

食パン

耳までやわらかく
絹のようにはしっとりと
ほんのり甘い食パンです



改定価格R4年4月1日以降

1本
(2斤)

950 (税込) 円

数に限りがございますので、**事前予約**がおすすめです。（店頭・お電話・WEBにて承ります）



和からすく

高級食パン専門店の「テスカ
食感・風味・食べやすさ

通常より深く焙煎された
きなこが引き出した香ばしさと
黒みつの奥深い甘み

上品ですっきりとした
甘さとさらりとした口どけ

内容量80g 各540円(税込)

4月1日(金)より販売開始

完全予約制

お一人様 1本限り

水にこだわる
高級
ヒューマン

国内生産量が2%の
「朱鞠粒あん」の
上品な甘さと、食パンの
ほのかな甘さが一体と
なった唯一無二の甘さ

一斤 950 (税込) 円

和の素材の代表作である抹茶と
粒あんのマリアージュを
銀座に志かわのほんのり甘い
食パンと共にお楽しみください

1,080円(税込)
内容量110g

1,620 円(税込)
内容量125 g

抹茶のうまい、濃み、ふくよかな香りを食パンとともに味わう口福感



あん食ハシイ物の甘みにノク
を加えトーストすることで
程よい塩味が加わり、絶妙な
ハーモニーが味わえます。

水にこだわる

高級あん食パン

みめうるわしい
粒あんの渦
ずしりとした重さ



こだわりの素材・製法

素材のうまみを引き出すアルカリイオン水

「素材のうまみを引き出す水」として知られるアルカリイオン水をパンの仕込み水として使用することで、風味豊かな味わいに加え、独特のしっとり感や繊細なくちどけを生み出しています。

風味豊かな厳選素材

素材のうまみを引き出す仕込み水だからこそ、それぞれの素材にもこだわりました。カナダ産の最高級小麦粉、厳選したバターと生クリーム、隠し味のはちみつも小麦粉との相性を吟味しました。

工房の焼きたてを店頭に

店舗の工房で、職人が一つひとつ丁寧に焼き上げています。店内に漂う焼きたての食パンの香りが幸せな気分にさせてくれます。この食パンのやわらかさと繊細なおいしさをその日のうちに、生のままぜひお試しください。

和の食材との相性が抜群。
その他にも無限に広がるアレンジの可能性



銀座に志かわ公式インスタグラムでは、銀座に志かわの食パンに合うアレンジメニューを定期配信しています。定番の和の総菜、フルーツ、甘味もの、トーストなど様々なメニューを紹介しています。もちもち食感でほんのりした甘さの「水にこだわる高級食パン」の無限の可能性を皆様、どうぞお試しください。



食パンの保存方法について



食パンの断面が乾燥しないように、保存袋の口はしっかりと閉じてください。当店の食パンは、数日間常温のままでおいしくお召し上がりいただけます。また冷凍すれば長期保存が可能です。約1ヶ月ほど、香りや風味がキープされます。食パンをお好みのサイズにスライスして、一枚ずつアルミホイルで包み、乾燥防止のため保存袋に入れて冷凍庫に戻して保存ください。アルミホイルがない場合は、ラップで代用ください。冷凍した食パンは凍ったままオーブンやグリル、トースターに入れトーストしてお召し上がりください。

銀座に志かわ
公式インスタグラム
@ginza_nishikawa



銀座
に志かわ
水にこだわる高級食パン

24時間365日いつでもどこでも
パソコン・スマホで簡単WEB予約
<https://www.ginza-nishikawa.co.jp/>



銀座に志かわ 浜松広沢店

053-401-2411

静岡県浜松市中区広沢3-26-7

■10:00~18:00 ■不定休

(売り切れ次第終了)



@nishikawa_hamamatsu

銀座に志かわ 浜松初生店 (販売所)

053-401-2413

静岡県浜松市北区初生町1260-6

■10:00~18:00 ■不定休

(売り切れ次第終了)



@nishikawa_hatsuoi