

## 全粒粉酵母×ビール酵母



全粒粉酵母の田舎パン

岡山県津山産の小麦を自家製粉。挽き立ての新鮮な全粒粉は香りの良さが格別です。粉の旨みと酵母の酸味をじっくり楽しめる、正統なハード系のパンです。



くるみ

オーガニックのクルミがたっぷり入ったハードパン。じっくりかみしめるほどに、粉の旨みと酵母の酸味、クルミのコクがたまらない！



くるみとレーズン

オーガニックのレーズンとクルミを贅沢に使用。酵母の酸味とレーズンの甘みの絶妙なハーモニー。チーズを添えて、ワインのおつまみにも。



くるみとオレンジピール

自然栽培の柑橘とオーガニックのクルミ、有機砂糖使用のオレンジピールがぎっしり入ったハードなパン。オレンジの爽やかな香りがくるみとよく合います！

## ホワイトサワー×ビール酵母



サンバゲット

酵母の酸味がきいたハードなフランスパン。バターやチーズ、肉や魚介類など、しっかりした味の食材と合わせるのがおススメ。



生姜とピーナッツ

ほんのり甘く煮た香り高い自然栽培生姜とオーガニックのピーナッツがぎっしり入ったパン。軽い酸味の生地によく合います。

## レーズン酵母×ビール酵母



レーズン酵母の田舎パン

軽やかであっさりしたカンパーニュ。そのままでも粉の風味と甘みを十分楽しめますが、薄く切ってジャムを付けたり、具を挟んでサンドイッチにもどうぞ。



バゲット・タルマーリー

軽やかであっさりしたフランスパン。そのままでも粉の風味と甘みを楽しめますが、オリーブオイルやジャムをつけたり、スープに添えたり、野菜、チーズなどを挟んだサンドイッチもおススメ。



タルマーリーの食パン

バターや卵、イーストは使わず、自家製酵母と植物性素材のみの実力で、ここまで柔らかくふんわりした食パンができました！あっさりとし癖がなく、なんにでも合うのでみんな大好きなパン。



黒イチジクとカシューナッツ

やわらかい生地に、オーガニックの干しイチジク（ブラックミッション種）とカシューナッツがたっぷり。一度食べたら虜になる人が多い大人気のパンです。



オレンジブレッド

広島産の自然栽培柑橘のピールを細かく砕き、生地に練りこんでいます。あっさりもちもちの生地に、柑橘の爽やかな香りとオーガニックシュガーの程よい甘さが広がります。



レーズンブレッド

もちもちとした食感ながらも、あっさりとした食べやすい生地に、オーガニックのレーズンがたっぷり。リコッタやクリームチーズを塗って食べると、それはもう幸せ！



クミンシード×ゴダチーズ

インドカレーに使われるクミンシードのスパイシーな香りと、乳化剤不使用のNZ産ナチュラル・ゴダチーズのまろやかなコクが良く合います。軽食にも、ビールのお供にも◎。

## 酒種×ビール酵母



蜂蜜ブレッド

柔らかくてふわふわのパン。山口県周防大島産蜂蜜を贅沢に使用。豊かな蜂蜜の香りと優しい甘み、酒種のコクと風味が相まって、食べたらずまらない美味しさです。



蜂蜜いっぱいパン+カシューナッツ

山口県周防大島産蜂蜜を贅沢に使用し、豊かな蜂蜜の香りがいっぱい！優しい甘さと柔らかな生地に、細かく砕いて練りこんだカシューナッツのミルクのような風味が良く合う。



チーズマフィン

オリーブオイルの入った柔らかい酒種パンの中に、乳化剤不使用のニュージーランド産ナチュラル・ゴダチーズがたっぷり。ひとつでもボリュームたっぷり。

## 酒種

ピタ

酒種の風味とモチモチ食感が日本人の好みのピタ。半分に切って、中のポケットに具を詰めてピタサンドに。どんな食材ともよく合い、飽きない美味しさ。

酒種スコーン

酒種で発酵させたざっくり歯ごたえのあるスコーン。ほんのり蜂蜜の香りに、カシューナッツが良く合います。

## ビール酵母

グリッシーニ

塩とオリーブオイル味のサクサクスナック。ビール酵母で発酵させています。生ハムを巻いて贅沢なおつまみに。子どものおやつにもどうぞ。

## 原材料

酵母	商品名	原材料
全粒粉酵母× ビール酵母	全粒粉酵母の田舎パン	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、レーズン酵母、ビール酵母、食塩(モンゴル産)、全粒粉酵母
	くるみとオレンジピール	小麦粉(九州産)、柑橘ピール(広島県産)、全粒粉(岡山県産)、レーズン酵母、ビール酵母、有機くるみ、食塩(モンゴル産)、全粒粉酵母、有機モルト
	くるみとレーズン	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、レーズン酵母、ビール酵母、有機レーズン、有機くるみ、食塩(モンゴル産)、全粒粉酵母、有機モルト
	くるみ	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、レーズン酵母、ビール酵母、有機くるみ、食塩(モンゴル産)、全粒粉酵母、有機モルト
ビール酵母× ホワイト	サンバゲット	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、自家製ビール酵母、自家製小麦酵母、食塩(モンゴル産)
	生姜とピーナッツ	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、有機ピーナッツ、有機生姜(高知県産)、有機砂糖、自家製ビール酵母、自家製小麦酵母、食塩(モンゴル産)
レーズン酵母× ビール酵母	レーズン酵母の田舎パン	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、レーズン酵母、ビール酵母、食塩(モンゴル産)、有機モルト
	バゲット・タルマーリー	小麦粉(70%岡山産、30%九州産)、レーズン酵母、ビール酵母、食塩(モンゴル産)、有機モルト(アメリカ産)
	タルマーリーの食パン	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、自家製ビール酵母、自家製レーズン酵母、食塩(モンゴル産)、有機モルト
	黒イチジクとカシューナッツ	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、有機イチジク、有機カシューナッツ、レーズン酵母、ビール酵母、食塩(モンゴル産)、有機モルト
	オレンジブレッド	小麦粉(九州産)、柑橘ピール(広島県産)、全粒粉(岡山県産)、自家製ビール酵母、自家製レーズン酵母、食塩(モンゴル産)、有機モルト
	レーズンブレッド	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、有機レーズン、レーズン酵母、ビール酵母、食塩(モンゴル産)、有機モルト
	クミンシード×ゴータチーズ	小麦粉(九州産)、全粒粉(岡山県産)、自家製レーズン酵母、自家製ビール酵母、ゴータチーズ(NZ産)、有機クミンシード、食塩(モンゴル産)、有機モルト
酒種× ビール酵母	蜂蜜ブレッド	小麦粉(九州産)、酒種、ビール酵母、蜂蜜(山口県産)、菜種油、食塩(モンゴル産)
	蜂蜜いっぱいパン+カシューナッツ	小麦粉(九州産)、酒種、ビール酵母、蜂蜜(山口県産)、有機カシューナッツ、菜種油、食塩(モンゴル産)
	チーズマフィン	小麦粉(九州産)、ゴータチーズ(NZ産)、酒種、全粒粉(岡山県産)、有機オリーブオイル(スペイン産)、ビール酵母、食塩(モンゴル産)
酒種	ピタ	小麦粉(岡山県産)、酒種、全粒粉(岡山県産)、食塩(モンゴル産)
	酒種スコーン	小麦粉(岡山産)、酒種、菜種油、蜂蜜(山口県産)、有機カシューナッツ、食塩(モンゴル産)
ビール酵母	グリッシーニ	小麦粉(岡山産)、自家製ビール酵母、全粒粉(岡山産)、有機オリーブオイル(スペイン産)、食塩(モンゴル産)

## お召し上がり方・保存方法

### お召し上がり方

大きいパンは、薄く切ってご賞味ください。軽く霧を吹いてオーブントースターで温めると、一層おいしくなります。蒸して温めても、もちもちしてまた美味です。

### 保存方法

冷暗所で保存し、なるべく早くお召し上がりください。自家製天然酵母のパンは、焼き上がり後も徐々に熟成し、数日間味わいの変化を楽しめます。消費期限内(常温で3-4日)で食べきれない分は、冷凍保存すると、約1ヶ月はおいしく召し上がれます。

<冷凍保存の仕方>

食べやすくスライスし、空気に触れないよう密封袋に入れて冷凍。食べる時はそのままか、軽く解凍してから霧を吹き、オーブントースター、又は、蒸気の上があった蒸し器で温めてどうぞ。