

クランメロンの果汁を使用した 今、大人気の**高級食パン**店が開店

夜にパオーン

高級食パン専門店



食パンブームの仕掛け人。 ベーカリープロデューサー**岸本拓也**氏が手掛ける**専門店**

高級食パン専門店「夜にパオーン」がグランドオープン
地元で人気の和洋菓子店「たこまん袋井本店」のパン屋「たこパン」をリニューアルし、
特産の最高級クランメロンの果汁をたっぷり使用した食パンが人気を集めています。

くちどけの夢

(プレーン)
2斤 / 800円(税別)

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、クランメロン

材料一つ一つにこだわり、厳選され独自の製粉方法できめ細やかに仕上げた小麦粉、
蜂蜜は長栄養蜂場、国産の北海道バター、生クリーム、ミルクは富士山頂産高品質、
メロンは従来クランメロンを使用。

バターの豊富な香りとココが口いっぱいになり、さらにクランメロンの果汁や蜂蜜などの異なる甘みを重ね合わせることで、飽きの来ない弾力のあるココと甘みを醸し出しています。



夜空のぶどう

(レーズン)
2斤 / 980円(税別)

口どけが良く、甘みのある生地にオーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズンを練りこみました。割った瞬間、キラキラとサンマスカットレーズンが舞きまわります。独り占めしたくなるような、美味しさが口の中に広がります。

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、乳製品、クランメロン



こだわりの素材

小麦粉

製粉の製法にこだわり、耳までやわらかなふわふわ食感とキメこまかな生地を実現させました

生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュクリーム

国産バター

食パンにココと風味をプラスしてくれる国産バター

クランメロン

果物の王様といわれるマスクメロンの、そのなかでも最高の名を冠せられているクランメロンを贅沢に生地に練りこみ甘みをプラス

夜にパオーン

検索