

■折りパンフレット:A6仕上り二つ折り_縦(紙のサイズ 148×210mm 仕上がりサイズ 105×148mm)

天

105mm

こだわり

一、たまごは使用していません。

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

三、パン職人が一生に一度は食べて欲しいという程のやみつきになる高級食パンを生み出しました。是非、他の食パンと食べ比べてください。

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

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4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ばり保存してください。

地

再入稿にならないためのポイントはこちら