

日本で最初に焼かれたあんパンは、  
1874年(明治7年)に、木村安兵衛が米と麴を発酵  
させた酒種を使用したものでした。

酒種はお酒はもちろん、和菓子にも広く使用され、  
風味がよく、老化も抑制する働きがあると言われ、  
古来より人々に愛されてきました。

当店では、菓子パンも含めたすべてのパンに酒種を  
使用し、低温で12時間以上熟成発酵させます。  
また、農薬汚染の少ない国産小麦、健康美容にかか  
せないハーブを使用、菓子パンの具材もできるだけ  
手作りし、無添加パンを目指しています。

また、毎日食事パンとしてお召し上がり頂けるよう、  
美味しいパン作りを目指し、皆様の美容と健康に  
役立って参りたいと考えております。

店主 鈴木 勢子



## BELL TREE

ベルツリー

TEL.098-868-6271

MAIL. m7850@outlook.jp

〒900-0012

沖縄県那覇市泊1-20-14(泊小学校より徒歩1分)

営業時間/10:00~19:00

定休日/毎週水曜・第一木曜

年末年始休み・お盆休みは要問合せ

天然酵母 専門ベーカリー  
BOULANGERIE

# BELL TREE

ベルツリー

