





美味しいパンを追求していくうちに、国産・小糸栽培場自然酵母がベースの、しっかりとした歯応えと小糸の風味豊かなパン、ごはんのように食べても飽きない素朴なパン、そして何より体臭いらしい「日本のパン」が生まれました。

東工房・ぱーとのパンは、酵母の培養に約1週間、生地の仕込み～焼成まで丸一日かけ、やく一つのパンになります。合風添加物は一切しておりません。素材の本音味を生かした、新しい商品ばかりです。毎日食べる食べものは、の体をつくる とても大切なものです。
からを皆さんに届けてお召し上がりいただきう、日々精進してまいります。

◆ ◆ ◆ 使用材料 ◆ ◆ ◆

★ 当工房の原材料は、自然の恵みと生産者の方々の想いが詰まっています 大穀農業生産組合
◆ 麦粉 国産無農薬全粒粉と有機レーズンから絞じた、旨味研磨白粉 栽培者・農業生産組合(東から北に亘る)、自家製酵母ライ麦粉
◆ 小麦粉 国産無農薬小麦(青森・秋田・福島)、国産無農薬石臼挽き全粒粉(黒米)
◆ その他のお粉 国産無農薬うす白粉・有機うす白粉・国産無農薬玄米粉
◆ せ込み水 天然水(底水)、豚汁後湯沸水(豚汁の下ごしらには脂肪性物質も含まず) 豚汁水(底水)、豚汁の下ごしらには脂肪性物質も含まず 心ゆき様で水をこねて使用
◆ 糖類 ノーブルシロップ・砂糖・蜜・蜂蜜・蜂蜜などですが、 少々砂糖の代用(キシリトール)、ハニーピューレ等がございます
◆ 油脂類 国産正洋法酵母第一酵母(アサヒ・新潟)、(ターオリーブ油)
◆ 塩 自然塩(伊豆大塩・鹿の骨塩)(井筒屋・夏国屋の塩)
◆ 鹿(けい) (けい)は(使用) 平野の有機鹿(鹿きの子)と一緒に育んでいます
◆ 葉酸 国産無農薬小豆、国産無農薬豆など(北海道産)
◆ 豆類 国産無農薬豆
◆ ドライフルーツ・ナッツ類 有機レーズン・有機カルシントキダク・クランベリー・有機干し桃・有機干しもも・有機アーモンド etc
◆ その他の材料 国産無農薬の有機粉・無添加調味料・国産胡麻・有機乾燥豆類 ココナッツ・種子等(ココナッツ・ナツメラムネ・国産無農薬 梅等)

※当の場合は熟成期の生地粉(小麦を丸ごと挽いたもの)を
1%使用している為、「東工房・ぱーとの」のパンには
パンにはございません。ご了承くださいませ。

