

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
その牛乳は体にずっと浸みる昔ながらのやさしい味がする。



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っちりとした食パン。



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、すっきりした甘みで小麦本来の味を楽しめる食パン。



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。



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を練りこんだ、リッチな食パン。



大納言

1本(1斤) ¥900(税込)

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。



クルミと蜂蜜

1本(1斤) ¥1,000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

オレンジの蜂蜜と、最高級フランスグルノーブル産のクルミをたっぷり使用。長時間発酵による小麦の風味と、香ばしいクルミの食感が特徴。



白桃とパッション

1本(1斤) ¥1,000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

マスカルポーネと蜂蜜を使った生地、白桃とパッションフルーツを練り込みました。白桃の優しい甘さとパッションフルーツの香りが、夏にぴったりです。

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。