



My choice is
gluten free rice flour bread



その 1

あきたこまち米粉100%の理由

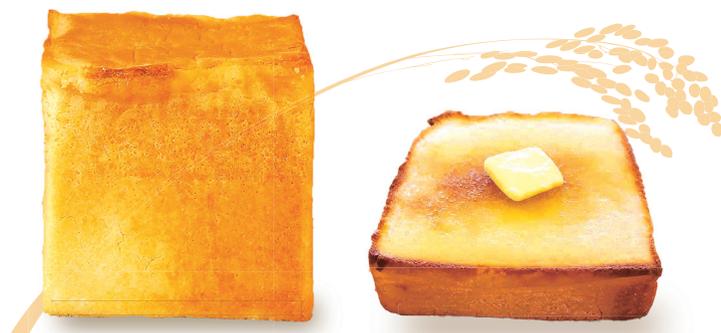
秋田自慢のお米あきたこまちの長所である自然の甘みとふっくらモチモチの食感が、そのままパンに生きています。風味豊かな米粉パンが誕生しました。



おいしさのひみつ

あきたこまち 100%でつくった

グルテンフリー米粉パン



バターやオリーブオイルを塗っていただくと、きめ細やかな生地に染み込んでジュワっとジューシー。カリッとした歯ごたえと香ばしいお米の香り、ふんわりモチモチの食感は、唯一無二の存在感です。

その 3

焼きたての美味しさそのままお届け

オーブンから出してまだ湯気の上がっている焼きたてのパンをその場で一気に冷却することで、焼きたての風味をそのままいつでもどこでも再現し味わっていただけます。



その 2

秋田の誇り世界遺産白神山地の酵母

世界最大級のブナの原生林白神山地で発見された酵母「白神こだま酵母」を使用しています。自然の風味が豊かなパンです。



その 4

バリエーションで選ぶ楽しさ

お米とこれが合うの？と最初は驚くかもしれませんが、お米がパンに変身したら、意外な組み合わせも大アリ！と新発見の連続。それぞれの味で全く違う表情になるのも楽しくて、可能性は無限大です。

店舗HP 楽天サイト

