



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。

富士山溶岩窯

焼きたて生食パン

営業時間：午前11時00分～午後5時30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。
- 4日以上の上の保存は冷凍し、早めにお召し上がりください。

1本(1斤)

390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



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・究 きわめ 塾 じゅく 明日葉 あしたば

〒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。