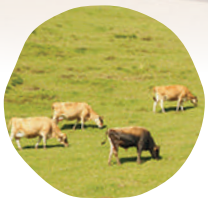
THE BEST BREAD

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
その牛乳は体にすっと浸みる昔ながらのやさしい味がする。



「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（かおり）～

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（ゆめ）～

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

焼き上がり予定 10:00

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。

大手町 限定

チョコレートとクランベリー

1本（1斤） ¥900（税込）

アレルギー物質 小麦 卵 乳

生クリームを加えたココア風味のしっとり生地に、チョコレートとクランベリーがごろごろ入った食パンです。

焼き上がり予定 12:00

大手町 限定

黒糖ラムレーズン

1本（1斤） ¥900（税込）

アレルギー物質 小麦 乳

沖縄産黒糖と黒蜜を使用した生地にラムレーズンを練り込みました。

大手町 限定

黒オリーブとセミドライトマト

1本（1斤） ¥1,200（税込）

アレルギー物質 小麦 乳

オレンジガーリックオリーブオイルにブラックオリーブ、アンチョビを漬け、セミドライトマトを加えたリッチな食パン。お酒と相性抜群です。

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

大手1101