

天然酵母でできたしっとりやわらかパン

イーストフードなどの余分な添加物は使用せず
こだわりの水でパンの生地をきめ細かく仕上げた
しっとりやわらかなパンです。お好みの枚数に
スライスして1斤から食パンお届けしています。



天然酵母からできたパンなのにしっとりとしてやわらかな理由

一般的に天然酵母からできたパンは「硬い」とか「パサつく」といわれることが多いですね。

焼き上げたばかりのパンの温度は93℃にもなるそうです。

普通はそれを冷ましてから袋詰めをして出荷するということになるのですが、

パン工房マルヤマさんのパンはできたての状態からマイナス45℃の冷凍庫で急速冷凍されます。

そうすることで本来なら蒸発してしまう水分をパンの内側に閉じ込めてしまいます。

ですからしっとりとしてやわらかいです。

食パン



定期価格
2斤 630円(648円)
1斤 336円(346円)
※カッコ内は定価です。
発売元:マルヤマ

イギリスパン



定期価格
2斤 630円(648円)
1斤 336円(346円)
※カッコ内は定価です。
発売元:マルヤマ

レーズンパン



定期価格
2斤 693円(713円)
1斤 368円(378円)
※カッコ内は定価です。
発売元:マルヤマ

バターロール8個



定期価格
609円(626円)
※カッコ内は定価です。
発売元:マルヤマ