

●自家製酵母パンまめや

○天然酵母は自家製。

高砂酒造の酒粕培養と、レーズンに自家製ヨーグルトを加え培養した2種類。
天然酵母って聞くと硬いイメージがあるが、パンは軟らかい。
しかも買いやすいようにと、サイズは小さめで価格もほぼ100円台。

○お薦めは酒粕酵母パンの“黒糖くるみ”(110円)。

深みのある黒糖の甘さの奥から甘酒のような酒粕の風味がほんのり。
生地の中にたっぷり練り込まれたクルミの香ばしさも、味に深みを与える。
まめやでパンを買うなら、酒粕酵母パンは外せません。

○レーズン酵母パンでお薦めは、女性の握り拳より一回り小さい“チーズ”(100円)。

クッキー生地がサクサクの“メロンパン”(120円)
自家製カスタードクリームが絶品の“くりーむぱん”(130円)
海塩が締めまりを与える大人な味わい“フォカッチャ”(100円～)など

自家製酵母パンまめや

東川町東町2丁目15-17・TEL 080-6075-8088

【時間】9:00～17:00※売り切れ次第終了

【定休日】日曜日・月曜日、祝日

●P有

○窓辺で菜園用の苗の準備が始まりました。

○次回は鳥料理専門店の鍋

