

天然酵母パン



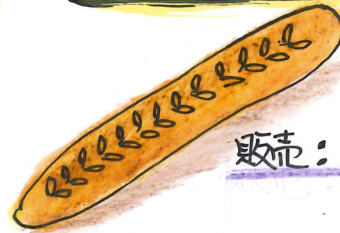
当店のフランスパンの特徴

酵母は、日本古来の醸造技術を生かした米由来のパン種酵母を使用しています。香りの良い、もっちりしっとりとした旨味のある味わい深いフランスパンです。小麦粉は、100%国産。2種類の小麦粉を独自にブレンドすることで、香りや風味を最大限に引き出します。

販売：毎日

レーズンから発酵させた「ルバン種」の天然酵母パン

毎日種つきをすることで、熟成しに富み、香り、みずかな酸味のあるパンです。小麦粉は、国産を使用。中に入れる果物は、ワインに漬けたみ。使用しています。



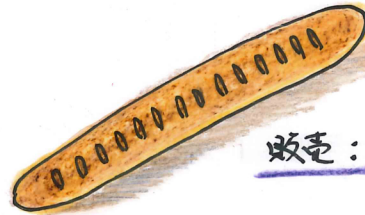
あんず、いろいろ、クルミ
クランベリー、カレンズ

販売：火曜日・土曜日



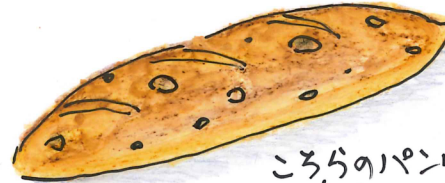
いろいろ、
クルミ、レーズン

販売：水曜日
日曜日



アールン、いろいろ、クルミ
クランベリー、カレンズ

販売：火曜日・土曜日



スモークチーズと
クルミのフランスパン

販売：毎日

こちらのパンは、全てオーブンで手作りしています。機械を使わないことで、生地を痛めることなく、状態を見ながら作るため、美味しいパンに仕上がります。



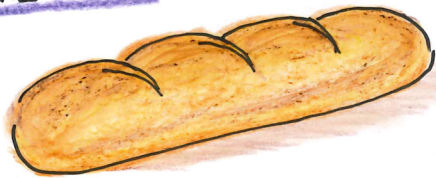
おすすめのお召し上がり方

1cm位にスライスし、トースターで焼き、オリーブオイルをたらして召し上がってください。



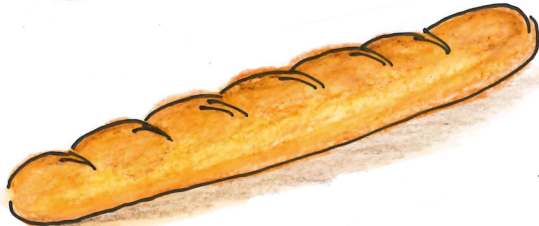
大切なクマ作業

フランスパンに、クマ(切れ目)を入れることで、パン内部の余分な水分を飛ばし、パリッとしたフランスパンに焼き上げられます。



バタール

中身がふんわり
しっとり!!



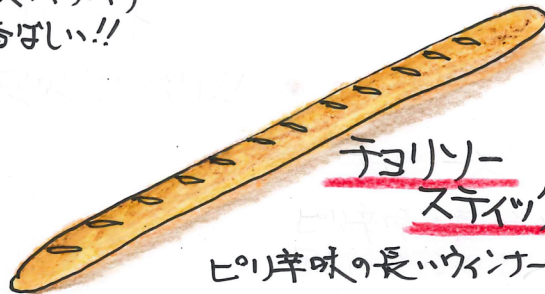
バゲット

皮がパリパリ
香ばしい!!



チーズバタール

角切りチーズを練り込んだフランスパン。



テヨリソー
スティック

ピリ辛味の長いウインターを
包んだフランスパン。

販売：毎日



ガーリックスティック

ガーリックマカリンを
塗っています。