

りんかの酵母パンは中種法で時間と手間をかけたじっくりと焼き上げてます。これらの酵母パンは酸味が無く保存料を使用していませんが日持ちのするパンです。お土産、道外発送に喜ばれています。冷凍保存にも向いています。

凜香スペシャル(酵母パン)

発送可

★りんか一番人気★



全粒粉で種をおこし、ライ麦の生地にくるみ・黒豆・アーモンドスライスを入れて焼き上げました。ずっしり重く食べ応えのあるパンです。オリーブオイルやクリームチーズを付けても美味しいです。

ソフト系(酵母パン)

発送可



ふんわりやわらかい酵母パンです。砂糖の代わりに小樽産はちみつを使い優しい味わいです。

菓子パン(イースト)



★人気★

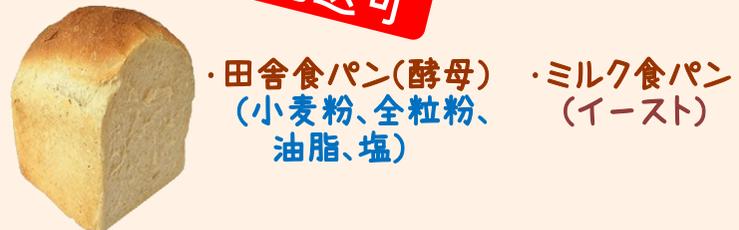
デニッシュ系(イースト)



期間限定

食パン

発送可



・田舎食パン(酵母)  
(小麦粉、全粒粉、油脂、塩)  
・ミルク食パン  
(イースト)

調理パン・ハード系(酵母パン)



調理パン(イースト)



かたるべの森で大切に育てたブルーベリー



冷凍ブルーベリー ジャム