



### 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。

### 工場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、生のままでぜひお試しください。

### 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。

## 企業様向けご案内

～銀座に志かわでは企業様のご用途に合わせた商品の活用を提案させていただいております～

- 展示会・イベントの来場記念に
- お得意様・お取引様への贈答品に
- お年賀・お中元 お歳暮に
- 結婚・出産等のお祝いに
- 社内コンペの景品に



水にこだわる  
高級あん食パン  
1斤/本 950円  
(税抜 880円)  
朱鞠粒あんの  
上品な甘さ



水にこだわる  
高級食パン  
2斤/本 950円  
(税抜 880円)  
食材の持つ旨味を  
絶妙に引き出した  
唯一無二の食パン



水にこだわる  
高級山型食パン  
1斤/本 540円  
(税抜 500円)  
国産の自然海塩  
「岩戸の塩」が引き立てる  
ほんのりした甘さ



各 540円  
(税抜 500円)  
内容量 80g  
和加らすく  
高級食パン専門店の「ラスク」  
食感・風味・食べやすさ  
「黒蜜きなこ」「抹茶」「和三盆」の三種



生抹茶みつ  
(要冷蔵)  
1,080円  
(税抜 1,000円)

日本料理の名店「くろぎ」が  
「水にこだわる高級食パン」の  
ために作った生抹茶みつ

贈答用にぴったりな



「風呂敷」



「ギフトボックス」



「紙袋(大)」

3本まとめて  
入れることが  
できます

もご用意しております。