



# 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  
その牛乳は体にずっと浸みる昔ながらのやさしい味とする。



かおり  
**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。

成分表示 小麦粉、塩、脱脂乳、牛乳、イースト、バター、すだき糖



**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。

成分表示 小麦粉、塩、牛乳、イースト、バター、グラニュー糖



**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。

成分表示 小麦粉、塩、モルト、脱脂粉乳、ヨーグルト、白ワイン、イースト、バター

焼き上がり予定 **10:00**



グランツリー  
武蔵小杉  
限定

**トロピカルブリオッシュ**  
1本(1斤) ¥1,000(税込)

パッションフルーツ生地にマンゴーを練り込んだブリオッシュ食パン。冷やしても美味しく食べられます。

成分表示 小麦粉、塩、水飴、イースト、加糖卵黄、バター、ヨーグルト、パッションフルーツ、ドライマンゴー

焼き上がり予定 **12:00**



**大納言**

1本(1斤) ¥900(税込)

北海道産の大納言小豆をたっぷり練り込み、隠し味に抹茶を使用した食パン。

成分表示 小麦粉、塩、モルト、脱脂粉乳、ヨーグルト、白ワイン、イースト、バター、小豆、抹茶、けしの実

焼き上がり予定 **14:00**



グランツリー  
武蔵小杉  
限定

**枝豆とチーズの食パン**  
1本(1斤) ¥1,000(税込)

国産の枝豆とチーズを使用した食パン。塩気のある味付けで、お酒のおつまみとしても相性抜群です。

成分表示 小麦粉、塩、すだき糖、イースト、バター、枝豆、枝豆ピューレ、チーズ、プーリッシュ

## 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いません。