



THE BEST BREAD

こだわり抜いた最高の食パン

「銀座の食パン」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



上品な甘み

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



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



いちじくと ゴルゴンゾーラ

1本(1斤)
¥1,000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

赤ワインでコンポートしたドライいちじくをマスカルポーネを練りこんだふわふわの生地に巻き込みました。



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カシス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。

当店の食パンはトランス脂肪酸(マーガリンなど)、保存料、酸化防止剤不使用です

俺の Bakery