



### こだわりポイントその①

富士山溶岩窯でふっくらと焼き上げた、しっとり・もちもち食感の生食パン。溶岩窯の炉内は1140年前の溶岩石でできており、水分量が普通のオーブンに比べ多く、パンの美味しさにつながっています。

### こだわりポイントその②

1つ1つこだわりの材料を使用（卵は使用しておりません）

### こだわりポイントその③

風味・食感が損なわれないよう、当店ではスライスせずに販売しております。

1本(1斤)

**380 円**(税込)

#### 原材料

小麦粉・バター・マーガリン・食塩・パン酵母・三温糖・生クリーム・はちみつ



## 富士山溶岩窯

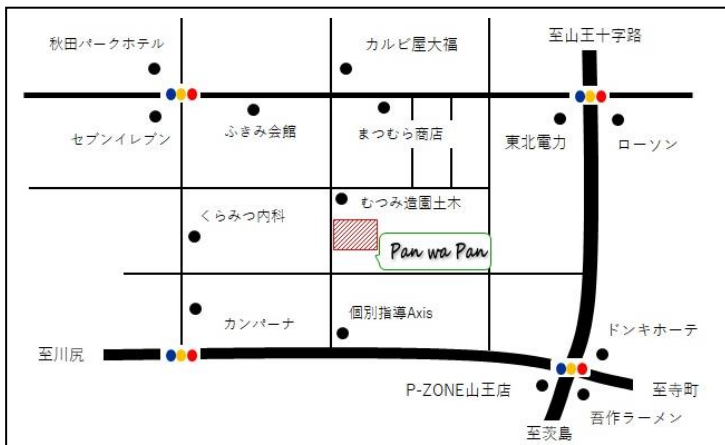
# 焼きたて生食パン

## 5/8(水)11時オープン

営業時間：午前11時00分～午後4時00分  
(但し、売り切れ次第終了)

定休日：第1・3・5土曜、日曜、祝祭日

- 直射日光、高温多湿をさけて常温(20℃～25℃)で保存してください。
- 製造日より3日以内にお召し上がりください。
- 日以上の保存は冷凍し、早めにお召し上がりください。



パンはパン  
食パン専門店 *Pan wa Pan*

お問い合わせ先

社会福祉法人 いちようかい 一羊会 ゆめ 夢・きわめじゅくあした 究塾明日葉

〒010-0951 秋田市山王5丁目13-33

TEL 018-853-9851 FAX 018-853-9852

ご予約はお電話かFAXで承ります。