

一日
10本限定
870円
要予約

栗抹茶食パン

人気の抹茶極の生地をベースに、ユズの香りと栗をプラス。カットするとふわっと抹茶の香りが立ち上ります。中に練りこまれているのは、大粒の栗。菓子やパンで使われることが多いのが、比較的安価な洋栗。でも、これは熊本産のきくかの栗。しっかりとした食感&甘みはさすが！ その栗が口の中でホロリと崩れ、アクセントに。そして最後はユズの香味がフワリ。上品な和菓子をいただいているような風味と味わいに驚きです。



販売方法●2日前までの予約、店頭引き渡しのみ。一日10本限定、栗のシーズンのみの期間限定。

ここがスゴイ！

貴重な熊本産のきくかの栗を惜しげもなく使用！また、ユズの香りをより引き出すため、皮は煮ることなく、フレッシュなまま、粉をこねる段階から練り込むなど素材の良さを最大限に引き出す工夫がされています。

店頭には並ばない
予約限定の特別なパン

厳選した素材に丁寧な物作り。
おいしさの秘密はここにあったんです！

泉北堂×SAVVYが
コラボレートしてパンを作りました

とびっきりおいしい！ スペシャルな食パンが できました！

撮影／坂上正治(商品) エディオオムラ 沖本明 取材／内藤恭子

泉北にある人気ブランド、泉北堂。
もちもち食感が評判の食パン、「極」でおなじみ。
その泉北堂とサヴィが
コラボレートして新しいパンを開発。
ちょっと贅沢なここにしかない、
特別な食パンが出来上がりました。

食パンの一番の魅力は、もちもちの食感。生地は天然酵母を使って24時間発酵させ、湯種法で仕込み、大谷石製の石室窯で焼くのがポイント。「熱い生地は扱いにくいけれど、独特の食感が出ます」と、コラボパンの開発を担当した徳永シェフ。

今回のコラボパン作りでもっともこだわったことは素材選び。栗抹茶食パンには、きくかの栗、ぜひたく食パンには和菓子で使われる上品な甘さが特徴の阿波和三盆とノストレス乳牛のミルクなど、一般的な食パンに使われない贅沢なものばかり。



もちりなめらかな生地は
コクがあって贅沢な味わい



ここがスゴイ！
なんといっても使用食材がすごい！和菓子などに使用される阿波和三盆、プロの料理人にも愛用者の多い宮古島の雪塩のほか、カルピスバター、希少なノンストレス乳牛のミルクなどがたっぷり！

ぜいたく食パン

「可能な限り、贅沢な素材を使いました」とシェフも胸を張るほど。上品な甘さの徳島の阿波和三盆、宮古島の雪塩のほか、カルピスバターや北海道の山中牧場から直送される希少なノンストレス乳牛のミルクなど、高級素材をたっぷり使用。完成した生地はしっとりもちもちで、後からほのかに自然な甘味が広がる。でも後味がすっきりしていて、口溶けがいい。こんな食パンほかにありません！

数量限定
600円



販売方法●泉北堂店頭にて販売。数量限定のため予約or午前中の購入をおすすめします。

そのままでもおいしいけれど…
組み合わせるともっとおいしいんです！



泉北堂 [堺・泉ヶ丘] ☎072-230-1331

界わいで人気のブランジュリの看板メニューは、「極」食パン。一週間の予約待ちが出るほどで、独特の食感にはまってしまふ。ほかにフランスパンなどハード系から、スイーツ系のパンまで幅広いラインアップで、毎月登場の新作も楽しみ。カフェスペースもあり(P30で紹介)。

堺市南区和田東329-2
午前9時～午後6時
第2火曜休み Pあり
<http://www.senbokudo.net/>



もちもち食感のぜいたく食パンはカルピスバターたっぷりだから、そのまま食べてももちろん美味。より濃厚な風味を楽しみたいなら、バターを載せてトーストして。生地にもほのかな甘味があるので、スイーツ風にいただくときはメイプルシロップを。



栗抹茶食パンは「ユズや抹茶の香りを満喫するために、あえて何も付けずに食べて欲しい」とシェフ。ドリンクとの組み合わせで変化をつけて。紅茶はヌワエリアなどのストレートで。煎茶も合うし、編集室スタッフの一番人気はほうじ茶！

