



「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











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



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。



## ミルクティーブレッド 1本(1斤)

¥**900**(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

ミルクティーで仕込んだ食パンです。ほのかに甘くおやつに ぴったり♪

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

