



昔ながらの製法を活かして手作りしているパンは、素材の味が引き立つ、優しい味わい

## 自家製酵母と県産素材を使った優しい味わい 土日祝にはお買い得なパンが登場



製造するパンのラインナップは実に約90種類。その中から日々様々なパンが店頭に並び、通販での購入も可能

2004年にオープンした、自家製酵母で作るパンが自慢の同店。酵母菌や乳酸菌を豊富に含むルヴァン種を、厳選した小麦粉や発酵バターで作る生地に添加することで、パンに深みや風味を増している。店頭には食事パンや惣菜パン、菓子パンなど様々な種類が並び、さらに土日祝にはメロンパンやバゲットなどお得価格になるパンがあり、こちらも見逃せない。

**特典** 特典・スタンプラリーの対応は11月6日(月)まで ※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

**パンご購入の方にコーヒー(夏ice/冬hot)サービス**

※特典は本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可



☎ 0195-62-6705  
 住 岩手県岩手町大字五日市  
 11-134-9  
 営 8:00~19:00  
 休 水曜  
 P 6台



入口の扉にはパン型が可愛いopenの吊り看板が