

# 自家製酵母のパン ぱん工房桜道



全てのパンにライ麦からおこした自家製（天然）酵母を入れてます。イーストフードを使わず、ひとつひとつ小麦粉から手作りで焼き上げています。自家製酵母のお店ですが、ハード系だけでなく、日本に昔からあるソフトなパンにこだわりました。

お子様からご年配の方まで、幅広くお楽しみいただけます。

ご来店心よりお待ちしております。

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)  
※2010年より変更しました



## 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旨みと香りを引き出しています。ソ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。

夫婦でやっている小さなお店です。作る数に限りがございますので、売り切れ等御了承下さいませ。

## 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。

## クロワッサン・デニッシュ

焦がしバターを練り込んだ生地は、焼き上げるとバターの風味がより一層増します。お店で丁寧に折り込んでいます。

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。

## しょうがが入り食パン

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。

メロンパンの皮だってもちろん手作り！  
香料・着色料は一切使っていません。

## オールスクラッチ

オールスクラッチとは、そのお店で粉から生地を仕込み、成型して焼き上げまでの工程を一貫して行う製法の事です。冷凍生地を仕入れて焼くだけのパン屋さん意外と多いんですよ・・・  
もちろん桜道はオールスクラッチです！

## 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）