

天然酵母パン 健考社

北海道産小麦、自然栽培小麦100%使用



☆天然酵母パン健考社のパンとは？

「食と健康を考える」をテーマに安全安心なパン作りを心掛けています。

創業時は自然食品専門店であり、安全な食材、無添加の加工食品、有機野菜等を取扱いしていた、天然酵母パンは原材料をパン屋さんに持ち込んで作ってもらっていたのですが、店内でパン作りを始めるようになり、18年前より無添加天然酵母パン専門店で業態を替え、現在に至っています。



☆天然酵母パン健考社の使用する原材料

○小麦粉

- ・北海道産自然栽培小麦「はるきらり」
- ・北海道産小麦「はるゆたか」「ホクシン」「大雪」「ライ麦」「全粒粉」

○酵母

- ・自家製天然酵母「ルヴァン種」

○砂糖

- ・三温糖、洗双糖、ビート黒糖

○塩

- ・北海道産「宗谷の塩」

○バター

- ・北海道産発酵バター

○油脂

- ・国産菜種油



