



食材のご紹介

まるぱん工房では
こんな材料を使用しています。

パン生地には、より良い材料を選ぶ様に心がけております。
注) 材料は生産状況、その他の理由により入手困難場合があります。以下に掲載いたしました材料とは異なる物を代替で使用することがございますので予めご了承下さい。



小麦粉

01 小麦粉 Wheat flour

- ・北海道産小麦粉(4種類を使い分けている)
- ・カナダ産の最高品質の小麦粉

02 ライ麦粉 Roggen

- ・北海道産ライ麦全粒粉



よつ葉フレッシュバター無塩
北海道の新鮮な牛乳から生まれた、よつ葉ブランドの高級無添加バター。

03 バター Butter



04 種子島産粗糖

RawSugar

サトウキビ 100% の種子島産粗糖です。
粗糖とは、砂糖の一種で、一般的な砂糖を作る時の原料として用いられているものです。

05 太白ごま油

sesame oil

压榨製法でごま油を抽出
圧力だけでぎゅっと搾る、マルホン胡麻油は、余分なものを使わない。雑味のない澄み切った味わい、ごま本来の旨みが生きる、压榨製法。マルホン胡麻油の「おいしさの秘密」です。



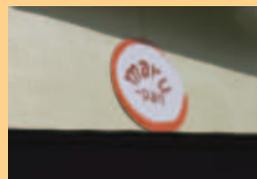
06 浜比嘉塩

Ssalt

満潮時に登んだ海水のみを**100%使用** 沖縄・浜比嘉塩は昔ながらの製塩方法、流下式塩田を利用してつくられた**100%海水塩**です。天候に左右され大量生産が出来ない手作りの塩です。

天然酵母にこだわる理由

イーストは発酵力の良い菌を集めて培養したもので、その培地には燐酸アンモニウムなどの化学物質が使われます。また、パンを短時間で膨らませるので発酵熟成によるアミノ酸形成(旨み)が出来ず、多くは砂糖、卵、粉乳、油脂などを使って味付けをしております。しかし、当店は天然酵母を使用する事により、長い発酵時間の中でアミノ酸を生み出すことが出来るほか、卵、粉乳等を使用しない最小限の材料で小麦粉の味を十分に引き出す事が出来るのです。



■小麦粉の風味を大切にするために天然酵母を100%使用しております。イースト菌を使用した場合より一次発酵の時間を10倍以上必要といたしますので、生地の仕込みは前日に行っております。当日に焼き上がったパンが完売してしまった場合は、閉店となりますので、ご了承の程宜しくお願い申し上げます。

Our tiny Maru-pankobo Bakery
bakes breads with natural yeast.

まるぱん工房は天然酵母でパンを作る
小さなパン屋です。

ACCESS MAP



〒325-0015
栃木県那須塩原市原町6-372
TEL・FAX 0287-63-7006

Home page
maru-pan.net

E-mail
info@maru-pan.net

On-line Shopping site
maru-pan.shop-pro.jp

定休日

毎週日曜日・月曜日

(繁忙期には営業の場合あり。)



OPEN 10:00am
CLOSED 6:00pm

パンが完売時は終了となります。

このチラシは再生紙と一部、大豆油インキを使用しております。

あこ天然培養酵母 &
石割桜の酵母®使用

まるぱん工房



6-372 Hara-Town, Nasushiobara-City, Tochigi,
(TEL&FAX) 0287-63-7006

URI : maru-pan.net / E-mail : info@maru-pan.net

逆浸透膜式浄水システム (R.O. 水) のご紹介

'08/12 より浄水システムを設置し皆様に安全性の高い「水」をご提供しております。

米国で開発された 0.0001 ミクロン (1/1000 万ミリ) という微細な特殊フィルターで水分子だけを透過させ不純物は通さないという性質をもっています。市販の浄水器やアルカリイオン整水器 (還元水)、活水器などでは除去できない水に含まれる硝酸性窒素、トリハロメタン等の発ガン性物質やダイオキシン、環境ホルモン、農薬、重金属等の有害物質、O-157 などの病原性細菌を除去できる世界最高水準の浄水システムです。

Water R.O. 水 (ReverseOsmosis)

- ・大腸菌や原虫、ウイルスなどの細菌類が混入していない水
- ・化学物質、重金属、放射性物質等の毒素 (有害物質) のほとんどを除去
- ・水の性質を変えず、乳酸カルシウムなどの添加物を加えないアルカリ性でも酸性でもない水

お知らせ! 2012.1.23 にスペシャル浄水フィルターを追加し更に除去能力をアップしました。



ベーグル Bagel

石割桜の酵母® 使用
北里大学海洋バイオテクノロジー-釜石研究所 (酵母開発) および旬あこ天然酵母 (製造販売元) は、天然記念物「石割桜」の花弁から分離した酵母を用い、パン用天然酵母を開発しました。

ただし、石割桜の酵母® が季節限定販売商品になりましたので、在庫が終了した場合は、あこ天然培養酵母を使用したベーグルに変更とさせていただきます。

ライ麦 Roggen

トーストで...

ハード系のパンは酸味を強く感じる事がありますが、当店のパンはほとんど感じないと思います。厚めにスライスしトースト後、軽くバターを塗ってお召し上がり頂くと美味しいです。毎週水曜日には必ず焼いておりますので、ぜひお試しください。



Gift

お誕生日、ご結婚、ご入学・卒業、お中元、お歳暮等の贈り物にご好評を頂いております。

Delivery 宅配便

宅配便で翌日配達可能なエリアのみお受け賜り致します。(調理パンは除きます) ただし、宅配業者さまにも万全の注意をお願いしておりますが、配送の途中でキャラクターパン等が転がる可能性がございます。予防策といたしまして、パンを個別に包装しお送り差し上げておりますが、万一、配送事故等で原形を損なった場合、代替品等お客様のご要望にお答えできない事がございます。どうぞご理解願います。また、配送の都合 (悪天候・交通状況) により、お品物が遅れる場合もございますので、あらかじめご了承ください。(宅配には、お品物代金 + 送料 + 梱包料金が必要となります。)



中身には板チョコが入ります。
★毎日、少しだけ焼いてますが事前のご予約をお勧めいたします。

午後12時頃から店頭へ登場いたします。

■くまぱん 1個 250 円で販売中 誕生日 2006.9/30



1枚/¥60 ~

スタンドパック

簡単ギフトセットやちょっとしたお返しに如何でしょうか。便利なチャック付です。



¥2,000

くまぱん SET

あけてびっくり! くまぱんがかわいく並んでますよ。くまぱん好きのお客様には、最高の贈り物ですね! (8個入り)

¥2,200 ~ お祝いぱんオーダー

ちょっとリッチに自分の気に入ったキャラクターをたくさん入れてオーダーできます。銀のオーバル皿にたくさんのキャラクター!最後に透明のシートでラッピングをすれば、みんなの注目度 up!



写真は 2,700 円