



1本(2斤) 864円(税込)

5/19 (水) 11:00
OPEN

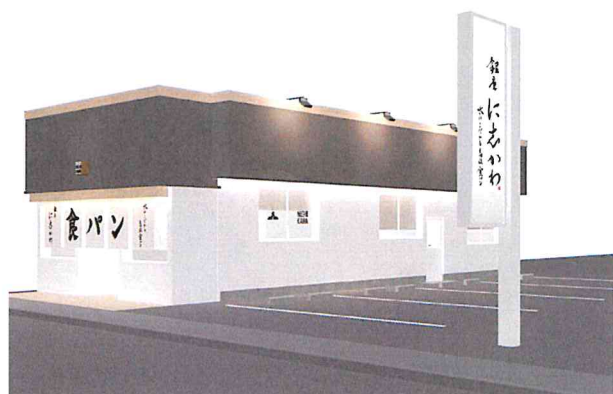
5月9日(日)12:00～
WEB・電話予約開始

お電話の混雑状況によりつながりにくい場合がございます。
WEB 予約の詳細は裏面に記載しています。

最もこだわった材料は「水」。

だから、どこにもまねができないおいしさを生みだしました。

1 種類の高級食パンのみで勝負する「銀座に志かわ 浜松初生店」がオープンします。



銀座に志かわ 浜松初生店
433-8112 静岡県浜松市北区
初生町1260-6

TEL 053-401-2413

<https://ginza-nishikawa.co.jp/>

営業時間 11:00～19:00(売り切れ次第終了)

※ご予約はお電話、ホームページにて承ります。



@ginza_nishikawa



@gnk0362632400



@gnk0362632400

銀座
に
あ
わ

食パン

水に
こだわる
高級食パン

絹のようにしっとりした耳
淡雪のように軽いくちどけ
ほんのり甘い食パンです

・おいしい食パンをつくるための 「水」を開発

「小麦粉100に対して、水は60」。

食パンを作るときに使用する水の量は、
大きな比重を占めます。

だからこそ私たちは、蕎麦や日本酒、豆腐などのように、
水にこだわりました。試行錯誤の末、着目したのが
通常の天然水よりもpH値の高い「アルカリイオン水」。

料理の世界では

「素材のうま味を引き出す水」として知られています。

一流料亭やホテルなどに浄水器やアルカリイオン整水器を納め、
水のエキスパートとして高く評価されている

OSGグループとともに、食パンをおいしく仕上げる

「銀座に志かわ」の仕込み水を開発しました。

水にこだわった食パンで、素材本来の味わいをご堪能ください。

・1種類の食パンにこだわり 重ねる試行錯誤

おいしさをとことん追求する「銀座に志かわ」が提供するの、
たった1種類の食パンだけです。

その日の気温や湿度によって仕込み水の

吸水率、発酵時間を変えるという試行錯誤を繰り返し、
職人は究極の食パンをつくり続けています。

そのこだわりを感じていただくために、まずは、
生で何もつけずにお召し上がりいただくことを
おすすめしています。

・選別に選抜いた 原材料を使用

素材のおいしさを引き出す「銀座に志かわ」の仕込み水。

だから、それぞれの素材も選別に選抜きました。

小麦粉は丹精込めて作られたカナダ産の最高級品、
バターと生クリーム、そして隠し味のはちみつは、
小麦粉との相性も考えて吟味。

それぞれの素材の味が、いい具合に引き立ち、

余韻まで、しっかりとお楽しみいただけます。



WEB 予約なら行列に並ばずに、確実に買い求めいただけます



浜松初生店 WEB 予約用
5月9日(日)12時より
アクセス可



この暖簾が目印です



静岡県浜松市北区初生町1260-6