

OPEN

富士山溶岩窯でしっとり焼き上げる食パン専門店



①「富士山溶岩窯 焼きたて生食パン」1斤・380円(税込)。②水分量を保ち、しっとりとした質感の生地。③秋田では珍しい「富士山溶岩窯」は、6段の大型リールオープン(回転式窯)。短時間で一度に30斤ほど焼き上げることができる。

5月8日、秋田市山王に食パン専門店がオープン。同店は、社会福祉法人である一羊会が運営。店内の大窓越しに、テンポの良いパン製造の様子が伺える。

富士山溶岩窯で焼き上げる自家製の食パンは、三温糖や生クリーム、ハチミツなどを配合し、ほんのりとやさしい甘さを感じられる。パンを焼き上げる「富士山溶岩窯」の炉内は、壁面や天板が富士山溶岩石でできているため、水分量を保ったまま、しっとりとした焼き上がりに。購入は予約優先。10斤以上の購入で、近隣へ焼きたてを配達可。気軽に問い合わせを。



秋田市山王5-13-33
☎ 018-853-9851
🕒 11:00~16:00
※予約優先。売り切れ次第終了
🗓 第1・第3・第5土曜、日曜・祝日
📦 8台

mari mari 6月28日号

アップル7月号



▲風味が損なわれないよう、スライスせず1斤丸ごとの状態でのみ販売

5月 OPEN Pan wa Pan

パンはパン

社会福祉法人一羊会「夢・究塾明日葉」が運営する生食パンの専門店。富士山溶岩釜で、短時間で一気に焼き上げたパンは水分が飛ばず、しっとりもちもちとした食感。材料に三温糖、生クリーム、はちみつを使い、ほんのり優しい甘みが、かむほどに広がる。1斤380円で、1日に200斤を製造。予約優先で、昼前に売り切れることもある人気ぶり。



秋田市山王5-13-33
tel.018-853-9851
fax.018-853-9852
※予約は電話かFAXで受け付け
11:00~16:00 ※なくなり次第終了
第1・3・5土曜日、日曜日、祝日定休

食パン専門店 Pan wa Pan

生食パン専門店が山王に!



社会福祉法人・一羊会が運営するこちらでは、富士山溶岩窯で焼き上げる、しっとり＆もちもち食感が特徴の生食パンを販売!卵は使わず、三温糖や生クリーム、はちみつ等、材料にもこだわっているよ。価格は1斤380円で、予約優先。10斤以上の購入で、近隣なら焼きたてを配達してくれるよ!



Add・秋田市山王 5-13-33 / Phone・018-853-9851 / Time・AM11:00~PM4:00 / Close・日曜・祝日、第1・3・5土曜日