

## 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



