

水戸「ベーカリーカフェ カスタード」

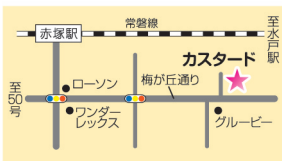
創業以来のシンプル食パン



水戸市姫子のベーカリーカフェカスタードが、創業以来38年間、ほぼ変わらぬ製法で仕上げているのが食パン=写真上。材料は、小麦粉、バター、砂糖、塩、酵母だけ

だけで、添加物不使用。低温で長い時間をかけて発酵させることで、小麦の風味を引き出し、もちりとした食感も生み出している。同店のサンドイッチ=同下=にも使われている。サンドイッチは、具だくさんで、薄めの味付けが特徴。「毎日食べても飽きがこないもの」を意識しているという。食パンの風味も楽しめる。

食パンは一斤260円。サンドイッチは240円から。午前7時



～午後7時。同店☎029・254・7087。