



ライ麦の酸味をおさえたクランベリーなど、工夫を凝らした魅力的なパンが多数そろう

焼き王がリ TIME
9:30の
1日1回



さつま芋パン

生地には角切りのサツマイモを入れ、上にはゴマをたっぷりのボリューム満点の一品は330円

お店が選ぶ

オススメベスト3

- ① ライ麦のフルート 280円
- ② ホーレン草ブレッド 200円
- ③ 田舎食パン 430円



お得な情報

同店の会員になると、500円ごとの利用でスタンプ1個、10個貯まると200円引きになるスタンプカードを発行している。



白を基調としたナチュラルな趣の店内にはバラエティ豊かなパンがスラリと並んでいる

INFORMATION

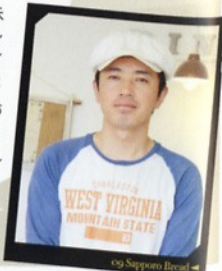
【住 所】余市町大川町8丁目31
【電 話】0135-23-8236 【F A X】0135-23-8236
【営業時間】10:00~18:00 【定休日】火・水曜
【駐車場】なし 【イートイン】なし
【事前予約】FAX、HPで3日前まで可能
【発 送】電話、FAX、HPで3日前まで可能



スタッフからのメッセージ

当店では、酸味がなく硬くない、味わい深い酵母パンを毎日焼き上げています。おかげさまで、子供からお年寄りまで、多くのお客様に喜ばれています。

店主 佐藤 貴さん



酵母パンの店・凜香

<http://www.koubopan-rinka.com/>

[こうぼパンのみせ・りんか]

- ハード系
- 天然酵母
- デニッシュ
- 食パン
- 惣菜・菓子系
- ベーグル
- 菓子・ジャム

道産素材使用の、クセがなく食べやすい酵母パン

焼き王がリ TIME

9:00の1日1回
(夏期の土・日曜のみ
13:30もあり)



はちみつ・りんご

生地にはハチミツを練り込み、甘く煮たリンゴを混ぜた、程よい甘さのパン。580円、プチサイズ210円

焼き王がリ TIME

りんかスペシャル

全粒粉で中種を作り、ライ麦生地にくるみ、黒豆、アーモンドスライスを練り込んだパン。850円、ハーフ450円



焼き王がリ TIME

7:30の
1日1回

道産小麦100%、そのほか、全粒粉やライ麦も道産品を使うなど、北海道の素材にこだわりを見せる。食材本来のおいしさを引き出すため、小麦や米などの穀物から抽出された酵母を使用。酵母パンは酸味が強いものをイメージしてしまいが、同店のパンはほどよい歯ごたえと優しい味わいが特徴。その味が地元のみならず遠方から訪れるファンもいるほど。一つ一つ丁寧に焼き上げるパンは40種類以上を販売。ぜひ、じっくりとその味を噛みしめてほしい。



有機アルギット栽培の余市町産の宝交昇生いちごを使った「いちごジャム」500円。イチゴ本来の甘み際立つ逸品