

名前の由来

ぱん工房桜道の名前の由来は、表通りが「さくら通り」なので「桜」そして、「お客様のお気に入り」の散歩道の途中にありたい」という思いを込めて「道」の漢字を入れました
読み方を「おうどう」にしたのは、道を「どう」と読みたかったからです
茶道、剣道、書道・・・なんでも道を究めるものの「道」の読み方は「どう」です
「自分も「ぱん道」を究めて行きたい」という思いを込めました



桜道からのお願いです

当日焼きの食パンは12時からの販売となります
それまでは前日焼き分をお出ししています

パンのご予約は、種継ぎの都合で前日(休日含まず)の3時までとなります
自家製酵母は次の日の分を計算して継ぎ、酒種菓子パン生地には3日前に仕込み量が決まってしまうため、追加がかなり難しくなります
納得のいくパンを出し続ける為、どうぞご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します

また、上記の理由から夕方にはパンが少なくなる場合もございます
ご了承くださいませ

- ・店内に手を洗う場所をご用意しており、小さなお子様連れのお母様に喜ばれています
- ・ベビーカーは、店内が混んでいなければ、中まで是非お入れください
- ・ちょっとした手荷物を置くスペースもございます



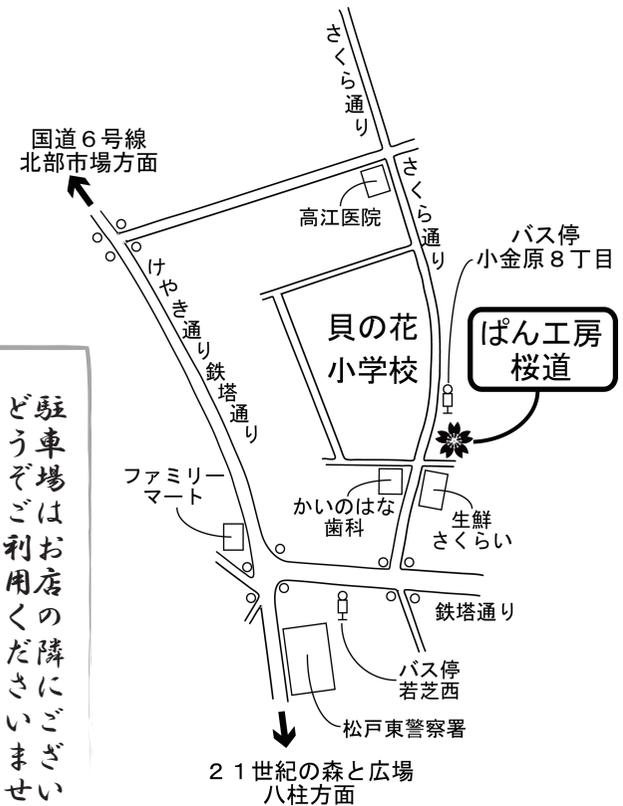
しょうが入り食パン
山型 262円
角食 252円

酒種あんぱん 136円～
自家製クリームパン 157円

おかげさまで、地方紙、専門誌、TVなどで多数ご紹介頂きました
これらの記事・取材の内容に恥じない、素敵なパン屋であり続けられるよう、常に精進してまいります
本当に皆様を支えられて、「今」があります
感謝しています!

【主な掲載記事・取材】

コアラテレビ(松戸・流山・野田市ケーブルテレビ)
「ちょっと寄りたいこんな店」15分番組で紹介
千葉ウォーカー
「実力派!!天然酵母パンの店はまだまだあります!」で紹介
UK!UK! (松戸市地域情報誌)
「発見こんなお店」で紹介
Hello! (松戸市地域情報誌)
「新店情報」で紹介
パンニュース (パン業界専門新聞)
「ひと味違うパン作りのコツ」で1ページ紹介
日本パン・菓子新聞 (パン・菓子業界専門誌)
「今話題の新店舗ベーカリーを紹介」で2ページ紹介
ベーカリー開業マガジン (旭屋出版から出版中)
「評判を高める工夫集」で1ページ紹介
ブランズリー (パン業界専門誌)
「お店拝見」で2ページ紹介



駐車場は、お店の隣にございます

21世紀の森と広場
八柱方面

北小金駅南口 バス停5番乗り場
小金5「貝の花小循環」に乗り
「小金原8丁目」停留所下車すぐ
(小金7「八柱駅行」に乗り
「若芝西」停留所からも近いです)

〒270-0021
千葉県松戸市小金原8-28-20
TEL 047-702-3480
<http://pain-odo.jp>

本チラシの内容は予告無く変更する場合がございます
最新情報や、より詳しい説明は携帯でも見られるホームページをご覧くださいませ

ホームページ
QRコード

