

十勝米粉

リッチ食パン



イーストフード、防カビ剤は使用しておりません。
お早めにお召し上がりください。

あおぞらと大地の恵みに魅せられて

とても貴重な十勝産小麦を農家さんと専属契約し十勝の粉屋さんで挽いた小麦粉は、リッチな食パンに絶妙にマッチしました。

ゆめちから、きたほなみ、はるきらり、キタノカオリという十勝産小麦品種をブレンドしました。

北海道バターやはちみつを入れて低温発酵させたパン生地は、食感がソフトで口どけが良い仕上がりです。焼きたてをそのまま召し上がっても、バタートーストでサクッと頂いてもおいしい食パンです。

最新情報はホームページで [ヤママンのパン](#)



～焼きたてをまごころにのせて～

ヤママン

電話0153-23-2442 北海道根室市花咲町3-15

営業時間：AM8:00～PM5:00 定休日：水曜日

