



ぱん工房

もりのかおり

こだわり

国産で、添加物や遺伝子組み換え作物は使わずに、材料ひとつひとつにこだわって、こころとからだにやさしいぱんを、ていねいに焼いています。

できる限り、佐久穂町産(もしくは近隣)の食材を使います。生産者さんがこころをこめて作ってくださった食材がぱんになったら笑顔の橋渡しができるかな・・・。地産地消で佐久穂町の元気と、環境のことも考え、少しでも地球を守るお手伝いのできたらいいな・・・と思いながら・・・。今日もぱんを焼いています。

もりぱんいろいろ

菓子ぱん・惣菜ぱん・食べんのほかに
ご希望で

- * お見舞いぱん
 - * ありがとうぱん
 - * おめでとうぱん
- など焼いています。



材料

- * 小麦粉・・・北海道産 春よ恋
- * 砂糖・・・沖縄産 素精糖
- * 塩・・・沖縄産 真塩
- * マーガリン・遺伝子組み換え対策済み
- * ショートニング・・・有機パーム油

ほか

材料はすべて
厳選しています



ごあいさつ

2013年11月1日

自宅で小さな小さなぱん工房をはじめました。

お料理・お菓子・ぱん・・・作ることが大好きです。

ぱんは ・佐久穂町まちな駅 0267-86-5350

(火曜定休 9時～17時)

町民キッチン ヒロツシーナ
0267-86-2465
(日・月定休 11時半～)

で販売しています

*自宅での販売はしていません

販売責任者 森 かおり

JHBS 講師・調理師



〒384-0701

長野県南佐久郡佐久穂町大字畑 3400-47

T/F 0267-88-4250

携帯：090-3249-3811

Email：angel20100306@docomo.ne.jp

公式フェイスブック

www.facebook.com/mori.kaori



ふわふわ。