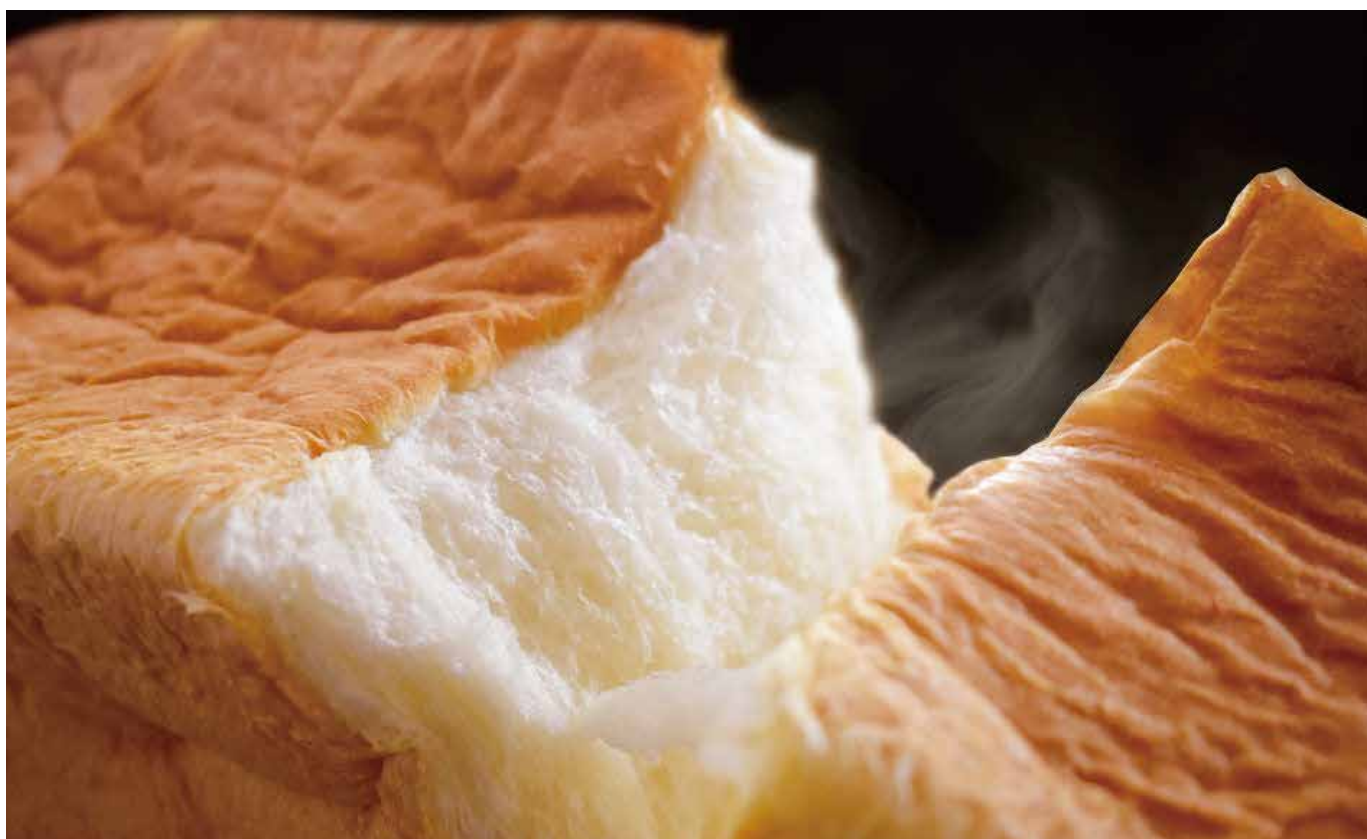


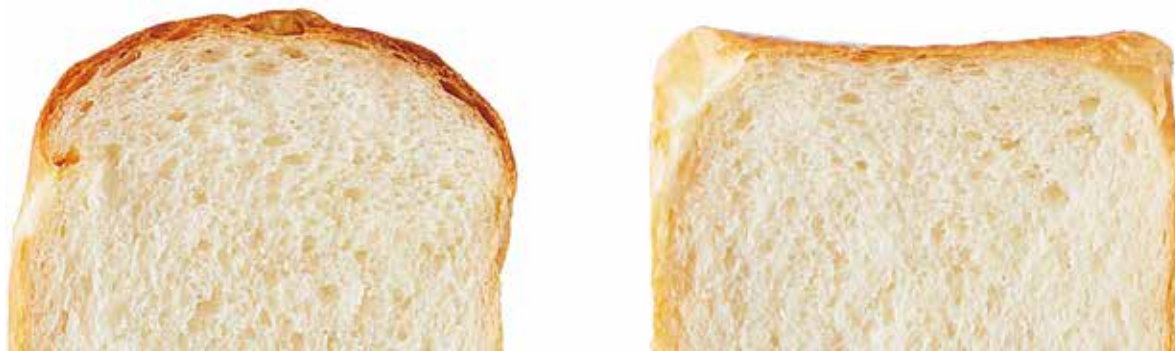
毎日の食卓に、
ファゴットの食パンがある暮らし。



蜂蜜食パン

1本 ¥1,000 / 1斤 ¥500 / 2枚 ¥300

ミキシングから焼成までゆっくりと5時間をかけ焼き上げるパン生地に負担をかけない製法。北海道産の生乳のみで作られる国産バター、アカシア蜂蜜を味のアクセントに使うなど素材にもこだわりました。山型食パンと、角型食パンの2種をご用意しております。



サクサク派には、山型を。

山食は、フタのない食型で焼き上げるので、水分量が角食と比べて少なく、生地のかめは粗く仕上がります。サクサクのトースト派は、山型の食パンがおすすめです。

しっとり派には、角型を。

角食は、フタ付きの食型で焼き上げるので、水蒸気が逃げにくく、きめ細かくしっとりしたパンに。もっちりしっとり派は、角型の食パンをおすすめします。

※ 料金には、消費税が含まれております。

※ 品切れの場合もございます。ご購入をご検討の際は事前のお問合せをおすすめいたします。

※ 材料の仕入・製造状況により、種類を変更させていただく場合がございます。

※ メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。

もっちりしっとり、
豊潤なチョコレートの風味。



ショコラ ハニー

1本 ¥1,100 / 1斤 ¥550

北米産と北海道産小麦をブレンドし仕上げたパン生地にココアパウダーを練り込み、北海道産バター、アカシア蜂蜜、チョコチップ、レーズン、胡桃を入れて焼き上げました。「蜂蜜食パン」とはひと味違うもっちりしっとりとした豊潤な風味をご堪能ください。

※ 料金には、消費税が含まれております。

※ 品切れの場合もございます。ご購入をご検討の際は事前のお問合せをおすすめいたします。

※ 材料の仕入・製造状況により、種類を変更させていただく場合がございます。

※ メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。

Bakery & Patisserie

fagot

美味しさのキーワードは、
「熟成」と「28」。



クロワッサン

¥250

生地作りから成形まで3日。4日目の朝に焼き上げます。原材料のバターはコクのある発酵バターを使用。美味しく仕上げるため小麦粉との配合率も3:1とするこだわりよう。-3°C発酵で徐々に熟成させる「氷温熟成」で生地を安定させ、低温長時間発酵でゆっくりと旨みを引き出します。もうひとつの美味しさの理由は28層にも折込まれた生地。層と層の間に大小の気泡をバランスよく含ませることで「サクッ」とした食感を実現。味わえば味わうほど芳醇なバターの香りが広がるしっかりとした食べ応えのあるクロワッサンです。

※ 料金には、消費税が含まれております。

※ 品切れの場合もございます。ご購入をご検討の際は事前のお問合せをおすすめいたします。

※ 材料の仕入・製造状況により、種類を変更させていただく場合がございます。

※ メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。

Bakery & Patisserie
fagot

直径約18センチ、ビッグで個性的。
そして、トリオで個性的。



びっくりメロンパン

(ストロベリー／オリジナル／チョコレートチップ)

各 ¥600

過去3年で累計約1万個を販売したロングセラー商品。品質の良い小麦粉や北海道産バターなど厳選素材でつくるパン生地だけではなく独特の旨味が凝縮されるクッキー部分にもこだわったメロンパン。長時間低温発酵で常温で約120分置くことで外はカリカリサクサク!中はしっとりふわふわの食感を実現しました。

Strawberry

ストロベリー



Original

オリジナル



Chocolate chip

チョコレートチップ



※ 料金には、消費税が含まれております。

※ 品切れの場合もございます。ご購入をご検討の際は事前のお問合せをおすすめいたします。

※ 材料の仕入・製造状況により、種類を変更させていただく場合がございます。

※ メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。

Bakery & Patisserie

fagot