

SWEETS & BREAD
ORCHIDÉE
SINCE 2017
GARAGE CAFE GREAT PARADISE

オ
オルキデ

← GARAGE CAFE GREAT PARADISE →



本店 押川春月堂は、まだ砂糖が免許制だったといわれる昭和元年(1926年)に押川パンとして創業をはじめ、パンと和洋菓子の製造をしてまいりました。

自家製の餡が入った「あんパン」が人気でした・・・

二代目からお菓子製造に力をいれ、その製法は現在の三代目へと受け継がれています。

創業以来、地元根付いたお菓子づくりを常に心がけ、歴史ある様々な種類の和洋菓子を90年に渡り日々ご提供してまいりました。

そしてこの度、創業当時製造していたパンを復活させたいの思いから2017年に「オルキデ」をオープンする事になりました。

地域のみなさまのくつろげる空間、そして遊び心いっぱいのガレージカフェで時を忘れゆっくりお過ごし下さい。

Hakkō batā

発酵バターのカロワッサン

発酵バターをたっぷり使用したカロワッサンは子供から大人まで愛されるよう、チョコやホワイトチョコをかけたものから胡麻やメープルシロップ等のフレーバーも焼き上げています。中でもソフトクリームを挟んだソフトアイスクロワッサンが人気です。またテイクアウト用には、焼きたてを急速冷凍し美味しさを封じ込めたカロワッサンをご用意しています。

自然解凍 90~120分を目安にお召し上がり下さい。オーブントースターで温めて頂くとより一層美味しくお召し上がり頂けます。

オルキデのチョコリング

香ばしいカロワッサン生地の中にはチョコチップとクルミを包み込み丸型で焼き上げました。ご贈答用にもご利用いただけます。



あん食パン

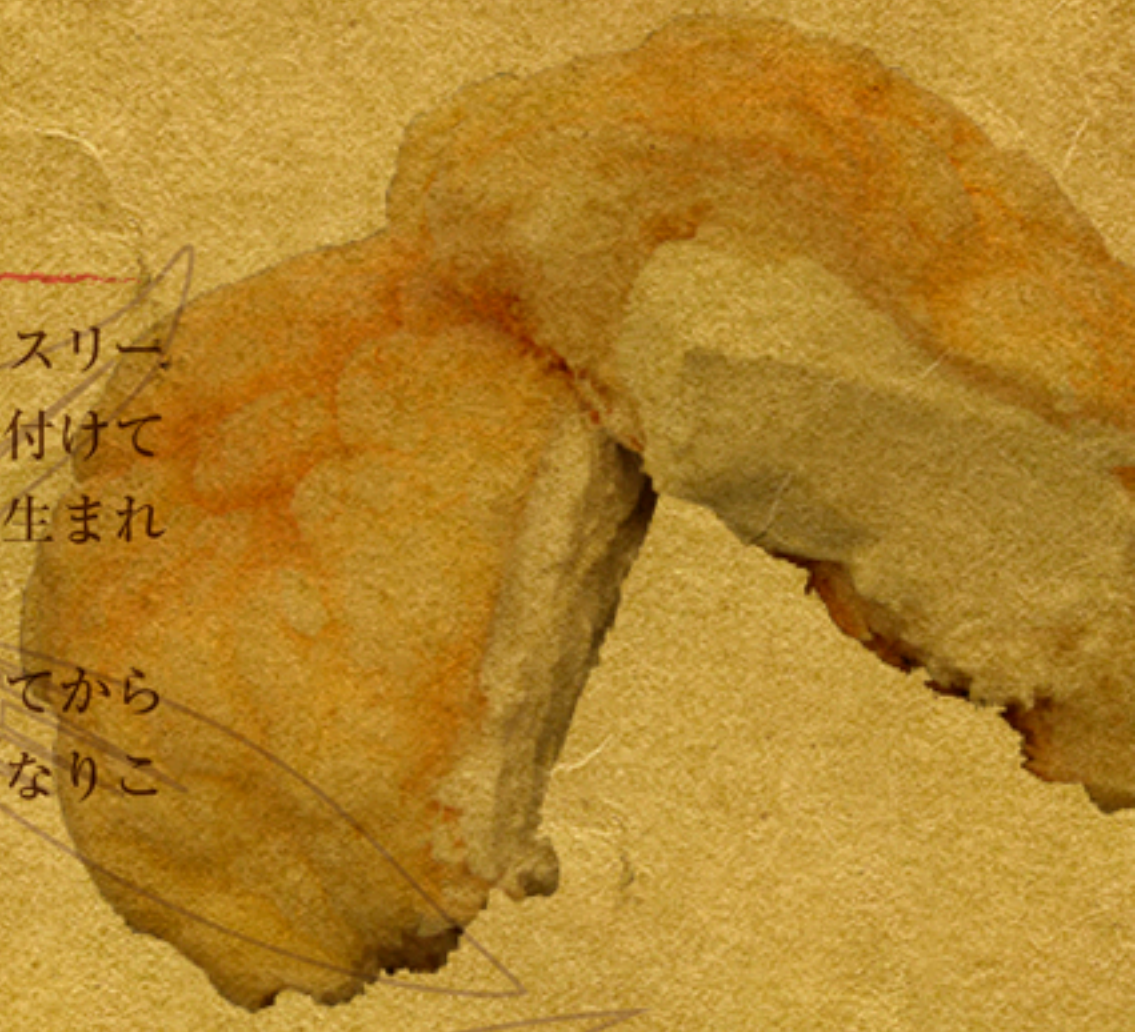
柔らかな食パンの中にオルキデ自慢の餡子をたっぷり混ぜ合わせた新感覚の食パンです。

お好みにあわせてバターを付けてお召し上がり下さい。

生メロンパン

発売当初は普通のメロンパンでしたが、パティスリーオシカワのスタッフが生クリームをこっそり付けて食べていた事が発覚。。。今では人気のパンに生まれ変わりました。

同じく一緒に出来たのが、焼く時間を間違えてから出来たメロンパンラスクです。サクサクになりこれまた人気のラスクになりました。



ソフトクリーム

ソフトクリームはオリジナルレシピで後味がすっきりした味わいに仕上げました。

ガレージカフェオルキデ店内ではチョコリングの中央にトッピングしたソフトアイスチョコリングもご提供しています。

テイクアウトの出来るソフトアイスクロワッサンもご賞味ください。



SWEETS & BREAD
ORCHIDÉE
SINCE 2017
← GARAGE CAFE GREAT PARADISE →

【オルキデ】

〒889-1301

宮崎県児湯郡川南町大字川南13707-6

■営業時間：月～日 9:00～18:00

■定休日：不定休

