

免疫力を上げる素材・工法

今の時代だからこそ、免疫力を上げる食材が求められています。

ぱん工房桜道は、2007年のオープンから続ける食パンに入れたしょうがを始めとして、ベーカリージャパンカップで高評価を得た米油、食物繊維やミネラルを多く含む全粒粉、海苔のミネラルを多く含む天日干しの海塩。さらにこんぶ水を使って減塩減糖するなど、独自の素材・工法で作っています。



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。

- ・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ございます



米油と酒種あんぱん
自家製クリームパン

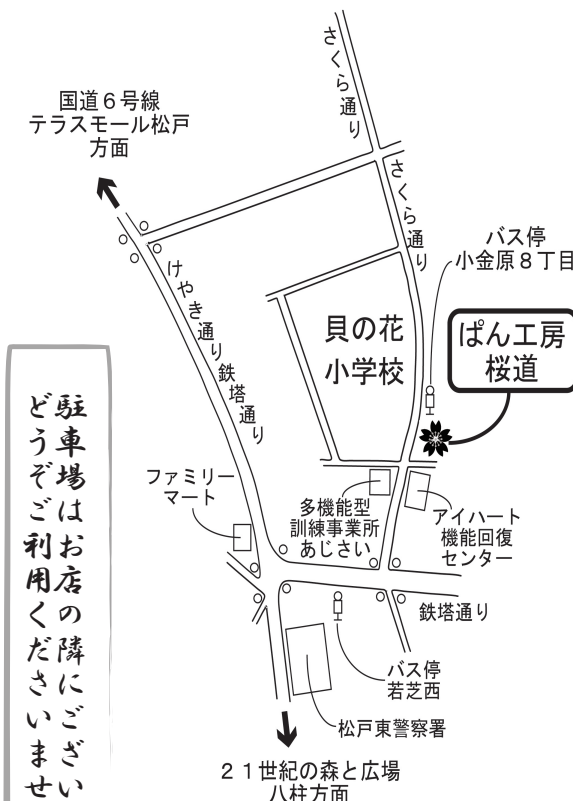


しょうがが入り食パン
山型食パン
角食パン

ぱん工房桜道がベーカリージャパンカップに挑戦する様子を、BSジャパンの「運命の日」という番組でドキュメンタリー放送されました。総集編でも取り上げられ、米油の菓子パン生地販売も紹介されました。

【その他の掲載記事・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
他多数



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

