

## ●愛家(あいや)ベーカリー

- 道産小麦を中心に数種類の小麦をパンの種類に合わせて使い分け、生イーストで発酵させた子どもやお年寄りでも食べやすい軟らかなパンを焼く。
- お薦めはフランスカカオバリー社のチョココーティングの“デニッシュショコラ”(172円)。チョコレートは甘さが控えめな上、苦みもまろやかで、上質な素材の風味が魅力的。道産ミルクやバター、卵を使ったサクサクのデニッシュ生地も噛むほどに味わい深い。
- カカオバリー社のチョコレートをトッピングに使ったクロワッサン“愛ショコラ”(150円) アルミニウムフリーのベーキングパウダー(膨張剤)を使った“メロンパン”(90円)
- 最近人気上昇中なのがトマトソースベースの“ペッパーオニオンピザ”(160円)。小ぶりだがオニオンスライスやチーズがトッピングされ、温めるとチーズがとろけ絶品。
- 季節限定メニューとして“シュトーレン”(900円・ハーフ450円)も登場。

## 愛家(あいや)ベーカリー

旭川市宮下18丁目TEL(0166)56-1477

【時間】平日・7:30~20:00

土・日・祝8:00~20:00※売り切れ終了

【定休日】水曜日、第2・第4木曜日

●イートインコーナー有●禁煙●P有

○明日は誕生日で〜〜す

○次回は天然酵母の蒸しパンのハンバーガー

