

グルテンフリー

からだに
優しい
米粉パン

有機栽培、特別栽培の米粉と天然酵母・自然海塩・きび砂糖・米油等の基本の材料（国産）と厳選した素材を使用して、小麦・卵・牛乳を使用しない米粉パンです（大豆、チーズ、バター等の乳製品を使用することがあります）もちり感とふんわり感に加え、食べ応えがあり、自然の本来の甘み、旨みを引き出したからだに優しいパンです。多数ご用意しておりますのでぜひご賞味ください。佐賀・福岡県産米粉使用

おすすめの米粉パン

胡桃



ココアチョコ

小ぶりでお腹いっぱい!食事パン
リュスティック



栗

栗の渋皮煮と米粉の相性◎♪
リュスティック



もちり感とふわふわでお米の香り
米粉食パン



唐津産のあんこを使用しています
あんぱん



お米本来の旨みある四角パン
コロコロパン



唐津風田舎パン
カンパーニュ

田んぼのパン工房
からつまるえんのぱん

●予約販売●店頭販売●パン教室

〒847-0033
佐賀県唐津市久里 889-1

お問い合わせ先

携帯：090-7441-3810

