



# 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。



アレルギー物質 小麦 乳  
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ちりとした食パン。



アレルギー物質 小麦 乳

**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』を使用した、すっきりした甘みで小麦本来の味を楽しめる食パン。

焼き上がり予定  
Baking Time  
**11:30**



アレルギー物質 小麦 乳

**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**



東銀座  
歌舞伎座前  
限定

**ブルーベリーの食パン**    **マスカルポーネとはちみつ**  
1本(1斤) ¥1,000(税込)    1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

アレルギー物質 小麦 乳

マスカルポーネを練り込んだ生地にブルーベリーコンポートをふんだんに混ぜ合わせた食パン。

マスカルポーネとはちみつを練りこんだ、リッチな食パン。

焼き上がり予定 **12:00**



東銀座  
歌舞伎座前  
限定

東銀座  
歌舞伎座前  
限定

**KABUKI大納言**    **明太子とモッツアレラチーズ**  
1本(1斤) ¥900(税込)    1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

アレルギー物質 小麦 乳

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。

明太子とモッツアレラチーズを生地に練り込み、エストラゴンの風味を利かしたトーストにぴったりな食パン。

※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。  
※食パンの店頭でのカットは出来かねますので、予めご了承くださいませ。

俺の Bakery & Cafe