NOUVELLES DE L'ATELIRE

ぱん工房からのお便り

file no. 01

生産者に会いに、北海道上富良野町まで。国産小麦の「はるゆたか」は虫がつきやすく、育てにくいけれど、日本人が感じる、もっちりおいしいパンを作るのにはピッタリ。果物から作る自家製天然酵母やその他の素材にもこだわっているのは、パンは毎日食べる、ご飯のようなものだから。当たり前のことながら、私たちの体は食べてきたものでできている。だから保存料や防腐剤などの添加物や、由来の分からない素材は使わない。お母さんが安心して、子どもに与えることのできるパンがいい。

info 店の2階には太陽光がたっぷり入るレンタルスペースも。
定期開催のパン教室なども好評。詳しくはホームページにて。

天然酵母・国産小麦　やさしいぱんとおやつナチュール

静岡市葵区北安東3-22-1　TEL:054-246-7600
10:30〜17:00　日曜・月曜定休　🅿あり　http://nature-bread.com