



ふしみパン工房くーぺ こだわり色々…

その1 合成添加物 無添加の丁寧な生地作り!



伏見特産の酒粕を蒸しあげて作る酒かす生地

種を仕込む・・・長時間発酵のフランスパン



干しぶどうを発酵させて作る自家製ぶどう酵母

その2 やさしい味の手作りカスタード! ポテト、焼いも、手作り具材色々!



あま〜く仕上げたりんごソテー



たまごフィリング



カスタードクリーム牛乳と卵をグツグツと・・・

その3 北海道産小麦100%の食パン・フランスパン・自家製ぶどう酵母パン



食べごたえあるモチリしっとり食感の食事パンに仕上がっています!



その4 フレッシュバター100%を折りこんだデニッシュ・クロワッサン



今では珍しい100%フレッシュバターのサクリ食感と、豊かな風味が自慢です!

