

スイーツパン

E

三原近郊でとれた旬の果物が主役!

サクサクのデニッシュ生地、きび砂糖を使ったココのあるカスタードクリームと、旬の果物をぜいたくにのせて(ムカイ製パン)

季節の果物の
デニッシュ(各270円)



↑三原産のブラッドオレンジ
←尾道産のイチジク

A

シナモンロール(399円)



シナモン&みかんの優しい香り

世羅産の卵とよつ葉バターを混ぜたふんわり生地に、シナモンシュガーと瀬戸内産のみかん果汁をプラス。約140gとずっしり!(おへそパンショップ)



旬の果物、あんこ、カスタード、チョコレート…
疲れた心を癒してくれるのは、やっぱり甘〜いパン!
コーヒーや紅茶と一緒に、3時のおやつにいかが?

シナモンパン

F

まるで和菓子!?
薄皮生地とあんを堪能

薄めに焼いたモチモチの生地の中に、つぶあんがたっぷり。あんは、甘さ控えて小豆の味をしっかりと感じられるものをセレクト(オリハ食パン店)



あんパン(220円)

G

素材の味を生かした自然の甘み

サツマイモやカボチャなどの野菜、チョコレートを使った甘〜いベーグルはおやつにぴったり。写真は秋限定の安納芋(SMALL and west mouth)

季節のベーグル(250円)



C

丸〜い形と
豊富な味に心躍る♪

筒形のかわいいフォルムと、なめらかな口あたりが特徴。いちご、メープル、宇治抹茶など約30種の味から季節ごとに9種が登場(こばやしのパン)



ラウンドパン いちご(380円)

自家製ブルーベリーデニッシュ(330円)



B

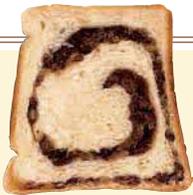
ブルーベリーの甘酸っぱさにキュン♡

ブルーベリーの酸味と、世羅産の卵から作るカスタードクリームの優しい甘み、サクサクのデニッシュ生地が絶妙なハーモニーを奏でる(パン工房efe)

スイーツパン

惣菜パン

パンNEWS



《あん食パン 890円》

和菓子処 大手門
世羅郡世羅町小世良577
☎ 0847-22-5143

老舗和菓子店が作る粒あん入り食パン!
柔らかい食パン生地の中に、自家製の粒あんがたっぷり!厚めに切ってどうぞ。

丹波産黒豆とクリームチーズの平焼き(292円)



黒豆×クリームチーズがベストマッチ

砂糖の入っていないセミハード生地の中に、大粒の丹波産黒豆とクリームチーズをイン。組み合わせの妙を楽しんで(Pin de Pain)

D