

天然酵母のパン
おひさま工房



花のように香るパン

広島豊かな自然の中で
焼かれるおひさま工房のパンは
玄米、山芋、林檎、人参から
作る楽健寺酵母のパンです。

花のように香る、
深い味わい、
よく耕された畑のように、
やわらかい焼きあがり、
まさに“醍醐味まで
完熟させたパン”。
パンが味噌やお酒と
同じ発酵食品だった
ことを思い出す。
それが楽健寺酵母パンです。

天然酵母独特の酸味がなく
もっちりとした生地なので
ご家族みんなで楽しめます。

特別な時にしか販売しない
おひさま工房。

27日(土) 14:30～

焼き立てパン
販売スタート！

今日は心に届くパンを
食卓へどうぞ。