

## ●天然酵母パン 月のうさぎ

○鷹栖町の奥、白い田園風景の真ん中。

道産小麦100%をホシノ天然酵母で発酵させた軟らかなパン。

クリームやあんなどの具材のほとんどが手作りで

ミネラルを含む洗双糖(せんそうとう)など健康的な素材への意識も高い

○筆者一押しは“クリームパン(140円)”

生地の中に、生クリームでコクを加えたカスタードクリームがたっぷり格別な美味しさ。

○オーナーお薦めは“黒コショウパン(250円※金曜日限定)”

スライスしハムやチーズをはさみ、オーブンで焼いて食べると格別においしい。

○12月を迎え登場したのが“シュトーレン(700円)”

生地の硬さが特徴だが、同店のそれは子どもでも食べられる軟らかで、

生地に練り込まれたレーズンやドライフルーツもジューシー。

## 天然酵母パン 月のうさぎ

上川郡鷹栖町15線19号・TEL(0166)87-4882

【時間】水～金曜日／8:30～11:30・13:00～16:00

(土曜日は通し営業)

【定休日】日・月・火曜日●P有り



○年末のカラオケ大会に誘われてます



○次回はご飯と混ぜるとうまいそば茶

