



野河内溪谷清流の真水(ROろ過装置)から生まれる
無添加パン生地の美味しさ!!
国産小麦・天然酵母・焼きたてパン

さわらたけのこの里
森のパン工房
代表 矢野 正一

安全・安心で口当たりのいい、毎日食べても飽きの来ないパン造りを追及します。

【パンメニュー】
サクサクメロンパン、栗くりあんぱん
自家炊きクリームパン、甘いおきつぱん
あん塩バターパン、
焼きカレーパン、たまごコッペパン
竹の子チョコパンダ
竹の子のクッキー
竹の子ピザ
坂場たけのこ

サクサクメロンパン、栗くりあんぱん
自家炊きクリームパン、甘いおきつぱん
あん塩バターパン、
焼きカレーパン、たまごコッペパン
耳まで美味しい豆乳食パン
食物繊維とビタミンの培煎玄米食パン
天然酵母パン 等

曲淵小学校入口信号より旧道に入る 徒歩1分
〒811-1133
福岡市早良区大字曲淵 738-3
TEL/FAX: 092-836-8686
携帯: 090-2517-2400

【営業形態・時間】 定休日:水曜日
・パン工房直売店: 8時～10時まで
・さわらのカフェ: 11時～13時
・地鶏食堂: 13時～15時



日時：6月7日(火) 午後2時(14時) ～ 毎週火曜日

「**森のパン工房**」が来ます★

ひまわり苑に移動パン販売




曲淵の綺麗な水で作られた美味しいパンの移動販売がひまわり苑に来苑♥

メロンパンや栗パン・クリームパン・あん塩バターパン・クッキーパン・あんぱん等メニュー豊富。

午後2時にテイクアウトにて販売されます。ご利用者様や職員の皆様是非、購入されて下さい

もちもちして美味しいです♥

