いばらきのお店発見！

手づくりパンの店 Moulin Vert（ムーランヴェール）

当店は、1999 年より営業開始いたしまして、毎日安心安全に食べられるパン作りをモットーにしております。食事パンを中心に、総菜パン、菓子パン、サンドイッチ等豊富に取り揃えております。

食パンは常時９種類焼きあげております。医師からの勧めもあり、小麦のふすまを原料に入れたふすまパンや全粒粉入り食パンなども作っています。基本的にはイースト菌発酵ですが、使用料をなるべく少量にし長時間発酵させています。また、冷蔵庫を使用して低温長時間発酵させる物もあります。

ふすまを原料に入れたふすまパン

イースト以外に、レーズンから起こした自家製ブドウ種の天然酵母食パンもあります。天然酵母食パンは国産小麦粉を使用。その年の小麦の出来に応じて産地を変えています。天然酵母を使用したパンは他にリュスティックがあります。リュスティックは、国産小麦粉と天然塩と天然酵母をほとんどミキシングしないで作る田舎パンです。小麦粉本来の甘味が感じられるパンです。

ライ麦パンには自家製のサワー種を使用。ほんのりした酸味が、ハムや魚貝類などと良く合います。総菜パンのコロッケやハンバーグも手づくりの優しい味です。

毎年恒例になっているシュトーレンも12月より販売しております。ふすま食パンはネット販売もしております。

店　　名	Moulin Vert
住　　所	水戸市元吉田町 39-15
電　　話	029-306-7740
営業時間	7：30 ～ 19：00
定 休 日	日曜日
Ｈ　　Ｐ	http://moulinvert.net/

その他、Twitter、Facebook、instagram を開設しております。