： りんご ¥1,296（8%消費税込） メゾンカイザーオリジナル フランボワーズのジャム カロリー： 198kcal / 100gあたり アレルギー： りんご ¥1,296（8%消費税込） メゾンカイザーオリジナル ミルクジャム カロリー： 342kcal / 100gあたり アレルギー： 乳成分、りんご ¥1,404（8%消費税込）

メゾンカイザーオリジナル プルーベリーのジャム カロリー： 207kcal / 100gあたり アレルギー： りんご ©Copyright MAISON KAYSER ALL RIGHTS RESERVED. フランスと日本のおいしい出会い。日本のパン文化に革命をもたらした、メゾンカイザー。 オリジナル製粉の小麦粉。特別に製造された高品質のバター。 メゾンカイザーは厳選した素材を使い、天然酵母を用いたフランスの伝統的な製法で、毎日おいしいパンを焼いています。 MAISON KAYSERとは LINE UP 店舗情報 採用情報 営業時間 10:00～21:00 カフェ 8:00～21:00（L.O.20:30）定休日 施設に準ずる 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクア大阪 B1階 電話番号 06-6151-1296 クレジットカード 利用可 席数 24席 最寄り駅 JR 大塚駅 徒歩2分 営業形態 焼成店 カフェ MAISON KAYSERとは LINE UP 店舗情報 採用情報 営業時間 10:00～20:00 定休日 施設に準ずる おなじみの人気商品に加え、オンラインエムアイ商品（三越伊勢丹限定商品）もご利用してお待ちしております。 〒160-0022 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館 B1階 電話番号 03-3352-1111 クレジットカード 利用可 最寄り駅 東京メトロ丸の内線 新宿三丁目駅 B5・B4・B3出口 徒歩1分 JR 新宿駅 東口 徒歩5分 職種 伊勢丹立川店 | キッチンスタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 ルクア大阪店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 ルクア大阪店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 あべのハルカスウイング館店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 白金高輪本店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 日本橋高島屋店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 専売店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 神楽坂店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 五反田店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 池袋サンシャイン店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 コレド日本橋店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 JR名古屋タカシマヤ店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 勤務時間 選番勤務可能な方募集です！ 職種 コレド日本橋店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 大丸東京店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 松屋銀座店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 京都伊勢丹店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 京都伊勢丹店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 東京ミッドタウン店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 専売店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 池袋サンシャイン店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 五反田店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 西武池袋店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 神楽坂店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 白金高輪本店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 東京ミッドタウン店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 伊勢丹立川店 | パン販売スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト 職種 名古屋店 | パン製造スタッフ募集 募集形態 社員・アルバイト