

おかげさまで2007年より
15年!ありがとうございます

第3回ベーカリージャパンカップで東日本一になった
クリームパンが「SARAH JAPAN
MENU AWARD 2019」で星2つを
受賞しました。



おうどう
ぱん工房桜道

ショートニングを一切使わ
ず、健康的な米油を使い、
酒種を二晩低温熟成させる
独自製法はそのままに、
さらに新しく、「こんぶ水」
を仕込みに使う事で
味わいを深めるとともに、
「塩と砂糖を10%減らす」
事が出来ました。

営業時間 10:00~18:30

定休日 毎週水曜日
(年末年始・GW・お盆はお休み)

米油とは

米油とは、米ぬかから抽出される油で
抗酸化作用を有する成分を多く含み、
加熱による酸化に強い油です。
スーパービタミンEと呼ばれる
トコトリエノールやコレステロールを
下げるγオリザノールを含みます。

しょうが入り食パン

桜道の食パンには「しょうが」を
練り込んでいます
辛さや強いクセはありません
漢方薬にもよく調合されるしょうが
は、体を温めて血行を促進し、免疫
力を高める効果があります

自家製の贅沢な カスタードクリーム

パティシエの先生からご指導頂いた
カスタードクリームは、
バニラビーンズを入れた
贅沢で口あたりなめらかな
桜道の自信作です

バターロールや惣菜パンに入っている
つぶつぶは、ミネラルや食物繊維が豊富な
小麦粉の全粒粉です

2つの種を使った フランスパン

自家製酵母と、国産小麦と水で一晩熟成さ
せた種を2種類ブレンドしています
日本人の食卓に合うよう、一般的なサイ
ズの半分の生地で作っていますが、レシ
ビ的には本格的・伝統的なフランスパン
です

こんぶ水使用しています

ベーカリージャパンカップで高く評価
された米油使用の菓子パン生地を、
更においしく体にやさしくするため、
一晩こんぶをひたした水を生地練り
込みました。味わいを深めるとともに
塩と砂糖を10%減らす事に成功しま
した

3日かけて作る 酒種を使った菓子パン生地

桜道の菓子パン生地は、国産小麦と酒種を混ぜた
特製の種作りから始まり、さらに自家製酵母を
加えて捏ねあげ、合計3日間低温で熟成する事で
みど香りを引き出しています
フトなパンにこだわった桜道の自信作の菓子パン
は、あんぱん、クリームパン等に使っています

毎日継いでる自家製酵母

ライ麦からおこした酵母を
お店で毎日継いでいます
温度・発酵時間・攪拌をきちんと
専用の機器で管理していますので
安定したパンをご提供出来ます

桜道の当たり前

- ・イーストフードは使用していません
- ・塩は海水から作られる天日塩を使用
- ・水はもちろん浄水したものです

※詳しくは、携帯でも見られるホームページ
をごらん下さい(裏面にアドレス掲載)