

しあわせのご褒美食パン

ORENO BREAD Makes You Happy

「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。

特定原材料 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。

特定原材料 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。

特定原材料 小麦 乳

焼き上がり予定 10:00



いちじくとゴルゴンゾーラ 瀬祭米粉と小倉あん

1本(1斤) ¥1,000(税込) 1本(1斤) ¥1,000(税込)

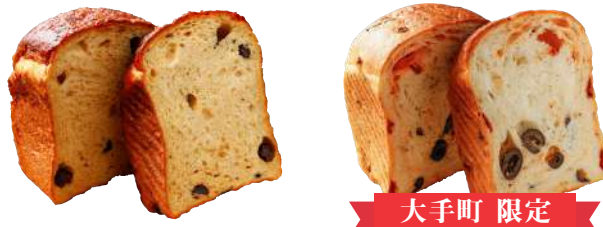
特定原材料 小麦 乳

特定原材料 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。

山田錦の米粉を使ったモチモチ生地以小倉あんを練り込みました。酒粕の上品な香りが、小倉あんをさわやかに引き立たせます。

焼き上がり予定 12:00



黒糖ラムレーズン 黒オリーブとセミドライトマト

1本(1斤) ¥900(税込) 1本(1斤) ¥1,200(税込)

特定原材料 小麦 乳

特定原材料 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。

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。

大手町 限定

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