



THE BEST BREAD

こだわり抜いた最高の食パン



「銀座の食パン～香～」に使用

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。



「銀座の食パン～香～」受賞歴

- 2018年 パン・オブ・ザ・イヤー2017 食パン部門 金賞受賞
- 2019年 SARAH JAPAN MENU AWARD 2018下半年期 関東食パン部門
- 2019年 モンドセレクション2019 金賞受賞



もっちり濃厚

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



なめらかさわやか

銀座の食パン～絹～

1本(2斤) ¥900(税込)

絹のようにキメ細やかな口どけと、爽やかなミルクの風味を楽しめる、毎日食べても飽きのこない食パンです。

アレルギー物質 小麦 乳



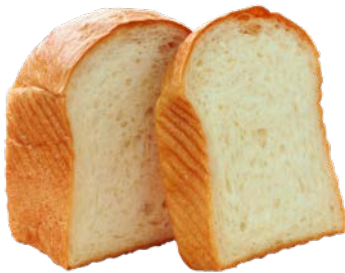
トースト専用

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。

アレルギー物質 小麦 乳



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。



トロピカル ブリオッシュ

1本(1斤)
¥1,000(税込)

アレルギー物質 小麦 卵 乳

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。

当店の食パンは添加物※不使用です

※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

俺の Bakery