

●天然酵母焼きたてパン麦の香り

- ホシノ天然酵母を使い、軟らかで口当たりの良いパンを焼くパン工房。
豊岡の住宅街から、動物園通りのクラフト館に移転営業。
- 「全粒粉のパンが特においしくなりました」と藤沢オーナーお薦めは
全粒粉(道産)と道産小麦粉を同量使い焼き上げた“全粒粉食パン”(480円)。
生地気泡が小さく均等で、しっとりとした口当たりも美味。
全粒粉独特のクセがほとんどなく、後味に自然な甘さが広がる。
比布産卵かっぱの健卵、着色料や香料無添加、
低トランス脂肪酸マーガリン「ソシエル」使用と材料にもこだわりが深い。
- 同じ材料で焼き上げた“全粒粉コッペパン”(180円)は筆者のお薦め。
自然な甘さが強く、同じ材料とは思えないほど味わい深く、子どもにもお薦め。
- その他のパンは、クッキー生地がおいしい“メロンパン”(190円)や、
甘さが程よい“つぶあんパン”(140円)、“甘納豆”(大240円・小140円)など。

天然酵母焼きたてパン麦の香り

旭川市豊岡13条5丁目4-4クラフト館内

TEL (0166) 56-9605

【時間】10:30~17:00

【定休日】火曜日

●P有

- ミシュランガイドにkutta掲載店が15軒載りました。
昨日のHBC今日ドキでビブグルマンで掲載された
煮干しラーメンのよつ葉が大変なことになっています。
- 次回は養豚場のコンフィ。

