徳島の「EYELiD」から
美味しい笑顔をお届けします

あわぱんは、パン作り30年以上のオーナーとイタリア料理出身の料理人が運営する徳島県阿波市の株式会社EYELiDのパン工房です。私たちの思いは安心安全な地元産のお米を使ったパンを少しでも沢山の方にお届けすることです。

長年培った技と厳選素材で作る
そのまんまお米ぱん®

代表取締役 社長
柏木 昇

◆京都志津屋でパン作りを学ぶ
●食パン・各種パン製造及び販売
●パンの企画開発・運営
●注文販売・卸

取締役専務
柏木 淳

◆辻調理師学校・イタリア料理店で修業
●イベント出店
●料理講師
●飲食店開業アドバイザー

●お問い合わせ

そのまんまお米ぱん®
株式会社 EYELiD

〒771-1504 徳島県阿波市土成町成当793
電話受付(AM9:00～PM18:00)
☎080-6393-4696
Fax.088-695-4696
E-mail awapan@eyelid.jp

あわぱん
https://eyelid.jp
HP

FOLLOW ME!!

Instagram はじめました！
@SONOMANMA_OKOMEPAN

米粉不使用

【阿波市産の厳選したお米使用】

乳製品不使用 / グルテン不使用 / タマゴ不使用 / 添加物不使用

お米のつぶから生まれた

そのまんまお米ぱん®

EYELiD

「そのまんまお米ぱん®」とは？

History

パン屋社長の孫娘が小麦・卵アレルギーをもって生まれてきました。「どうにかして安心で美味しいパンを食べてもらいたい」その一心で長年培ってきた弊社の職人技術を積み重ね、米粉ではなく、お米の粒から直接作り生まれたのが「そのまんまお米ぱん」です。

こだわり抜いた5つの原材料

食にまつわる不安が叫ばれる昨今、こだわり抜いた原材料はたった5つだけです。

①阿波市産特別栽培米コシヒカリ・阿波市産山田錦
②TSUNO食品製国産米油
③阿波市産和三盆糖
④自然塩 阿波乃塩
⑤白神こだま自然酵母

なぜ米粉ではなくお米の粒から直接作るの？[米粉不使用]

それは、米粉では粉にする際に失われてしまう米本来の風味や舌ざわり、栄養素を「そのまんま」味わっていただくためです。ぜひあなたの大切な人とご一緒に召し上がってください。

「そのまんまお米ぱん®」が選ばれる理由

阿波市産 米100%使用
一等米で食味値80%以上の阿波市産特別栽培米コシヒカリと、有名大吟醸酒にも使われている阿波市産山田錦を使用しています。

職人技術の結晶
パン職人歴30年あまりの職人がこれまでの経験を総動員し、小麦パンに負けないお米ぱんを作り上げました。

冷凍保存45日
工業試験場での細菌テストで冷凍保存に適していることが証明され、冷凍しても味が落ちにくいのが特長です。

ママさん栄養士おすすめ
「毎朝の食事を小麦パンからお米ぱんに変えたところ、いつの間にか無理なく痩せていました。子供も喜んで食べています。ママ友へのプレゼントとしても喜ばれています。」

阿波市特産品認証取得
阿波市産の特別栽培米を使用することで、阿波市が認証したお墨付きの産品であることを意味する「阿波市特産品認証」を2023年1月に取得しました。

とくしま特選ブランド認証
徳島県産の厳選された原材料を使用し弊社独自の製造方法が認められ「とくしま特選ブランド」に2023年7月に認証されました。

グルメショー フード部門 大賞
「第37回グルメショー春2025」で、「阿波のめぐみ そのまんまお米ぱんコシヒカリ」が新製品コンテストのフード部門で最優秀となる大賞を受賞しました。

「そのまんまお米ぱん®」3種類の特徴

そのまんまお米ぱん® コシヒカリ

阿波市産特別栽培米コシヒカリを主原料に阿波市産和三盆糖・白神こだま酵母・阿南漁協の塩・国産米油のみで作ったぱん。米粉ではなくお米の粒から直接ぱんにすることにより、お米のもつ栄養素や風味もそのままにグルテン不使用のぱんが出来上がりました。
小麦のパンとは全く違う味・食感が特徴です。

阿波市特産品・徳島県特選ブランド認証品。

そのまんまお米ぱん® こしひかり玄米

コシヒカリの美味しさやこだわりはそのままに、より栄養価の高い玄米を使用したお米ぱんです。

コシヒカリに比べて香ばしい香りが特徴です。

健康・美意識が高い方に人気です。

そのまんまお米ぱん® 山田錦

有名大吟醸酒にも使われている酒米の最高峰、山田錦を使用。

食感は小麦のパンに限りなく近く、こしひかりの食感が苦手な方にも自信をもっておすすめ出来る商品です。

迷ったらまずはこれ。
※特別栽培米ではありません。

※同じ工房内で小麦を使用したパンも焼いておりますのでごく微量でもグルテン・タマゴ・乳製品に強いアレルギー反応をお持ちの方はご注意ください。