

天

105mm

こだわり

一、素材の味を生かし、ジャムなど何もつけなくても最高においしい食パンを。パン職人が生み出しました。

二、お客様が毎日の食卓を楽しめるように豊富なフレーバーを揃えています。

三、アレルギーの方にも安心して食べていただく為に、たまごは使用しておりません。

四、一期一会オリジナルブレンドの小麦粉を使用し、パンの甘味を最大限に引き出しました。

五、究極に耳までやわらかい食パンの為、パンの側面にしわが入っています。

原材料

小麦粉・乳等を主要原料とする食品
砂糖・マーガリン・バター
ハチミツ・食塩・パン酵母等



おいしいパンの食べかた

耳まで柔らかいので包丁で切れません。
まずはそのままちぎってお召し上がりください。

当店の食パンは素材ひとつひとつこだわり、発酵の過程を通常よりじっくり丁寧に仕上げたことで、トーストせずおいしくいただけます。

1日目・2日目は、ぜひ何もつけずに生でお召し上がりください

翌日以降は本来の甘味や風味が引き立ち当日とはまた違った味わいをお楽しみいただけます。
3日以降はトーストがおすすめです。



※ご購入より3日以上置く場合は冷凍保存をお勧めいたします。
※直射日光・高温多湿をさけて保存してください。
※常温(20～25℃)での保存は製造日より3日間とさせていただきます。
※ビニール袋内に水滴(パンの水蒸気)が付いている場合はふき取ってから口をしぼり保存してください。

地