

ケーキ屋さん
作った食パン

7月1日

販売スタート

数量限定

高級生クリーム

食パン



シェフのこだわり

生クリームを使用した、パンの耳まで
おいしい甘みのある柔らかいパンにな
っております。

こだわり素材

- ① 小麦粉 耳まで薄く仕上げふんわり
としなやかな食感を生み出す小麦粉
- ② 生クリーム 九州産のフレッシュで
口当たりの良い生クリーム
- ③ きび砂糖 自然な風味を活かしたま
ろやかな甘さの砂糖
- ④ 沖縄の塩 平釜でじっくりと煮詰め
たミネラル豊富な塩
- ⑤ バター 北海道のフレッシュな生乳か
ら作ったコクとまろやかな風味のバター



Yume no ki

ケーキ屋さんで作ったこだわり食パン

高級生クリーム

美味しい食べ方

お買い上げ当日～翌日まで

トーストせずそのままお召し上がりいただくのがオススメです。

お買い上げ翌々日以降

パンナイフを使用し、少し厚めの25～30mmの厚さにスライスし、香ばしくトーストしてください。フレンチトーストもお勧めです。



【冷凍の仕方】

1枚ずつラップで密着放送し、冷凍保存用袋(-18℃以下の耐寒性のあるもの)に入れ、脱気して冷凍してください。

お召し上がりの際は、予熱したオーブントースターに凍ったままの食パンを入れ、表面が少し小麦色になるまで焼いてください。

成分表示

小麦粉、生クリーム、砂糖、
キビ砂糖、加糖練乳、
ヨーグルト、蜂蜜、バター、
イースト、塩



当店の食パンは原材料の一部に、蜂蜜を使用しています。高温で長時間焼いてありますが、ご心配な方は一切未満のお子様会はお控えください。