

お客様へのお知らせ

パンの製法が変わります

平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。
飲食業界においては、厳しい状況が続きますが、品質・価格をさらに
見直しながら、今まで以上のご提案ができるよう尽力してまいります。

その第一弾として、以下のパンの製法を変更いたします。

新製法の魅力をご紹介します。

2021年3月1日～

からだと心にいいパンを目指し、

“保存料・イーストフード不使用に”

従来の中種製法→乳酸菌の種に変えることで実現しました。

品質が
さらに**向上!**



定番の食パン
ベストブレッド
(角食パン)

長350×幅111×高135

サンドイッチにぴったりの
しっとりやわらかい食パン。
合わせる具材の味が引き立ち
バランスよくまとまります。



定番の食パン
イギリス食パン
(山食パン)

長350×幅111×高170

独自の技術で焼き上げる
ミミまでやわらかい食パン。
トーストしたときのきめ細かい
サクサク感は他ではありません。



特選パン 人気
黒糖食パン

長350×幅111×高135

黒糖の風味豊かなほんのり甘い食パン。
ベストブレッドと合わせて白黒サンドに。



女性に人気
五穀食パン

長350×幅111×高170

大豆・ひまわりの種・オートミール
ライ麦・亜麻仁入りのパン。



西尾抹茶食パン

長320×幅90×高90

抹茶を練りこんだ食パン。
少し贅沢な小倉トーストに。



胚芽角食パン

長350×幅111×高135

小麦胚芽を練りこんだ、健康的で
香ばしい食パン。



黒ごま食パン

長350×幅111×高135

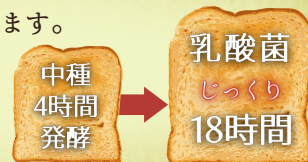
黒ごまたっぷりで歯ごたえの楽しい
食パン。
野菜やチーズと相性抜群。

魅力
その1

乳酸菌の力で、
ソフトでくちどけの良い食感に仕上げ、パンの老化を抑えています。

魅力
その2

乳酸菌を使ってじっくり時間をかけて生地を仕込み、
中種製法に負けない旨みを引き出しています。



株式会社 永楽堂

〒467-0853

名古屋市瑞穂区内浜町20番1号

☎ 052-824-1671

FAX 052-824-6787