

かぼ"ちゃ



スコーンパン

道産素材を使用
無添加

2024年11月27日 開催
とち野酵母deチャレンジド
パンコンテスト

優勝

ふあっとした仕上がり

かぼ"ちゃの風味と
甘味が口に広がる

生地にかぼ"ちゃがたっぷり練りこまれ、
かぼ"ちゃの種とキャラメリゼしたかぼ"ちゃ
もゴロゴロ入っているので食感も良い。



●とち野酵母deチャレンジドパンコンテストとは
日本甜菜製糖株式会社の主催による、道内で就労
支援を行う福祉事業所が製造するパンの品質向
上と道産素材の野生酵母「とち野酵母」の認知
向上を目的としたパンのコンテストです。

●とち野酵母とは
北海道十勝地方のエゾヤマザクラのサクランボか
ら採取された野生酵母です。

株式会社 ういず

ういず

〒084-0907 釧路市鳥取北9-2-4

TEL 0154-65-6108 / FAX 0154-65-6308

MAIL smile946@email.plala.or.jp

ご注文は、お電話または
メールで承ります！

Facebook

