



銀座の  
食パン  
GINZA'S BREAD

「銀座の食パン〜香〜」  
原材料へのこだわり



小麦粉

北海道産希少小麦を挽いたオリジナルブレンドを使用。異なる特徴を持つ小麦粉を何度も配合割合を変え、独自の黄金比率へとたどり着きました。



ミルク

24時間365日の自然放牧「山地酪農」で育つ牛から搾った、こだわりのミルクを使用。生命力あふれる大地からの贈り物です。



バター

通常のバターよりも、豊かな風味、濃厚な味わいの発酵バター。さらに100%国産にこだわることで、ミルクと小麦粉の魅力を最大限に引き立てます。



銀座の  
食パン  
GINZA'S BREAD



もっちり  
濃厚

銀座の食パン〜香〜

1本(2斤) ¥926(税込1,000円)

岩手県『なかほら牧場』の自然放牧牛の牛乳と国産希少小麦を使用した、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



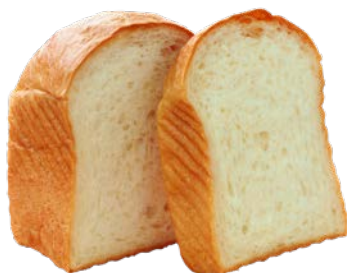
トーストに  
オススメ

山型の食パン

1本(2斤) ¥834(税込900円)

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



マスカルポーネと  
はちみつ

1本(1斤)  
¥834(税込900円)

特定原材料 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。



3種のレーズン

1本(1斤)  
¥926(税込1,000円)

特定原材料 小麦 乳

ふっくら生地<sup>1</sup>に3種のこだわりレーズンを練りこみました。個性の違うレーズンたちが噛むたびに美味しさを変化させます。トーストもオススメ!

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

尾山0620