



THE BEST BREAD

こだわり抜いた最高の食パン

2017年度「パンオブザイヤー」
食パン部門 金賞受賞

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』。
こだわり抜いたこの2つの食材を最大限に生かして、ほんのり甘く
ふわふわな食感に仕上げました。自信を持ってお勧めしたい商品です。



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。



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む食パン。



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。



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。



カシスとミルクチョコ

1本(1斤)
¥1,000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

マスカルポーネの生地にか시스とミルクチョコを練り込みました。カシスの酸味とミルクチョコの甘みが癖になります。

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おりません。