



THE BEST BREAD

# こだわり抜いた最高の食パン



## なかほら牧場の自然放牧乳

山で一日気ままに過ごした牛たちは朝夕、山を下り乳を搾られる。  
原乳の風味を最大限活かすべく最低限の加工のみを施した  
その牛乳は体にすっと浸みる昔ながらのやさしい味がする。



## 銀座の食パン～香～

1本(2斤) ¥1,000(税込)

岩手県『なかほら牧場』の自然放牧牛の牛乳と国産小麦『キタノカオリ』を使用した、ミルクの風味と甘みのあるもっちりとした食パン。



## 銀座の食パン～夢～

1本(2斤) ¥900(税込)

岩手県『なかほら牧場』の自然放牧牛の牛乳と国産小麦『ゆめちから』を使用し、すっきりした甘みで小麦本来の味を楽しめる食パン。

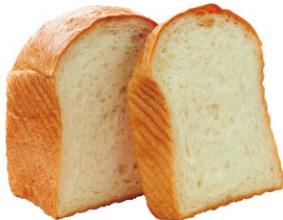


## 山型の食パン

1本(2斤) ¥900(税込)

トーストのためのイギリスパン。白ワインの発酵種を使用してすっきりとした焼き上がり。サクッ!カリッ!フワッ!の食パン。

焼き上がり予定 10:00



マスカルポーネとはちみつ  
1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

マスカルポーネとはちみつ練り  
こんだ、リッチな食パン。

焼き上がり予定 12:00



枝豆とじやこ  
1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

たっぷりの枝豆にちりめんじやこを合わせた食パン。山椒の風味も特徴的。お酒のおつまみに。

焼き上がり予定 12:15



チョコレートとアーモンド  
1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 卵 乳

100%カカオパウダーと生クリームを使った柔らかい生地に、大粒のビター・チョコレートがふんだんに入った食パン。

焼き上がり予定 14:00



パイナップルとココナッツ  
1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

ココナッツオイルを使用した生地に、パイナップルリキュールに漬け込んだパイナップルを混ぜ込みました。

俺の Bakery & Cafe

※当店の食パンは、トランス脂肪酸(マーガリンなど)、保存料、酸化防止剤、乳化剤などの添加物は使用しておりません。

恵比0801