





 “味はないけど、味いありよ♪”

味いパンを焼成していくうちに、和農小農家培養自然酵母がベースの、しっとりとした応えと小麦の原味豊かなパン、ごはんのように食べても飽きない食料なパン、そして何より体臭味しい「日本のパン」が生まれました。

和農工房「ぼー」のパンは、酵母の培養に約1週間、土地の仕込み〜焼き上がりまで丸1日かけ、やく一つのパンになります。谷風湯か物は一切しておりません。素材の持ち味を生かした、体臭味い食料ばかりです。毎日食べる食べものは、の体をつくる とても大切なもの。からを皆さんに安心してお返し上がりいただけよう、日々精進してまいります。

酵母の培養に和農小農家の食料（小麦を丸ごと使ったもの）を1%使用している為、「和農工房「ぼー」のパンには1%のパンは ございません。ご了承くださいませ。

◆ 次で◆使用材料◆ 各製法のくみ ◆

★ 各工場の原材料は、自然の恵みと生産者の方々の思いが詰まった大気食卓な食料ばかりです。

◆ 酵母	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ 小麦	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ その他の穀類	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ 塩	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ 卵	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ 豆類	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ 野菜	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ ドライフルーツパウダー	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）
◆ その他の材料	和農小農家培養自然酵母（丸ごと使ったもの）

