いばらきのお店発見！

白神こだま酵母とりんごの自家製酵母を使用

パンの店ふくろうや

北海道産小麦粉と白神こだま酵母とりんごの自家製酵母を使ってパンを焼いています。小麦の香りをいかすため、生地にはバター、卵、牛乳を使用していません。パン生地は低温で半日以上熟成させています。その為独特のモチモチ感が楽しめます。

アレルギーをお持ちの方や、離乳食として赤ちゃんにお買い求めにいらっしゃる方もいます。特に人気のパンは、ライ麦カンパーニュとふくろうあんぱんです。ライ麦カンパーニュは、りんごの酵母を使用している為、シードルのような芳醇な香りと、北海道産ライ麦粉の香ばしい味わいがします。ふくろうあんぱんは、中に北海道のこしあんとクルミを混ぜ食感も楽しめお子様にも大変人気です。

その他、おひさまをモチーフに作った「おひさまパン」、「黒オリーブとローズマリーのフォカッチャ」、「食パン」、「クランベリー&くるみ&クリームチーズ」、「アップルシナモンロール」など15～16種類のパンをご用意しております。

どれもシンプルですが、ずっと長く食べ続けられるようなパンを作り続けていきたいと思っています。

店　　名	パンの店ふくろうや
住　　所	つくば市花園3-9
電　　話	029-852-0805
営業時間	10：30～16：00 （なくなり次第終了）
営業日	毎週　月・水・金
H　　P	http://ameblo.jp/fukurohya