

粉

ポストハーベストの心配がない
国産の小麦とライ麦のみを使用

★ ライ麦は南伊豆産
栽培期間中、農業や化学合成肥料は
いっさい使っていません

酵母

自家製の天然酵母

塩

長崎県の海水100%から

水

地下150mから
汲み上げた井戸水

窯

薪焚き石窯の遠赤外線で
じっくりと焼き上げ

☆すべてのパンに全粒粉を10%以上
使用しています

☆生地に油類・砂糖・卵・イースト・
乳製品は使用しておりません

予約・配達

☆木曜日までに連絡を下さい
☆天神原・伊浜・蛇石・平戸・
一町田地区は配達もします

お願い

石窯の燃料として、ご不要な樹木を
引き取らせて頂いています。伐採もいたし
ますのでお気軽にご連絡下さい。

MAP



営業日時

毎週土曜日 10:00~17:00

〒415-0531 南伊豆町天神原2715-11

TEL 0558-64-8171 (島崎)

薪窯・自家製酵母パン

森への入口

open on
SATURDAY



