

●パンとコーヒーの店BLOOM(ブルーム)

○深川で人気のパン屋さん。

白神こだま酵母と自家製酵母を使い分け、道産小麦おいしさを引き出したパンを焼く。ハード系も少し軟らかなため、硬めが好きな人には物足りなく感じるかも知れないが、小麦のおいしさが引き出された味わい深さがこのパンの魅力。

○パンそのもののおいしさが味わえる“バタール(280円)”。

道産小麦の“はるゆたか”に帯広産小麦“ラ・リュンヌ”をブレンドし自家製酵母で醗酵。噛むほどに小麦のおいしさが喉の奥まで広がり、香ばしさという“幸せ”に心が包まれる。

○お薦めは“ブルーベリーとクリームチーズ(260円)”。

全粒粉を自家製酵母で醗酵させたふくよかなおいしさのパン。

ドライブルーベリーのほどよい甘さと酸味、道産クリームチーズのコクが味に賑わいを。

○エスプレッソマシーンで入れ立ての“カフェラテ(350円)”も優しい味。

ドリンク(ホット・アイス)は、パン購入1個に付き40円引き。

パンとコーヒーの店

BLOOM(ブルーム)

深川市2条6番29・TEL(0164)37-1623

【時間】10:00~18:00

※テイクアウト※パン・焼き菓子は無くなり次第終了

※コーヒーは閉店まで

【定休日】火曜日、第2・第4月曜日●P有

○日曜日、墓参りと釣りで紋別へ行く予定

○次回は旭川の料理屋さん

